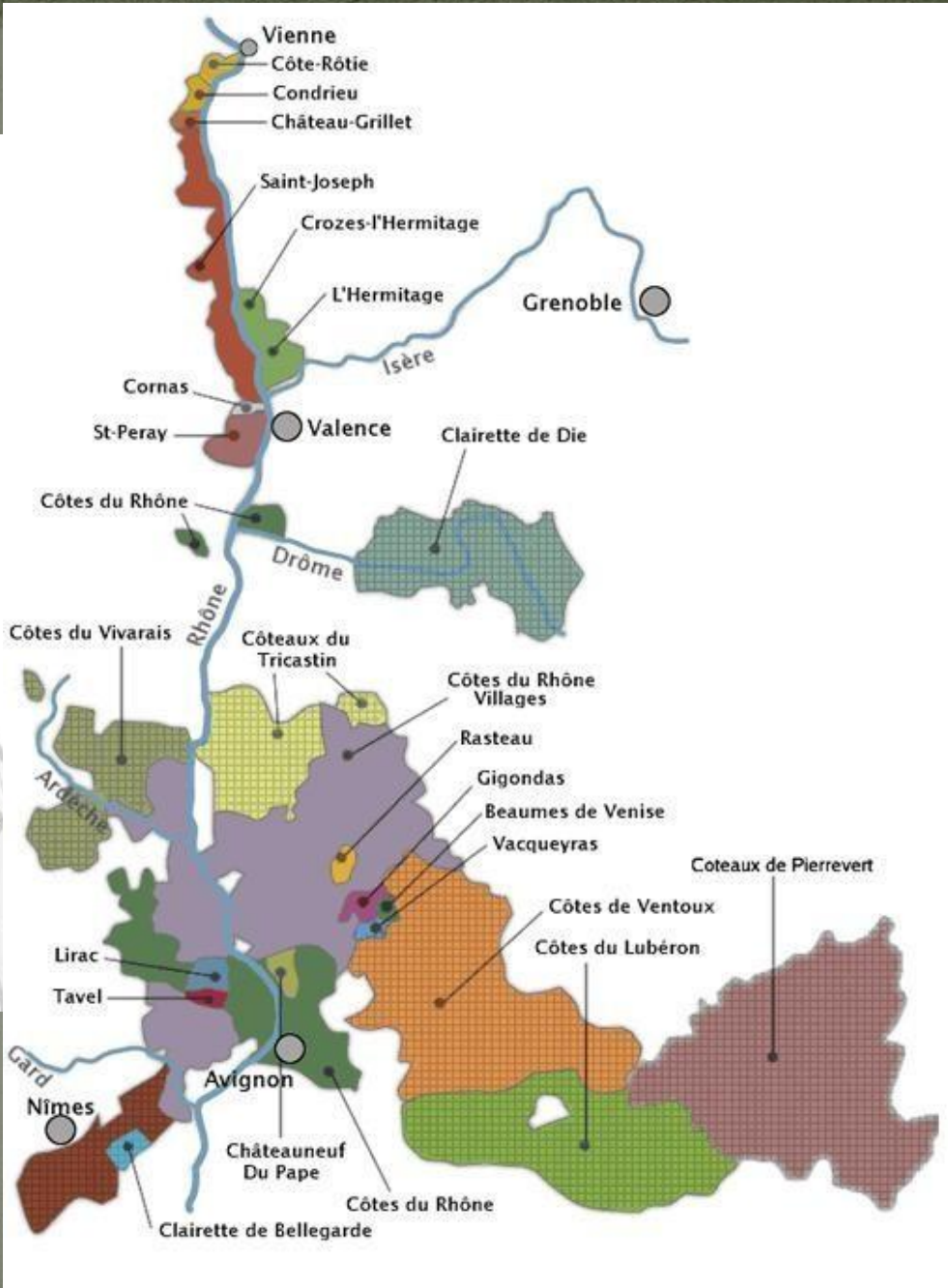
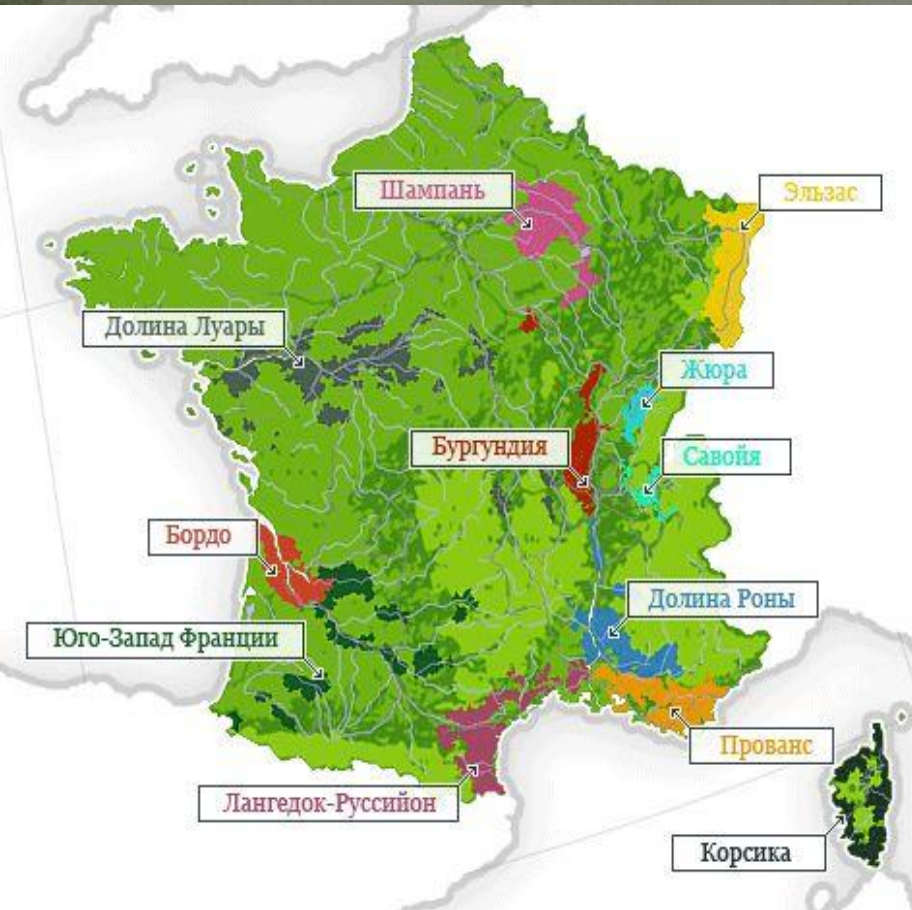


# Долина Роны



# Долина Роны

- Область находится в 6 департаментах
- Общая площадь виноградников 71 014 га
- 7 400 га имеют органические и/или биодинамические сертификаты !!!
- 27 апелласьонов (АОС) , из них 2, производящих натурально сладкие вина (Расто, Мускат де Бом де Вениз)
- 27 разрешённых сортов винограда
- 12 тысяч виноградарей
- 400 млн. бутылок продано в 2012-13 в 159 странах, ежегодно выпускается около 3,3 млн. гл вина
- В 2013 г. произведено: 79% -красные вина, 15% - розовые, 6% -белые



Виноделие в Долине Роны началось предположительно в IV-III веках до н.э. благодаря древним грекам. В первые века нашей эры местные вина были уже известны в Риме. Римляне построили город Вьен (Vienne) и создали вокруг огромные виноградники, проведя большие работы по созданию террас и стен поддерживающих эти террасы на крутых склонах. Падение римской империи нанесло сильный урон виноделию в регионе, т.к. нашествие варваров как и везде в Европе повлекло за собой гибель виноградников. Возрождение виноделия произошло лишь в Средние века. В северной части долины большую роль в развитии виноградарства сыграли религиозные ордена картезианцев и цистерцианцев. На юге сильный импульс его развитию был дан сначала деятельностью тамплиеров (XII век), затем переездом папского двора в Авиньон в 1309 году. Высшие церковные сановники недаром слыли большими любителями вина: по их приказу виноградники были разбиты по всей округе, в частности, в Шатонеф-дю-Пап, где папам принадлежали большое поместье и крепость. Но когда продукция ронских виноделов стала завоевывать популярность, это вызвало недовольство их северных соседей. В XIV-XVI веках бургундцы ввели запрет на транспортировку ронских вин через свою территорию, объявив их «недопустимо скверными». В регионе наступил затяжной кризис. Когда же блокада закончилась, вина Роны смогли частично отвоевать утраченные позиции. Об их успехе свидетельствуют факты многочисленных подделок. Для того, чтобы положить конец этому мошенничеству, в 1737г. вышел королевский указ, повелевавший выжигать на бочках ронских вин аббревиатуру C.D.R. (Côte du Rhône). Но длительное пребывание в тени не могло не сказаться на состоянии виноделия.

Вплоть до совсем недавнего времени вина долины Роны были совсем неизвестны, их полностью затмевали великие вина Бордо и Бургундии, от которых Рона сильно отставала. Первые признаки качественного подъёма появились лишь в 20-е гг. XX века, стабильный прогресс начался со второй половины 60-х годов, однако настоящий рывок произошёл лишь на рубеже 80-90 годов XX века. И сегодня вина этого региона занимают почётное место среди самых лучших винодельческих регионов.

Долина Роны подразделяется на две различные области — Северную и Южную.

По сути, каждая из этих частей представляет собой два разных винодельческих региона, так как:

- характер почв,
  - рельеф местности и
  - климатические условия
- в них совершенно разные!



- **Северная Рона** - представляет собой узкую полосу виноградников по обоим берегам реки(Рона).

Здесь полуконтинентальный климат:

- сравнительно холодная зима,
- тёплая весна
- умеренно жаркое лето.
- норма осадков средняя.

Подпочвы - гранитный щебень. Верхний слой — известняк, кремнезём, сланцы, песчаники. Виноградники расположенные террасами на гранитных обрывистых скалах и крутых склонах холмов, угол наклона на некоторых холмах составляет  $60^\circ$ !! Тем не менее, именно отсюда происходят лучшие региональные вина.

В Северной Роне производится всего лишь около 5% всех вин Долины Роны. В Южной Роне — 95% .

- Но самые интересные вина, как раз производятся в Северной Роне!

**Южная Рона** - значительно отличается и климатом, и характером производимых вин. Климат Южной Роны близок к средиземноморскому:

- Здесь очень жарко, порой засушливо.
- Засуха нередко сменяется сильнейшими ливнями.
- Периодически (120-160 дней в году) дует мистраль — сухой и холодный северный ветер, скорость которого достигает 90 км/ч.
- В подпочве преобладает глина, песок, известняк, мергель. Во многих местах земля полностью покрыта галечниками. Камни обеспечивают хороший дренаж, нагреваются за ночь и долго удерживают тепло в ночное время.
- Рельеф местности более равнинный, чем в Северной Роне.
- Из-за жары виноград набирает значительное количество сахара, поэтому для вин, производимых здесь, типично высокое содержание спирта.

В отличие от Северной Роны почти все вина Южной Роны производятся путём ассамблирования (смешения нескольких сортов)

# Классификация

Классификация в Роне осуществляется путём простого географического закрепления винных областей вокруг одного наименования.

Нет системы Grand Cru или любой другой, выделяющей лучшие вина в пределах апелласьона. Большинство вин выпускается под всеобъемлющей маркой Cotes du Rhone .

Стандарт качества здесь очень высок, и слава довольно равномерно распределена между купажируемыми винами ведущих торговцев и винами частных виноделен. И те, и другие, стремятся к совершенству, передавая из поколения в поколение семейные винодельческие секреты.



# Красные сорта винограда

Сира (Syrah). Из Сира получают очень насыщенные по цвету вина, ароматные, довольно алкогольные, танинные, но не очень кислотные, способные долго стариться. Для этих вин характерны ароматы чёрных ягод – ежевики, черники, смородины, тёмного шоколада, сладких пряных нот (лакрицы, гвоздики), с возрастом – кожа, трюфели, перец и даже земля, животные ноты.

*О его происхождении есть несколько версий: из Персии (Шираз), откуда он был завезён древними греками, из Сиракуз на Сицилии с помощью римлян и автохтонное (т.е. Долина Роны является его родиной)*



*Родина винограда  
Гренаш — скорее всего  
Испания, где он  
известен как Гарнача.*



**Гренаш (Grenache).** Вина с высоким уровнем алкоголя и низкой кислотностью. Редко имеют насыщенный цвет, но обычно характеризуются полнотелостью. Для них типичен аромат красных ягод (клубника, малина) с оттенками пряностей (белый перец, лакрица, гвоздика). С возрастом добавляются нюансы карамели и кожи. Благодаря тонкой кожице ягод Гренаш хорошо подходит для производства розовых вин.

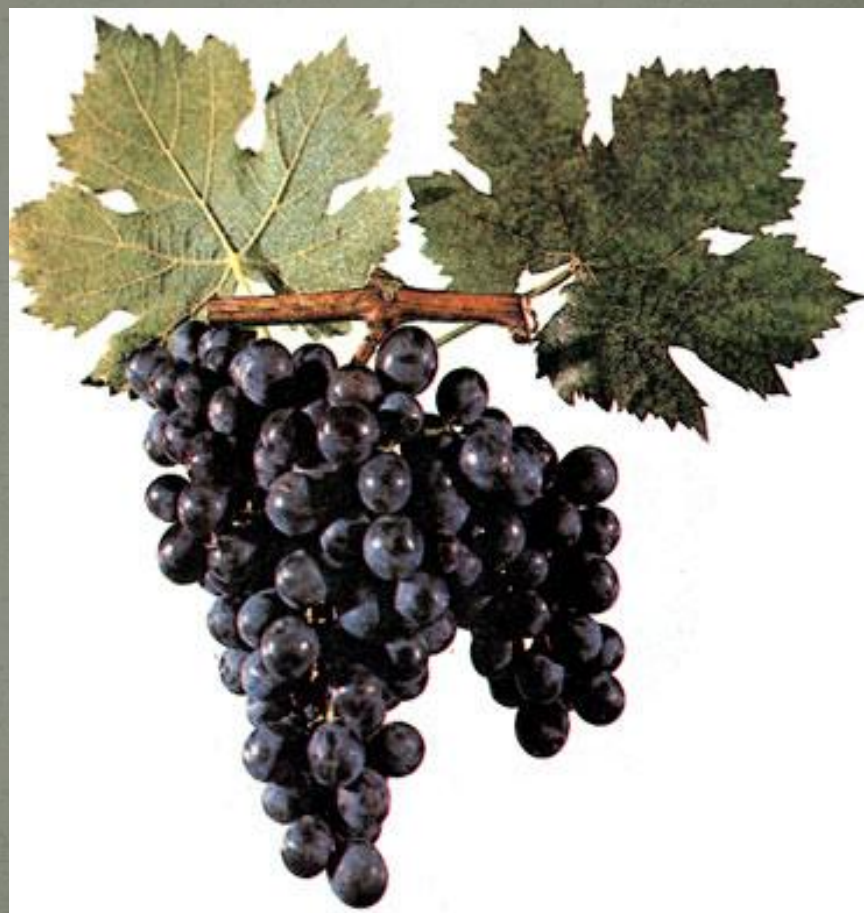
# Красные сорта винограда

- **Мурведр (Mourvedre)**. Из этого сорта получают очень мощные, насыщенные, танинные вина. В молодых винах – ароматы чёрных ягод, перца с нотами лаврового листа и южных трав, с возрастом появляются довольно сложные ароматы кожи, трюфелей, конфитюра из тёмных ягод, специй. Считается, что в купажах именно он отвечает за долголетие вина.
- **Сенсо (Sinsault)**. Даёт не очень интенсивную окраску винам, яркие фруктовые ароматы, мягкие танины и невысокую кислотность. Идеально подходит для производства розовых вин. Из этого сорта редко делают красные моносепажные вина, так как им часто не хватает баланса.
- **Дополнительные: Bourboulenc, Vaccarese (Ваккарес), Carignan, Muscardin, Picpoul, Terret.**

**Mourvedre**



**Sinsault**



# Белые сорта винограда

- **Марсан(Marsanne)** - даёт винам хорошую структуру и плотность, средней кислотности. Ароматы цветов и орехов, которые особенно ярко проявляются по мере старения вина. Если не осторожно работать с данным сортом – может давать горчинку в купажах.
- **Руссан (Marsanne)**. Вина очень тонкие и элегантные, изысканные, очень ароматные - цветочные ноты желтых медоносов, лилий, красных яблок. Со временем появляются ноты пряностей( мускат, палочка корицы), моченых яблок, жареного фундука и кешью. В купаже с Марсаном даёт очень сложные, богатые, долгоживущие вина.
- **Вионье(Viognier)**. Из Вионье получают «жирные» вина с очень яркими ароматами абрикоса, кураги, персика, манго, орехов (фундука и миндаля), цветов (акация, ирис, фиалка), пряностей. Сложные и утонченные вина получают лишь в 2х АОС – Кондрийо и Шато Грийо!

**Marsanne**



**Roussane**



# Viogner



**Дополнительные: Vourboulenc, Picroul, Ugni Blanc, Clairette, Grenache.**

# АОС Долины Роны

- **Региональный апелласьон Côtés du Rhône** (Кот дю Рон) — самый большой во Франции региональный АОС (после Бордо). Под региональным АОС выпускают красные, розовые, белые сухие. Большая часть вин производится в Южной Роне. Основой для большинства этих вин служит Гренаш (не менее 40%), Сира и Мурведр. Сами французы называют такой бленд сокращённо GSM (Grenache, Syrah, Mourvedre). Для белых используют преимущественно Марсан, Русан, Вионье, Белый Гренаш, Клерет, Бурбуленк. Большинство вин не предназначены для долгой выдержки, это так называемые вина «на каждый день» и предназначены для употребления с простой пищей.

Под своими АОС, но такие же по качеству делают вина из всех Côtés и АОС для игристых.



PRODUIT DE FRANCE



CÔTES du RHÔNE

*Appellation Côtes du Rhône Contrôlée*

**E. GUIGAL**

Alc. vol. ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR E. GUIGAL CHÂTEAU D'AMPUIS - RHÔNE - FRANCE 75cl



**DOMAINE DE BEAURENARD**

**CÔTES DU RHÔNE**  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Alc. 13% by vol.

BOTTLED BY  
Paul COULON et Fils

Net Content 750 ml

VIGNERON INDÉPENDANT à 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (FRANCE)

PRODUCT OF FRANCE

- **Субрегиональный — Côtes du Rhône Villages** (Кот дю Рон Вилляж), где производятся вина (в основном красные), отличающиеся, в частности, способностью к более длительной выдержке (до 6 лет). Максимальная урожайность ограничена 35 гл/га, в отдельных случаях - 42 гл/га. Некоторые коммуны, входящей в состав “Кот-дю-Рон-Вилляж”, могут добавлять к этому наименованию собственное название (всего таких коммун может быть 18). Например: “Венсобр” (Vinsobres), “Роэкс” (Roaix), “Сабле” (Sablet), “Сегюрэ” (Seguret), “Пюмерас” (Puyméras), “План де Дьё” (Plan de Dieu).
- **Самый высокий уровень — так называемые крю (crus)** — виноградники, вина с которых ярко передают индивидуальные особенности терруара (они составляют всего 20 % всей выпускаемой продукции, их всего 18 в Северной Роне и 10 в Южной).

2003



DOMAINE  
*des*  
ESCARAVAILLES  
CAIRANNE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CONTRÔLÉE

*Le Ventabren*

Mis en bouteille au Domaine

FERRAN ET FILS - PROPRIETAIRES RECOLTANTS - 84110 RASTEAU

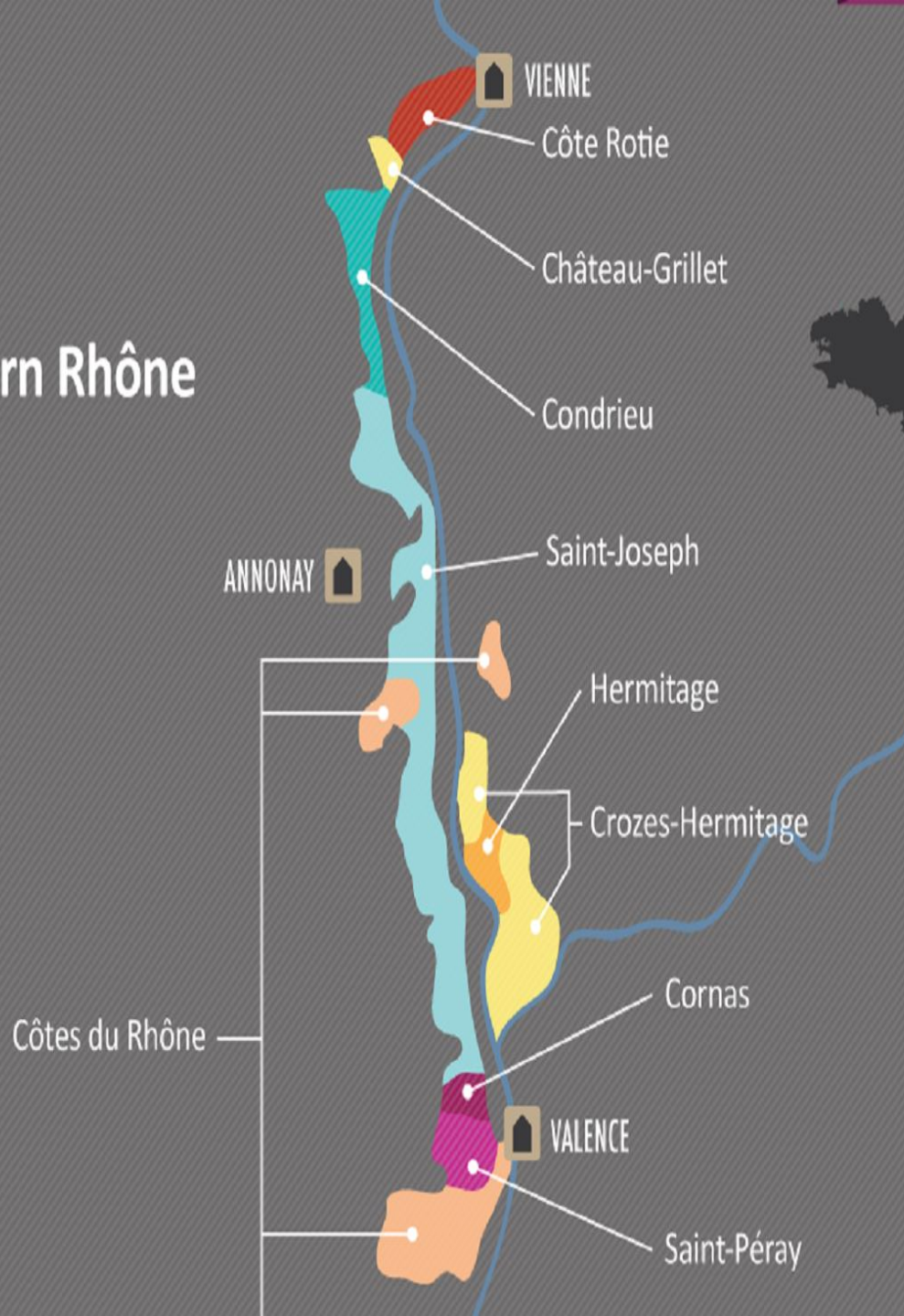
ALC. 15% BY VOL

750ML

wine-searcher.com



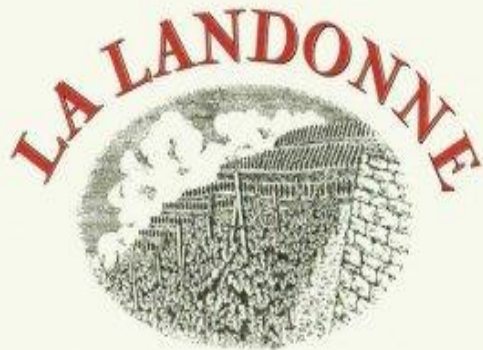
# Northern Rhône



# Северная Рона

- **Cote-Rotie** (Кот Роти) -1997г. Он получил своё название («жареный склон») из-за расположения на солнечном скалистом откосе. Кот Роти — небольшой виноградник ( ~100 га), дающий дорогостоящее красное ароматное вино, в котором жёсткость Сира(мин. 80%), смягчено сладостью Вионье. Один из лучших АОС для красных вин. Центральная и лучшая часть этого виноградника состоит из двух частей:
- **Côte Brune** (Кот Брюн), где почвы тёмные с преобладанием глины, и
- **Côte Blonde** (Кот Блонд) с более светлыми лёгкими известняковыми почвами с большим содержанием песка. Вина с Кот Блонд получаются более лёгкие, созревающие быстрее, чем вина Кот Брюн.

Если вино происходит только с одного из этих двух участков, то производитель может указать это на этикетке. Самые лучшие вина полны букетов : малины, пьяной вишни, фиалки, смолы и дыма, пряностей, трюфелей, чёрного перца и даже чёрные оливки. В целом вина характеризуют как мощные! Эти вина можно употреблять и молодыми, но лучше всего их пить после 6-8лет. Лучшие производители: *Domaine Yves Cuilleron, Guigal, Domaine Michel and Stephane Ogier, Jean-Michel Gerin, Jasmin, Gilles Barge, Pierre Barge, Burgaud, Champet, Clusel-Roch, Gentaz-Dervieux...*



**CÔTE-RÔTIE**  
APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉE

**DELAS**

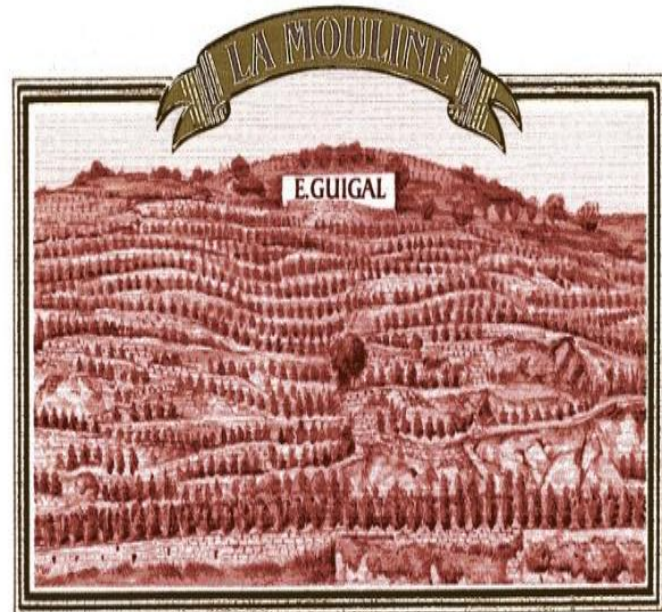
ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR DELAS FRÈRES À TOURNON-SUR-RHÔNE - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

VIN ROUGE      RED WINE

13.5% alc./vol.

750 ml



**CÔTE-RÔTIE**

APPELLATION CÔTE-RÔTIE CONTRÔLÉE

PRODUIT DE FRANCE

**E. GUIGAL**

13% vol

75cl

RÉCOLTÉ, VINIFIÉ, ÉLEVÉ ET MIS EN BOUTEILLE PAR E. GUIGAL, CHÂTEAU D'AMPUIS (RHÔNE) FRANCE

- **Condrieu** (Кондриё) – 1940г. Здесь производит только белые вина! Площадь виноградников — 168 га. Это самый северный АОС в Долине Роны, где производят белые вина. Единственный разрешённый сорт — **Вионье**, из которого производят белые сухие вина и совсем немного натурально сладких (из винограда позднего сбора). Вина получаются мягкие, округлые, жирные, и несмотря на невысокую кислотность, свежие и очень ароматные (персик, абрикос, абрикосовые косточки, мёд, сливки, боярышник, липовый цвет). Эти вина чувствительны к оксидации, поэтому лучше пить их молодыми, живут они в среднем два-четыре года. Среди лучших производителей Cuilleron, Guigal, Vernay, Domaine Michel and Stephane Ogier, Mulder, Perret, Jean Pinchon, Niero Pinchon.

# Condrieu





- **Chateau-Grillet** (Шато Грийе) – 1936г. Самый маленький по размеру (3,4 га) АОС, специализирующийся на белых винах. Производится Шато-Грийе из сорта **Вионье**, обладает тончайшими букетами. Несмотря на то, что этот виноградник расположен рядом с более известным Кондриё, вина из Шато-Грийе заметно от него отличаются. Уникальный терруар на очень крутом южном склоне и длительная выдержка (примерно полтора года) в дубовых бочках, ручной сбор - позволяют получить более сложное и долгоживущее вино(8-20 лет). Пить только молодыми!

В букетах есть ноты: персиков, цветов, очень сложные пряные нюансы, некий намек на пепельность или графит. Кислотность живая, но быстро уходит с возрастом!

Владеет виноградником одна семья Neyret-Gachet-Baratin.

**St-Joseph (Сен-Жозеф)** —виноградник занимает 946 га. АОС, выпускающий красное и белое сухие тихие вина. Почвы разнообразные: слансы, мелкий гранит, гнейсы. Вина этого АОС из категории цена – качество!!

Красные - более мягкие и светлые, чем вина Эрмитаж, средней плотности и структуры, с нюансами дымка, джемовости и минеральности в букетах. Производится из Сира(мин.90%) и редко добавляют Морсан и Руссан (мах.10%).

Белые – средней жирности, с хорошей кислотностью, в букетах минеральность, цветочность, намек на апельсиновый цукат. Если зрели в дубе – появляются ноты специй, кислотность приходит в баланс. Используются сорта Марсан и Русан.

Лучшие производители: M. Chapoutier, Domaine Coursodon, Chore, Courbis, Desmeure, Florentin, Gaillard, Gonon, Grippa...

**Crozes-Hermitage (Кроз-Эрмитаж).** 1937г « вокруг Эрмижажа» ( 1514 га ) - самый большой в северной части Долины Роны АОС. Находится в тени знаменитого соседа. Здесь производят красные и белые сухие тихие вина. Почвы - граниты, галька, известняковые .

Красные вина произведенные из Сира (мин.85% и мах.15% Морсан, Руссан) известны своими дымными, ореховыми нотами. Пытается соперничать с винами Эрмижажа, но проигрывают им в структуре и богатстве.

Белые вина производят из Морсан, Руссан - также проигрывают Эрмижажу по сложности и интенсивности. Зато они полны свежести и прекрасно пьются. В букетах много экзотических фруктов, цукатов, и акации.

И красные и белые вина – мощные, прямые, яркие, очень гастрономичные и приемлемые по цене! Их можно пить молодыми и декантировать и ждать созревания несколько лет не надо!

Лучшие производители: Belle, M. Chapoutier, Domaine Gilles Robin, Charles Thomas, Stephane Cornu Chateau de Curson, Delas, Fayolle...

# Виноградники Крос-Эрмитаж





MARQUE DÉPOSÉE

# Crozes-Hermitage

APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE



## J. VIDAL FLEURY

1781

À AMPUIS (RHÔNE)

IMP. BOUBENHEIM, LYON



## DOMAINE BELLE

# CROZES-HERMITAGE

APPELLATION CROZES-HERMITAGE CONTRÔLÉE

## CUVÉE LOUIS BELLE

### 2005

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

DOMAINE BELLE, VITICULTEURS RÉCOLTANTS, F26600 LARNAGE

IMPORTED BY

ROBERT KACHER SELECTIONS, WASHINGTON D.C.  
RED RHONE WINE - PRODUCT OF FRANCE - CONTAINS SULFITES

ALC. 13.5% BY VOL. / CONTENT 750 ML

wine-searcher.com

**Hermitage (Эрмитаж)** – 125 га - величайшее вино Северной Роны.

«Жилище отшельника» - согласно легенде, рыцарь Анри-Гаспар де Стеримберг, вернувшись в 1224 году из крестовых походов, принял монашеский сан, и королева Бланш Кастильская пожаловала ему уединённый холм с часовней. Именно здесь Стеримберг обрёл душевное спокойствие, выращивая виноград сорта **Сира**, древний персидский сорт винограда с исконным названием Шираз. Это вино стало настолько знаменитым в 17 веке, что о нём узнали и русские цари, и английские лорды. Вина Эрмитажа доставлялись в Великобританию через Бордо под странным названием «Бордо-Эрмитаж». А часовня украшает холм и сегодня.

Виноградники располагаются по крутым острым скалам. Почвы – разнообразные – гранитная дресва, гравий, слюдяные гнейсы. Наряду с благородными красными моносортными винами из Сира, здесь выпускают и белые из Морсана и Руссана.

Красные вина - называют самыми «мужественными» во Франции, за очень прочную структуру, утонченность и танинность. Букеты вина богатые, с нюансами кожи, трюфелей, красных ягод, фиалки.

Белые – также обладают очень прочной структурой и элегантностью, небольшой кислотностью и жирностью. В букетах звучат мята, боярышник, нюансы цитрусовых, с выдержкой – мед, засахаренные абрикосы.

Лучшие производители: M. Chapoutier, Bernard Faurie, Fayolle, Ferraton, Grippal, Guigal, Sorrel и Chave.

# Виноградники Эрмитаж







**Cornas (Корна)** - 131 га, 1938г, производят только красные вина и только из сорта Сира, приближаясь по вкусовым качествам к винам Эрмитажа. Почвы – граниты, пески, галька.

Здесь также делают тёмное, насыщенное вино, которое ценители могут пить только после нескольких лет выдержки в бутылке. В букетах преобладают, в молодости – черный перец, подлесок, гарига, а с возрастом (после 5 лет) – смягчаются и танины, и букеты – появляются приятные ягодные ноты, кожа, сигарная коробка.

Этим винам всегда свойственна высокая спиртуозность и теплота (алкогольность) во вкусе.

Правильное произношение: обычно «S» на конце слов не произносится (Chablis - Шабли, Bougros - Бугро, Clos – Кло), что и делают жители северной и центральной Франции. Но в южных регионах Франции обычно произносится s, поэтому Gigondas, Cornas сами французы произносят как «Жигондас», «Корнас».

Лучшие производители: Balthazar, de Barjac, Clape, Lionnet, Robert Michel, Verset и Alain Voge.

**St-Péray (Сен Перей)** – 1936г, 61 га, всегда славился игристым белым вином. Белые вина этого АОС из сортов Марсан(основной) и Руссан спокойные и достаточно простые с хорошей кислотностью и минеральностью в букетах. Их нейтральностью можно отлично подчеркнуть вкус блюда. Они не обладают ярким характером и не навязывают свой вкус.

Относительно прохладный микроклимат способствует увеличению кислотности в винограде, поэтому здесь же из тех же сортов под АОС Saint-Péray Mousseux (Сен-Перэ муссё) делают белые игристые вина по традиционному (шампанскому) методу. Но объёмы их производства очень незначительны.

Лучшие производители: Clape, Fauterie, Grippat, Juge, Thiers и Alain Voge.



# Южная Рона

На виноградниках Южной Роны (от Боллена до Авиньона) производится 95% всех вин Долины Роны. Это настоящий винодельческий заповедник Франции.

Южные красные вина (как их охарактеризовал Оз Кларк) не очень годятся для романтических размышлений, их пьют большими глотками к мясу и крестьянской сытной еде. Белые вина Южной Роны свежие, достаточно современные, и отлично подходят к любому стилю. Цены на вина Южной Роны ниже, чем на Севере, хотя сухое Chateauneuf-du-Pape и сладкое Muscats Beaumes-de Venise имеют мировую репутацию и соизмеримую с известностью цену.

- Правый берег Южной Роны отличается от левого по составу почв. На правобережных известково-песчаных почвах с вкраплениями мелкого щебня выращивают благородные красные сорта Гренаш, Сира, Мурведр, Сенсо. Красные местные вина имеют характерный пыльный привкус на фоне сладкого сочного вкуса. Белые сорта винограда Мускат, Вионье - основные, а редкие - Русан, Пикпуль, Бурбулян, Клерет.
- Левобережная часть к северу от Авиньона раскинулась на песчаных и наносных почвах, покрытых многометровым слоем крупной гальки. Галька в течение дня накапливает тепло, а ночью его отдаёт. В результате вино получается богатым спиртом. Эта область прославилась благодаря виноградику Chateauneuf-du-Pape (Шатонёф дю Пап).

В Северной Роне король красных вин — сорт Сира, в Южной основной сорт — Гренаш Чёрный (Grenache Noire), а Сира используется в качестве вспомогательного сорта в купажах. В этом регионе очень жарко, при таком климате Сира не даёт таких выдающихся результатов как в Северной Роне.

**Cotes du Rhone (Кот дю Рон)** - основной апелласьон, производящий красные свежие фруктовые вина, сравнительно недорогие. Именно размер этого апелласьона, находящегося на юге, позволяет приравнять его ко всем винам Долины Роны. Здесь на 44 тыс.га производится 2,2 млн.гл вина в год. Все 163 коммуны Кот дю Рон, относящиеся к шести департаментам, пытаются выпускать хорошее качественное вино из десятка сортов винограда.

Под Этим АОС выпускают красные, розовые и белые сухие вина. Из красных сортов здесь преобладает

Гренаш, придающий вину маслянистость и силу;

Сенсо, используемый при производстве розовых вин, наделяет вино изящным фруктовым букетом;

Сира даёт о себе знать перечными нотами.

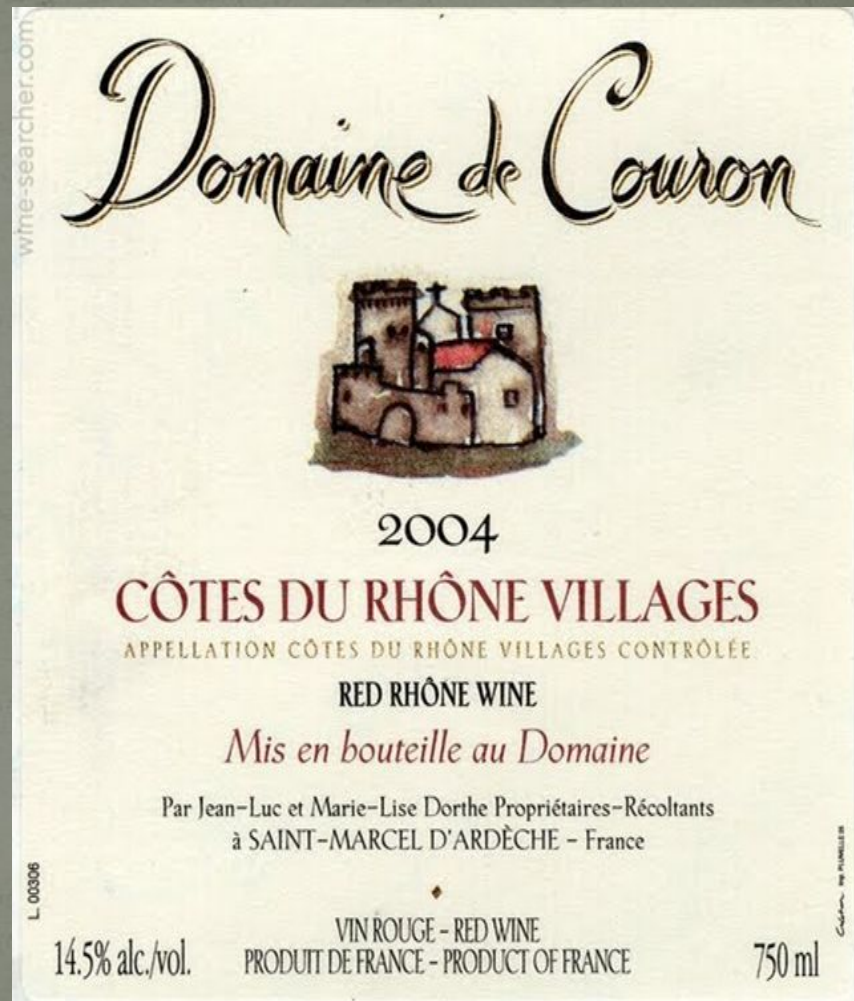
Вина Кот дю Рон - сильные и крепкие, многие из них традиционно предлагаются гостям теннисных турниров "Ролан-Гаррос" и Каннского кинофестиваля. Всё больше и больше виноградников этой области переходят в более престижную категорию Кот дю Рон-Виляж, а 4 апелласьона выпускают вино под собственным наименованием:

**Трикастен, Венту, Люберон и Виваре.**

Среди лучших производителей: Cantheride, M.Chapoutier, Fonsalette, Chateau de Beaucastel, Grand Moulas, Guigal, Lionnet, Pelaquie, Charles Thomas, Perrin et Fils.

- **Cotes du Rhone-Villages (Кот дю Рон-Виляж)** — всегда красное, сухое. Вина средней плотности, средней танинности, в букетах - довольно землистые, чуть пыльные, с замечательным ярким малиновым тоном. Оно прославляет этот регион во всём мире. Очень гастрономичное и не дорогое!

- Лучшие производители: Alary, Brusset, Grangeneuve, Rabasse-Charavin, Richaud, Trignon, Perrin et Fils, Chateau Gigognan.



**Rasteau (Расто)** - славится натуральными сладкими винами. Здесь производится красное сухое, креплёные красные и белые, которые уже вышли из моды. Но и они находят своих почитателей. Способ производства вина такой же как и в Бом де Вениз — путем добавления виноградного спирта в сусло, в результате чего получается сладкое вино с потрясающим ароматом. Виноградник Расто производит вино исключительно из винограда сорта Гренаш (в его трёх разновидностях — Чёрный, Серый, Белый). Выдержка должна завершаться не ранее 1 сентября послеурожайного года.

Букеты вина из Гренаша Чёрного - чернослив и специи, с возрастом развивается так называемый аромат рансио (rancio) т.е. окисленности - как в винах типа хереса и мадеры. Это вино, которое может развиваться 10 лет и более, проявляя сложные ароматы сухофруктов, табака, кофейно-шоколадные ноты.

Лучшие производители апелласьона Расто: Soumade и кооператив Rasteau.



PERRIN & FILS

**RASTEAU**  
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

*Appellation Côtes du Rhône Village Contrôlée*

*L'Andéol*

Mis en bouteille par Perrin & Fils, Orange, France

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

1.5L  
13.5% alc/vol



**Gigondas (Жигондас)** - 1971г, 1236 га, пытается приблизиться к эталону Chateauneuf-du-Pape, но вина АОСЖигондас более тяжёлые и мясистые. В них фруктовые оттенки частенько заглушает привкус отжатой виноградной кожицы. Здесь выпускают красное и розовое. Территория производства вина из этого региона находится к северу от Шатонёф-дю-Пап. Почвы – каменистые наносы, красные глины.

На виноградниках выращивают Сира, Мурведр, Сенсо, Гренаш. Чёрный Гренаш должен занимать не больше 80% посадок у одного производителя, а Сира и Мурведр не менее 15%. Разрешены также и белые сорта Марсан, Руссан.

В букете красных - гарриг, слива, фруктовые косточки, лакрица, чёрный перец. В целом довольно тонкие и сложные вина, мясистые, яркие.

Розовые – приятные, с хорошим балансом, невысокой кислотностью, благородные. В букетах – красные ягоды, специи.

Лучшие производители: Guigal, Montmirail, Les Paliiferes, St-Gayan, Raspail-Ay.

Domaine de Piaugier

GIGONDAS

APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

2009

*Mis en bouteille au Domaine*

MARC AUTRAN & FILS  
PROPRIÉTAIRES RÉCOLTANTS À SABLET, FRANCE

CONTIENT DES SULFITES



**Lirac (Лирак)** – 1947г, 486 га – эти вина часто недооценивают. АОС Лирак расположен к юго-западу от Chateauneuf....здесь производят красные, белые и розовые вина. Почвы – круглая галька, пески.

- Красные – округлые, тельные, танинные, немного спиртуозны. В букетах – косточковые ягоды, кожа, подлесок.
- Розовые – несколько нервны, порой с яркой кислотностью. Нос - красные ягоды, миндаль, пряности .
- Белые – свежие, округлые. Нос - белые цветы, легкая фруктозность экзотических фруктов.

Лучшие производители: Aquaria, Fermade, Maby и La Mordoree.

**Tavel (Тавель)** —1936г, это всегда розовое вино, довольно дорогое, но очень вкусное. Розовое Тавель на протяжении уже длительного времени по праву считается **первым розовым вином Франции**. Лучшее французское розовое вино Тавель производится из девяти сортов винограда, возделываемого на площади 933 га, но основой служит Гренаш. Почвы - песчаные, крупные камни, глинисто-известковые.

Вино производят либо путём одновременного прессования ягод красных и белых сортов, либо путём ассамблирования (смешения) сусле из разных сортов до или после брожения.

Тавель лучше употреблять молодым, когда он обладает сильным фруктовым ароматом. Тем не менее, считается, что вино из области Тавель может храниться несколько дольше, чем другие розовые вина из других регионов Франции.

Букет сложный: красные ягоды, сладкие косточковые фрукты, пряности, вина получаются довольно плотные, округлые, бархатистые - "маслянистые" - и вместе с тем изящные, с тонким ароматом. По мере выдержки начинают появляться тона засахаренных фруктов и жареного миндаля. Это вино интересно и тем, что сочетается с самыми разными блюдами.

Тавель любили Бальзак, Людовик IX, папа Климент V и др.

"Солнце в кувшине" -так говорил о Тавель фр. поэт Пьер Ронсар.

Лучшие производители: Aqueria, Forcadriere и Trinquedel.





**Beaumes-de-Venise (Бом де Вениз)** — 2005г, здесь производят красные сухие вина из Гренаша и Сира – плотные, округлые, с букетами спелых ягод и миндаля.

И одни из лучших французских белых натурально сладких вин из сорта Мускат - АОС Muscat de Beaumes-de-Venise.

При производстве вина брожение искусственно прерывается путем добавления спирта. Получается довольно сладкое *vin doux naturel* (вэн ду натюрель) - натурально сладкое вино с минимальным содержанием сахара 110 г на литр и спирта от 15-18 %. Для сохранения свежести креплёные мускаты выдерживают недолго и обычно в нейтральных ёмкостях, гораздо реже – в дубовых бочках. Для них характерны ароматы белых цветов, пряностей, мёда, абрикосов, кураги, дыни, цитрусовых, эвкалипта, мускуса, мяты.

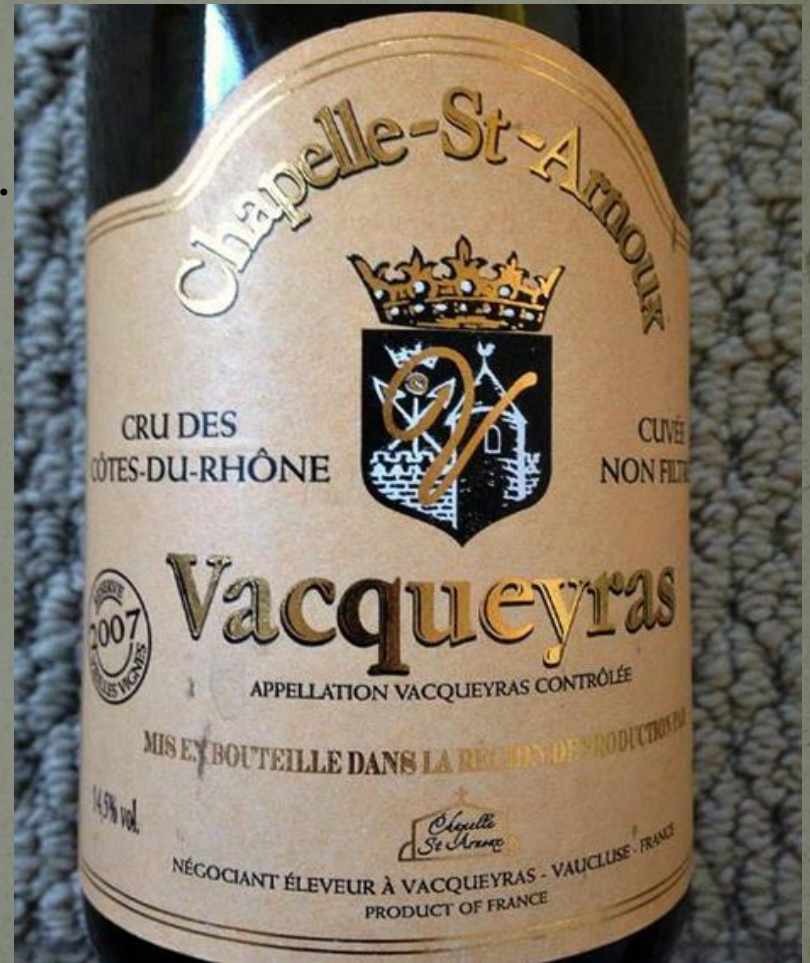
Лучшие производители Мюска де Бом де Вениз: Coeux, Durban, Jaboulet.

**Vacqueyras (Вакерас)** -1990г, 1400га.  
Преимущественно красные вина,  
немного розовых и белых. Почвы –  
ледниковые наносы – каменистые.  
Основные сорта винограда GSM,  
вспомогательные сорта – те, которые  
разрешены на региональном уровне.  
Вина по своим органолептическим  
свойствам во многом похожи на  
вина из Жигондаса.

Красные – плотные, терпковатые,  
мощные. Нос- солодка, кирш,  
пряности.

Розовые – благородные, тельные, с  
ягодными букетами.

Белые – яркая кислотность,  
жирноватые, в букетах – цветочно-  
цитрусовые ноты.





**Chateauneuf-du-Pape (Шатонёф дю Пап)** - 1936г, 3200га - считается самым престижным АОС Южной Роны, его можно назвать символом подлинности вина и эталоном скрупулёзного соблюдения технологий. В 1923 году по инициативе барона Ле Руа де Буазомарье было создано первое объединение в защиту наименования. Вплоть до сегодняшнего дня критерии качества, выработанные в те годы, остаются неизменно суровыми.

Почвы- каменистые, глинисто-каменистые.

Для производства Шатонёф-дю-Пап разрешается использовать 13 сортов винограда.

Уважение к традициям и контроль на всех этапах производства вин гарантирует высочайшее качество.

Для этого вина используется специальная бутылка с выпуклым изображением папского герба.

Красные вина – богатые, тельные, сбалансированные. Нос – малина, ежевика, специй, фиалки, гарига, солодка... обладают редким качеством изящно стареть, не теряя ценности.

Белые (которое составляет 5% от урожая АОС) – гармоничные, с живой кислотностью, жирноватые. Обладают тонким неповторимым букетом белых фруктов, медоносов, цитрусовых и минеральных нот.

Лучшие производители: Bonneau, Bosquet des Papes, Vignobles Brunier, Chante-Cigale, M.Chapoutier, Clos du Mont-Olivet, Clos des Papes, Font du Loup, Font de Michelle, Fortia, Grand Tinel, Marcoux, Mont-Redon, Nalys, La Nerthe, Pegau, Quiot, Rayas, Sabon, St-Andre и Vignobles Brunier.

# Папский дворец в Авиньоне







- **Cotes du Ventoux** (Кот дю Вету) – на востоку от р.Рона. Вина очень похожи на Божоле Нуво - светлые и фруктовые, с отчётливыми земляничными тонами.

Лучшие производители: Anges, Jaboulet и Pascal.

- **Cotes du Luberon** (Кот дю Люберон) - производит лёгкие красные, свежие фруктовые розовые и белые вина с яблочными оттенками.

Лучшие производители апелласьона Кот дю Люберон: Canorgue, Isolette Val Joanis и Vieille Ferme.

- **Coteaux du Tricastin** (Кото дю Трикастин) по природным качествам считается бедной, иссушенной землёй. Тем не менее, она родит хорошее недорогое вино, добротное и простое.

Лучшие производители: Grangeneuve, Tour d'Blyssas и Vieux Micocouliel.

- **Cotes du Vivarais** (Кот дю Виваре) является областью на западе Роны, лёгкие красные вина которой изготавливаются из сортов Гренаш, Сенсо и Кариньян.

В Долине Роны производят также оригинальные белые игристые вина под АОС **Clairette de Die** (Клерет де Ди) и **Crément de Die** (Кремман де Ди) по традиционному (шампанскому) методу, из сорта Clairnet.

В Clairette de Die используют иногда ещё и так называемый «дедовский» метод (*méthode ancestrale*), который считается самым древним способом производства игристых вин. Суть его в следующем: когда при брожении содержание спирта в сусле достигает нескольких процентов, его разливают по бутылкам ( в отличие от шампанского без добавления тиражного ликёра), и благодаря всё ещё высокому содержанию сахара, брожение продолжается в закупоренной бутылке. Для избавления от осадка практикуют несколько способов: а) переливание в другую бутылку через фильтр, б) дегоржаж, в) переливание в большую ёмкость, фильтрация и розлив по бутылкам. Добавление дозажного (экспедиционного) ликёра запрещено!

Эти вина получаются сухими, с чуть меньшим газом, чем креманы, обладают цветочными букетами.

Производитель Домейн Верре, занимающийся  
Биодинамикой!





M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER  
2009

  
**Les Arènes**  
CORNAS  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER  
2008

  
**Les Bécasses**  
CÔTE-RÔTIE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER  
2008

  
**Chante-Alouette**  
HERMITAGE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER  
2009

  
**Meyson**  
CROZES-HERMITAGE  
M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER  
2007

  
**Sizeranne**  
MONIEU DE LA  
HERMITAGE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER  
2010

  
**Invitare**  
CONDRIEU  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
M. CHAPOUTIER

M. CHAPOUTIER

  
M. CHAPOUTIER

  
**La Bernardine**  
2009  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
M. CHAPOUTIER