



# Бордо



# Карта винных регионов Франции



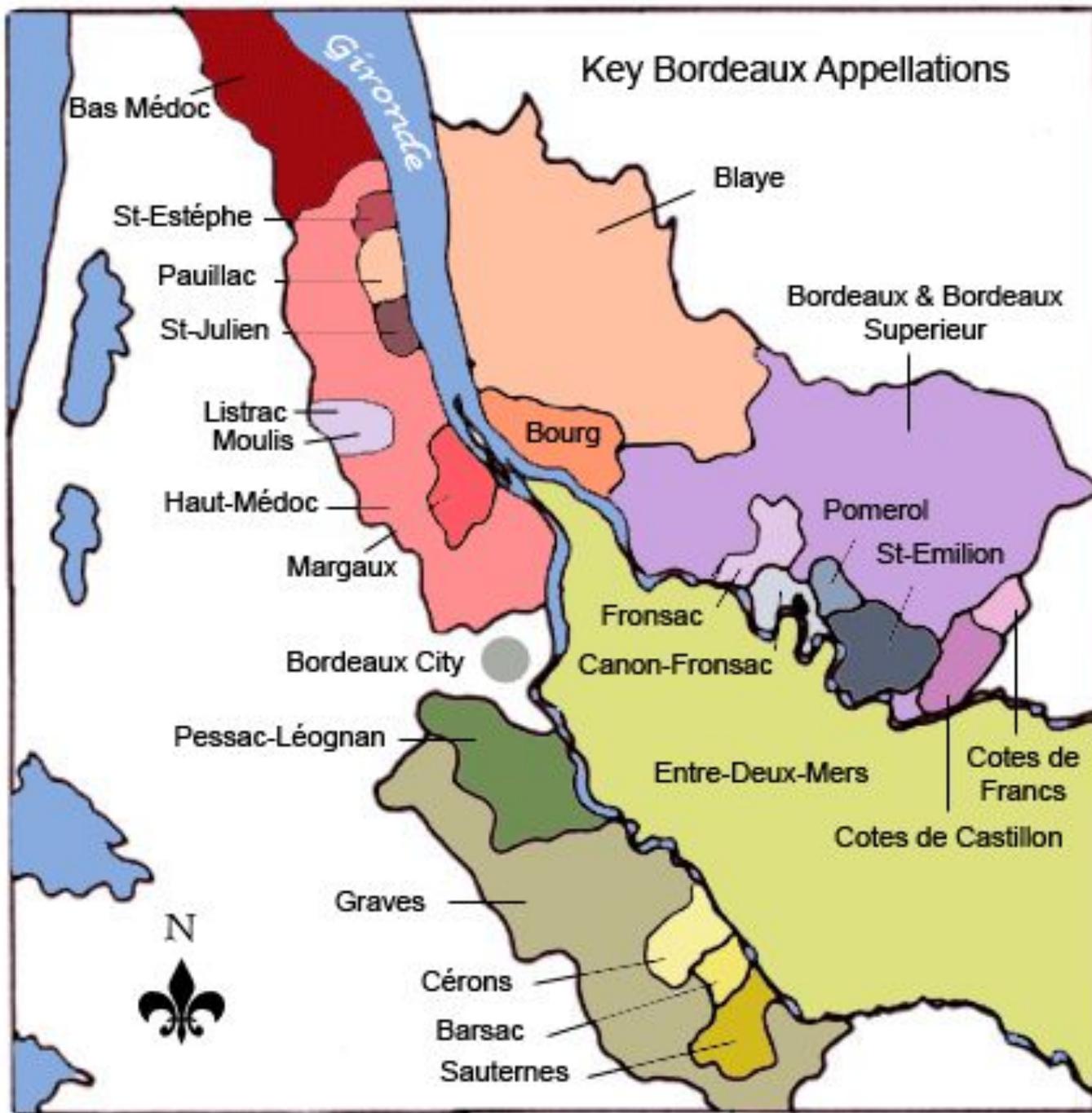
- |   |           |   |                            |
|---|-----------|---|----------------------------|
|    | БЕРЖЕРАК  |    | РУССИЙОН                   |
|   | ЭЛЬЗАС    |   | ЛАНГЕДОК                   |
|  | БОЖОЛЕ    |  | ПРОВАНС                    |
|  | БОРДО     |  | САВОЙЯ                     |
|  | БУРГУНДИЯ |  | ЮГО-ЗАПАД                  |
|  | ШАМПАНЬ   |  | ДОЛИНА ЛУАРЫ               |
|  | КОРСИКА   |  | ДОЛИНА РОНЫ                |
|  | ЖУРА      |  | КОНЬЯК & ПИНО ДЕ ШАРАНТА   |
|   |           |  | АРМАНЬЯК & ФЛОК ДЕ ГАСКОНЬ |



# Регионы Бордо

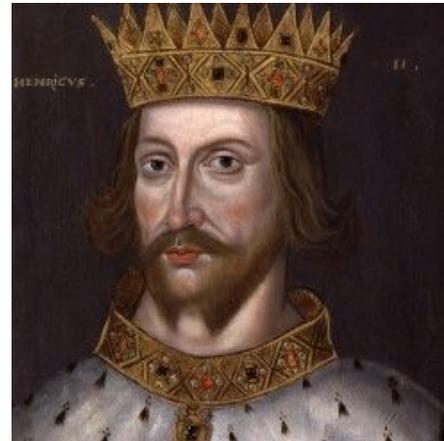


- Медок (Medoc)
- Грав (Grave)
- Либурне (Libournais)
- Кот де Блей (Cote de Blaye)
- Антр де Мер (Entre Deux Mers)



# История Бордо

- 4-3 век до н. э. - римляне высаживают виноградники.
- 8-10 век – простые вина, отсутствие монашеского виноделия.
- 1152 г. – брак Элеаноры Аквитанской и Генриха Плантагенета (золотой век кларета).
- 15 век – столетняя война, Франция отвоевывает Аквитанию, прекращение торговли с Англией.
- 16-17 век – Голландия – основной партнер. Появление Медока.



# История Бордо

- 17-18 век – массовое строительство имений (шато).
- 1667 г. – первое качественное вино Шато О-Брион. Продажи уже в Лондоне.
- Начало 18 века – активное развитие экспорта в разные части света.
- 1789 г. – Французская революция.
- 1855 г. – первая классификация вин Бордо.
- 19 век – крупные вложения, направленные на качество вина. До нашествия филлоксеры – пик качественного виноделия.

# История Бордо

- Конец 19 века – полная пересадка виноградников после филлоксеры
- 1936 – Институт INAO (наименования контролируемые по происхождению)
- 1945 – Технологии и сорта Бордо распространяются по всему миру.
- 20 век – дальнейший рост качества, подготовка лучших специалистов.

# Бордо сегодня

- Площадь – 123.000 га – самый большой французский виноградник АОС
- 1,5% от мирового виноградника
- 1 млрд бутылок в год
- 10 тыс. винодельческих хозяйств
- 57 АОС
- Родина международных сортов – каберне совиньон, мерло
- 45 параллель – идеальное расположение

# Климат



- Умеренный океанический климат
- Гольфстрим
- Сосновые леса защищают от ветров
- Солнечное и теплое лето
- Теплая осень, мягкая зима
- 3 реки – высокий уровень вод

# Почвы

- **Гравийные** – бедные, накапливают тепло, хороший дренаж, левый берег, хорошо для Каберне Совиньон.
- **Известняковые** – минеральные, довольно теплые, правый берег, хорошо для Каберне Фран.
- **Глинистые** – прохладные и влажные, плохой дренаж, хорошо для Мерло.

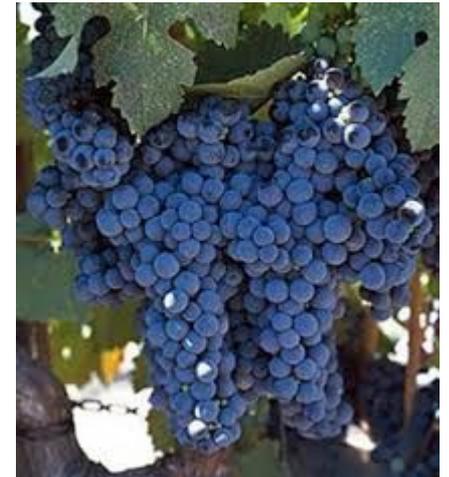






# Сорта винограда

- Основные – Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран
- 89% - красные сорта
- 11 % - белые сорта
- Доминирует Мерло – 69 тыс. га
- Следом идет Каберне Совиньон – 29 тыс. га



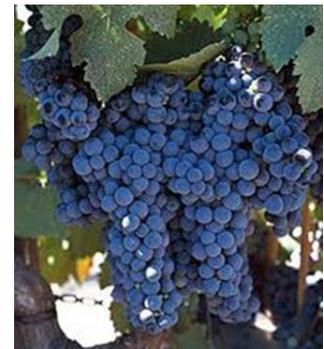
# Белые сорта 11%

- **Семийон** – золотистая кожица, изысканный аромат (яблоко, груша), маслянистость – отвечает за тело, за плотность, хорошо переносит бочку, кислотность средняя. Медовый, ореховый тон.
- **Совиньон Блан** – светлая кожица, хорошая кислотность, богатство ароматов (цитрус, свежескошенная трава).
- **Мюскадель** – мощный аромат, слабая кислотность, округлость вкуса.



# Красные сорта 89%

- **Мерло** – ранний сорт, хорошо накапливает сахар, шелковистые танины быстро зреют, аромат (слива, черника, бисквитные тона, шоколад)
- **Каберне Совиньон** – медленное позднее созревание, выраженные танины, хорошая кислотность, аромат (черная смородина, ежевика, кожа, перец)
- **Каберне Фран** – среднее время созревания, средние танины, средняя кислотность, аромат (ежевика, малина, красные ягоды, корица, легкая перечность)



# Другие красные сорта

- Пти Вердо
- Мальбек
- Карменер



# Ассамбляж

- Все вина Бордо – ассамбляжные
- Левобережный стиль – больше Каберне Совиньон
- Правобережный стиль – больше Мерло
- В зависимости от года – могут меняться пропорции
- Главное – баланс и гармония
- Сохранение стиля вина из года в год

# Розлив в бутылки

- До начала 20 века производители вина продавали вино негоциантам, а они уже осуществляли розлив.
- 1920 году – Барон Филипп Ротшильд сам разлил вино в шато – *mis en bouteill au chateau*.
- 1920-1970 – большинство производителей перешли на розлив в шато.







# Классификация вин Бордо (1855 г.)

- Император Наполеон III приказал классифицировать вина к парижской выставке 1855 г.
- Бордосские виноторговцы поделили все шато на 5 уровней исходя из репутации и стоимости (60 шато).
- 1-е шато – Шато Лафит Ротшильд, Шато Латур, Шато Марго, Шато Мутон Ротшильд, Шато О-Брион



# Классификация вин Бордо (1936 г.)

- Bordeaux AOC – вся территория Бордо
- **Medoc AOC** (Haut-Medoc AOC) – левый берег, только красные вина
- **Grave AOC** – левый берег, красные и белые вина
- **Saint Emilion AOC** – правый берег, красные вина.

# Медок (Medoc AOC)

- **Сен-Эстеф (Saint-Estephe AOC)** – мужественный, грубоватый стиль
- **Пойяк (Pauillac AOC)** мужественный элегантный
- **Сен-Жюльен (Saint-Julien AOC)** - более мягкий, чем Пойяк
- **Листрак (Listrac AOC)** – танинный, мясистый стиль
- **Мулис (Moulis AOC)** – мужественный, грубоватый стиль
- **Марго (Margaux AOC)** – самые изящные и женственные вина Медока

# Грав (Grave AOC)

- **Пессак-Леоньян (Pessac-Leognan AOC)** – Chateau Haut-Brion - красные и белые вина
- **Сотерн (Sauternes AOC)** - Chateau d'Yquem – натурально сладкие вина, пораженные благородной плесенью

# Сент-Эмильон (Saint-Emilion АОС)

- **Помроль (Pomerol АОС)** – только красные вина, мягкий, женственный стиль, Chateau Petrus
- **Фронсак (Fronsac АОС)**