

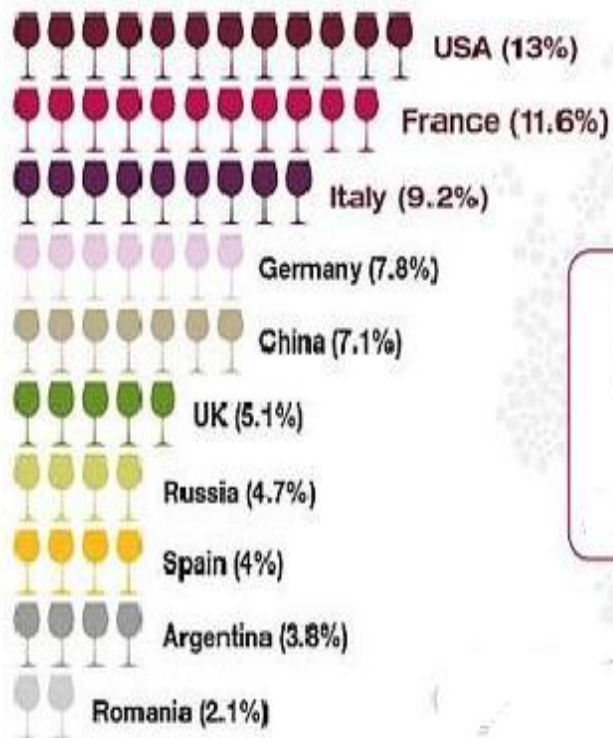
Le paradoxe français

ФРАНЦУЗСКИЙ ПАРАДОКС

Франция







CONSUMPTION TOP 10 COUNTRIES

UK SALES BY COLOUR



White 45%
Red 43%
Rosé 12%

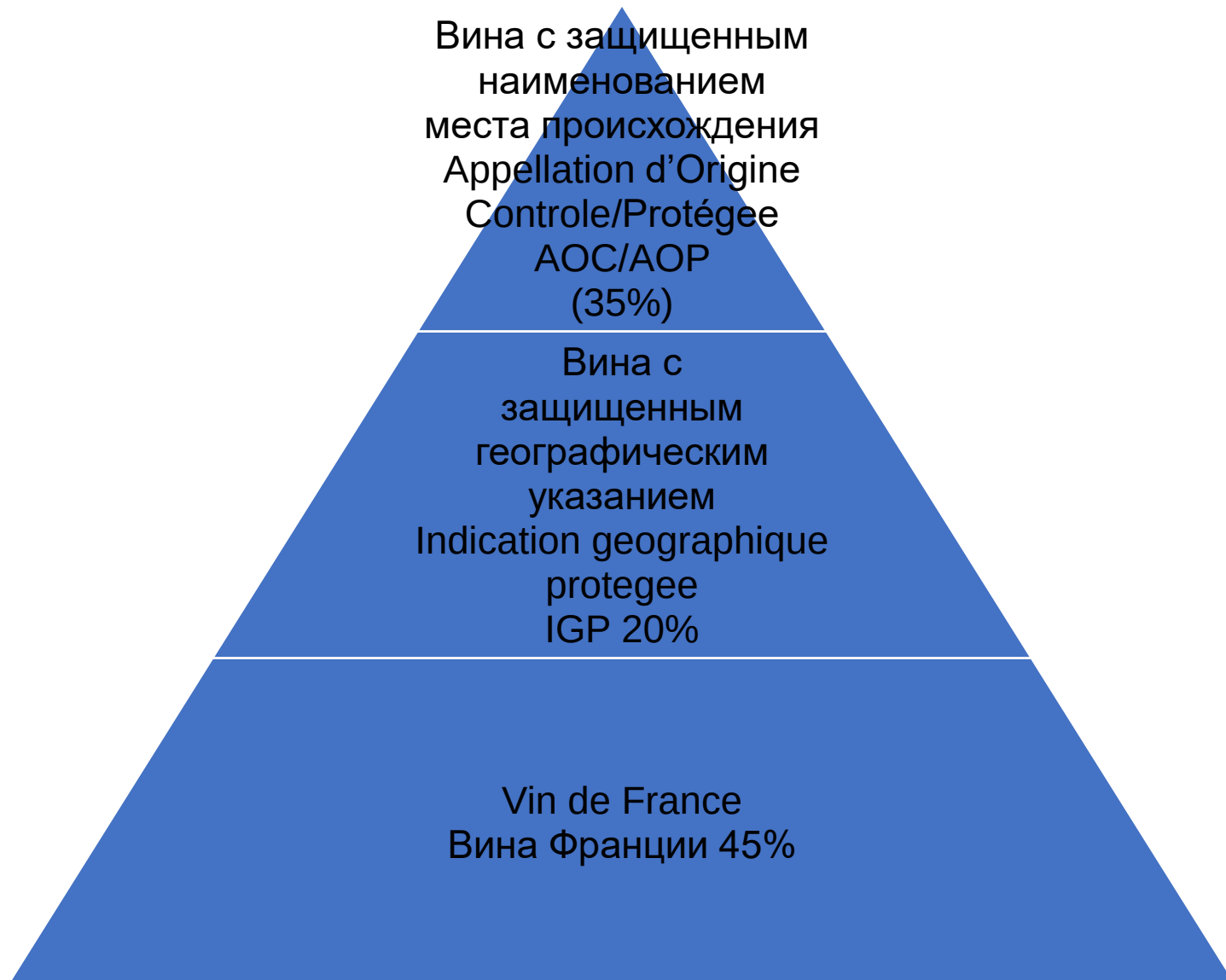
Consumption of rosé has
gone up by 10% since 2000

Франция - винодельческая сверхдержава

- Страна происхождения самых дорогих вин в мире
- Крупнейший в мире производитель вина
- Первая страна, создавшая официальную систему классификации вин
- Традиция, в основе которой понятие «терруара»
- Родина большинства популярных международных сортов винограда
- Современная научно-исследовательская и образовательная база в области виноградарства и виноделия



Классификация вин Франции





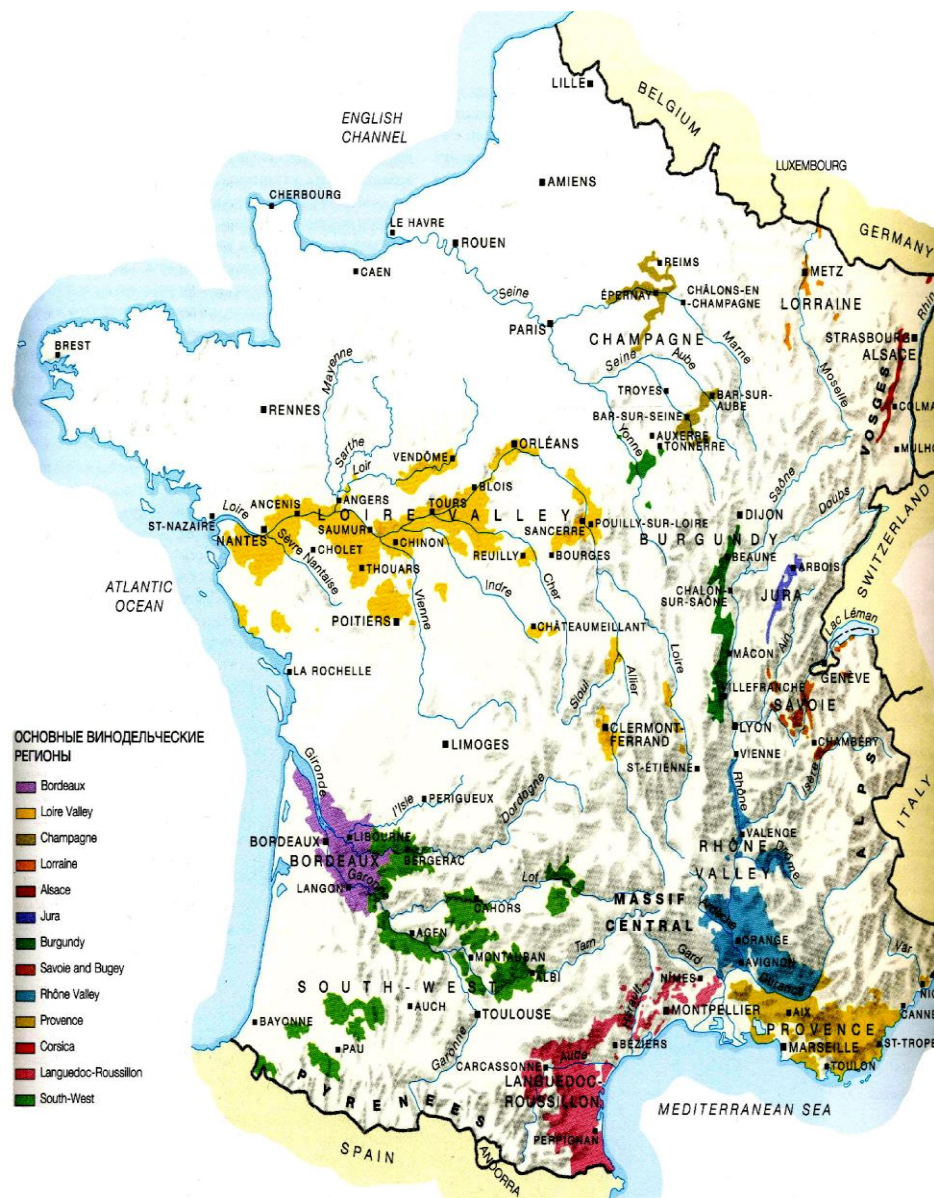
Классификация вин Франции

<u>Классификация вин по цвету:</u>		<u>Классификация вин по сырию:</u>	
Vin blanc	Белые	Monocepage	- односортовые вина
Vin rose	Розовые	Policepage – многосортовые вина	Assemblage - смесь различных сортов винограда одного региона
Vin rouge	Красные		Coupage - смесь сортов винограда различного происхождения или качества.



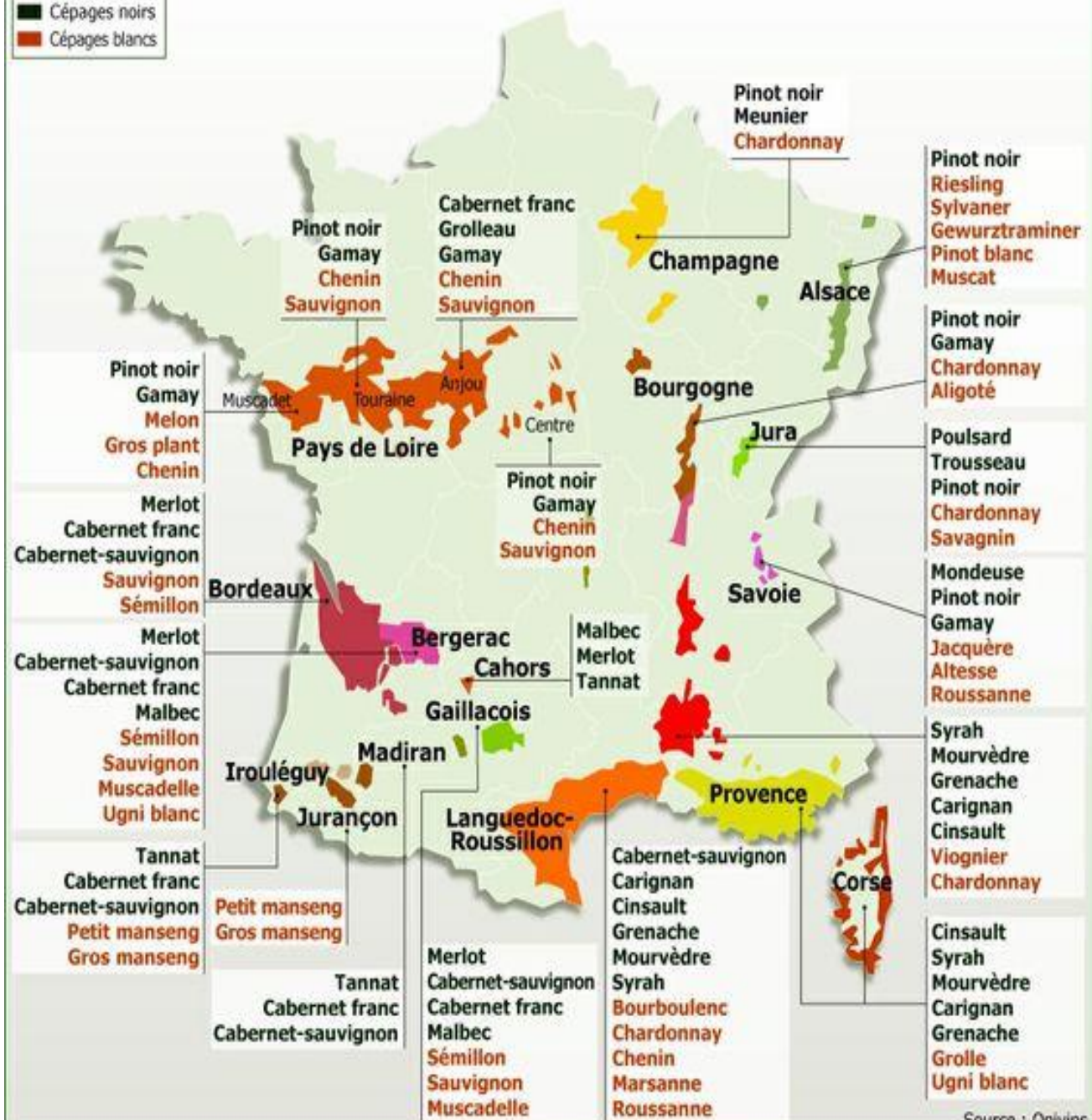
<u>Классификация вин по сахару:</u>	
Sec	сухие - с содержанием сахара менее 4 г/л
Demi-sec	полусухие - с содержанием сахара 4-12 г/л
Moelleux	полусладкие - с содержанием сахара 12-45 г/л
Doux	сладкие - с содержанием сахара более 45 г/л
Полусладкие и сладкие вина иногда называют десертными (vin de dessert) .	

- **БОРДО**
- **БУРГУНДИЯ**
- **ШАМПАНЬ**
- **ЭЛЬЗАС**
- **ДОЛИНА РОНЫ**
- **ДОЛИНА ЛУАРЫ**
- **ЛАНГЕДОК – РУССИЙОН**
- **ЮГО-ЗАПАД**
- **ПРОВАНС**
- **ЮРА**
- **САВОЙЯ**
- **КОРСИКА**



Les grandes régions viticoles françaises et leurs principaux cépages

■ Cépages noirs
■ Cépages blancs



Наиболее значимые французские сорта винограда



Каберне-Совиньон



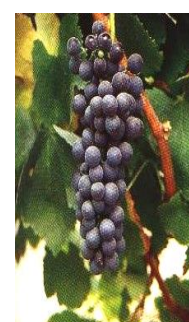
Мерло



Каберне-Фран



Пино Нуар



Сира



Гренаш



Шардоне



Совиньон



Семийон



Рислинг



Шенен Блан



Вионье



PLAIMONT

PRODUCTEURS



Ле Трѹа Мускетер / Три мушкетера

Виноделие Гаскони



Регион Гасконь на Юго-Западе Франции долгое время находился в тени других регионов виноделия и главным образом славился виноградным бренди под наименованием Арманьяк.

Однако в конце прошлого века обнаружилось, что регион идеально подходит для производства свежих, легких, очень ароматных белых вин и питких красных. Отчасти это произошло вследствие сокращения производства арманьяка.

Был открыт потенциал сорта **Коломбар**, вино из которого до этого момента перегоняли для производства арманьяка. Секрет - в правильной длительности и температуре мацерации (настаивании) суслу не мезге, для извлечения тонких ароматов и создания белых вин восхитительной свежести!

Сегодня в Гаскони производят вина категории «географического указания» - **IGP – Cotes de Gascogne**.



Виноделие Гаскони

С юга территория Cotes de Gascogne граничит с аппелласьоном (вина категории «с защищенным наименованием места происхождения» - АОП) **Madiran**, в котором производят великое красное вино Гаскони. Виноградники расположились на холмах вдоль р. Адур, на глинистых и известковых почвах.



Здесь культивируется сорт Таннат, из которого раньше получались чрезвычайно терпкие и темные в цвете вина. Тем не менее, виноделам удалось укротить этого «монстра» путем выдержки и изобретения **микрооксидации** (пропускание микроскопического количества воздуха через сусло).

По мнению Х. Джонсона и Д. Робинсон, хороший Мадиран способен поразить воображение богатством и насыщенностью букета после 7-8 лет выдержки.



Кроме того, Гасконь славится деликатесом Фуа Гра. Ну и конечно, на весь мир регион был прославлен Александром Дюма, и по сей день Д'артаньян – самый знаменитый гасконец!



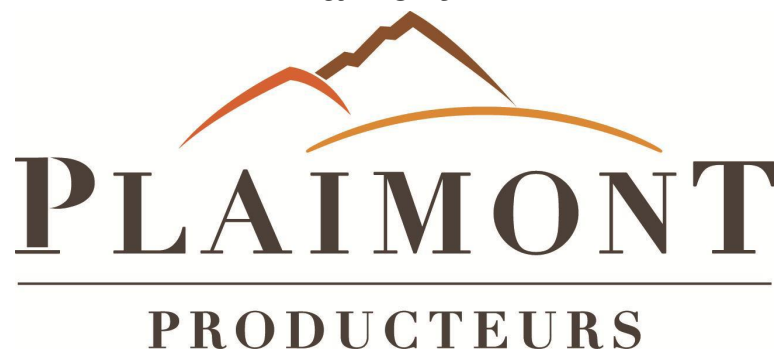
О кооперативе Plaimont...

Гид Bettane & Desauve 2016:

«Plaimont (Плэймон) – имя самого динамичного кооператива на Юго-Западе Франции, возродившего винные терруары Гаскони, которые прежде были засеяны зерновыми или производили арманьяк. Кооператив смог добиться признания во всем мире и во Франции. Огромное чувство локтя, товарищества между членами кооператива в итоге рождает нечто, способное удивить, к примеру, Le Faite, Arte Benedicte, великолепный Monastere...»



Юный задор, оптимизм, креативность, вера в результат, доброжелательность и открытость по отношению к партнерам – вот стиль работы и корпоративный дух Plaimont.





Domaine la Rieste.

Les Trois Mousquetaires. Cotes de Gascogne

- ☞ Семейное поместье: 3 поколения принадлежит семье Lacoste
- ☞ 23 га полностью отведенных для белых сортов винограда
- ☞ Известняковые почвы
- ☞ 60% Colombard, 20% Gros Manseng, 20% Sauvignon blanc
- ☞ Наслаждайтесь в чистом виде, также сопровождает острые блюда, прекрасно сочетается с устрицами и белой рыбой!





Colombelle L'original / Колумбель Орижиналь

Лучшее выражение терруаров Гаскони! Поставляется более чем в 30 стран. Победитель в номинации «цена/качество» **Wine Spectator** - винтажи 2010, 2008, 2007, 2006 гг.

История. В 1979 году во время путешествия в Калифорнию **Андре Дюбос**, директор и учредитель Plaimont, попробовал местное вино из Колумбара и обнаружил, что **у этого гасконского сорта хороший потенциал** для производства свежих и ароматичных белых вин. Так все началось... На родине винодел сделал blend с добавлением других сортов (Уни блан, Листан, Шардоне). Результатом стало **рождение нового стиля**. Так в 1987 году появилось вино «Колумбель», и уже в 1989 оно подавалось на официальном ужине в Лувре. **Яркий, освежающий стиль и универсальность – основа успеха этого вина во всем мире.**

Виноградник. Виноград для Colombelle собирается только с песчаных и глинисто-известковых склонов холмов, с юго-западной экспозицией. Основы технологии: мониторинг состояния почв, контроль урожайности, ручной уход за лозой, **сбор урожая ранним утром**, настаивание сусла на кожице для оптимальной экстракции ароматов. Сорта: **Колумбар 70%, Уни Блан 30%.**

Органолептика: Бледно-соломенный цвет с блестящими зелеными искорками. Яркий и **соблазнительный вихрь ароматов:** цитрусовые, персик, ананас, жасмин. Во вкусе **буйство фруктовых оттенков** и живительное цитрусовое послевкусие!

Сервировка: подавать охлажденным. **Непревзойденный аперитив.** Также прекрасно сочетается с множеством блюд: крабы, семга, рыба-гриль, чиз-кейк, козий сыр, суши...

Colombelle l'Original ROSE . Les Trois Mousquetaires Côtes de Gascogne

Уникальный blend **Мерло, Танната и Каберне Совиньон.**

Вино насыщенного розового цвета с фиолетовыми оттенками.
В аромате пленительные ноты свежей земляники и смеси экзотических фруктов.

Вино характеризуется интенсивным, хорошо сбалансированным фруктовым вкусом и прекрасным балансом кислотности.

Подавать охлажденным.

Идеально подходит в качестве аперитива или послужит прекрасным сопровождением для пиццы, пасты и легких салатов.



Le TAPIE. Les Trois Mousquetaires. Cotes de Gascogne



Вино сухое красное с защищенным географическим указанием **Cotes de Gascogne**.

Сорта: Мерло 60%, Каберне Совиньон 30%, Таннат 10%.

Производство: Вино из урожая, собираемого на винограднике 250га в сердце Гаскони, региона на юго-западе Франции. Отбор участков виноградника, сортировка урожая при приемке, использование первого кюве (сок, стекающий самотеком при деликатном прессовании)

Описание: Насыщенный вишнево-красный цвет. Щедрый ароматы черной смородины, земляники, копченого бекона с нотками лакричника. Хорошо сбалансированное, округлое и шелковистое во вкусе.

Гастрономия: Подавать слегка охлажденным (12-14С). Вино составит хорошую пару мясным закускам, пасте, сырам.





Reserve des Tugquets. Madiran Резерв де Тугуэ. Мадиран

Ранее известный своим тяжеловесным характером, сегодня **Мадиран** — воплощение идеи терруарности, аутентичное вино с сохранившимися традициями.

Сорта: Таннат 65%, Каберне Фран 20%, Каберне Совиньон 15%

Производство: Выбор участков, ручной сбор урожая, ферментация в стальных чанах от 12 до 15 дней, контролируемая малолактическая ферментация для смягчения кислотности, 10% вина выдерживается в дубовых бочках, 90% - в стальных емкостях в течение года.

Описание: Яркий рубиновый цвет с фиолетовыми отблесками. Свежий фруктовый букет с тонами мяты и лакрицы. Во вкусе мягкое, с гармоничными танинами и сбалансированной структурой. Послевкусие с перечными тонами.

Гастрономия: Подавать при температуре 15-16°C, к мясу, приготовленному на гриле или в духовке, а также к сырам.



Arte Benedicte. Madiran Арт Бенедикт. Мадиран

Вино **Arte Benedicte** производится с лучших участков аппелласьона Мадиран. Близость Пиреней и Атлантики создает мягкий, океанический климат. Ранняя осень характеризуется солнечной погодой, что позволяет собирать урожай довольно поздно, когда ягоды достигли полной зрелости.

Сорта: Таннат, Каберне Совиньон, Каберне Фран

Производство: Выбор исключительно лучших участков, ручной сбор урожая, ферментация в стальных чанах до 20 дней, контролируемая малолактическая ферментация для смягчения кислотности, выдержка в барриках 12-14 месяцев, дополнительная выдержка в бутылках в течение нескольких месяцев.

Описание: Чернильно-фиолетовый цвет подчеркивает богатство вина. Букет мощный, с ароматами ягод, дымка и какао. Вкус сильный, структура и округлость дополняют друг друга, сильное послевкусие с дымными тонами.

Гастрономия: великолепно само по себе, но также подойдет к мощным мясным блюдам и твердым сырам.



Новинка! Terres d'Artagnan

