

Предыдущая книга в серии *Simple Wine News* для издательства «Эксмо» была о Франции. Когда мы её делали, то обнаружилось, что Шампань требует слишком много места, — уж такое важное вино шампанское в мировой табели о рангах. В ту книгу она никак не умещалась со всеми своими брызгами и фейерверками, и мы уговорили Издательство выделить её в отдельный том, дополнив обзорами по другим важным игристым регионам мира.

Игристые вина повсюду пьют всё больше и больше: они лёгкие и радостные и подходят почти к любой еде. Шампанское вызывает едва ли не наркотическую зависимость, которой чаще приходится потакать с помощью игристых подешевле.

Последнее десятилетие называют декадой игристых вин на мировом рынке. Потребление и производство растут везде от Ломбардии до Патагонии, игристые становятся более демократичными, а просекко эксперты предрекают глобальный дефицит.

Доля Шампани в мировых продажах потихоньку снижается — аппелласьон не резиновый и физически не может наращивать объёмы до бесконечности. На рынке много ниш, спрос порождает новых игроков. Англичане включили «винный патриотизм», у них хорошо получаются игристые с киммериджских известняков. Но пока что они все вместе делают меньше бутылок, чем один средний шампанский негодант.

Всё же нужно признаться: все, кто ступил на ниву производства игристых вин по классическому методу, так или иначе равняются на Шампань. «Шармисты» не настолько увлечены вопросом величия вин, но даже в Картице, где сосредоточены лучшие создатели просекко, умудряются копировать шампанские категории, выпуская очень выразительные кюве. Откроем секрет: на дегустациях, которые постоянно проводит редакция *Simple Wine News* с 2005 года, мы не раз наблюдали, как ведущие винные эксперты России и самые уважаемые наши сомелье могут перепутать не только Тренто с Кот-де-Бланом, но и топовое просекко с чем-нибудь, сделанным по «методу шампенуа».

Только тс-с-с. Говорить «метод шампенуа» теперь нельзя — нагрянет CIVC, Межпрофессиональный комитет вин Шампани. В своём стремлении защитить бренд региона шампанцы доходят до крайностей. Вот, скажем, бордо — не менее знаменитое вино, но бордосцам не приходило в голову запретить иногородним говорить «бордоский бленд», хотя это выражение употребляют по всему свету по отношению к винам, сделанным из тех же сортов, что в Бордо. Но с шампанским подобные вольности недопустимы. Так что, пожалуйста, привыкайте говорить: игристое, игристое, игристое. И только по «настоящему» поводу — шампанское!

Редакция *Simple Wine News*



Анастасия Прохорова



Биссо Атанасов



Дмитрий Ковалёв



Дмитрий Мережко



Анна Кукулина



Роман Суслов



Андрей Ковалёв



Слава Швец



Илья Кирилин



Василий Расков



Наталья Казакова



Дария Кольченко



Алексей Клак



Стас Новак



Анна Шенгелия



ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА ПЕРВАЯ

НАЧАЛО ПОГРУЖЕНИЯ	6
50 фактов про игристые вина: начинаем с терминов «для чайников», заканчиваем вариациями шарма и классификацией зекта	9
Важные даты в истории игристых вин	28
Показатели роста категорий с пузырьками, всемирное потребление	30
Что известно о перляже	34
Словарик терминов, которые могут вас озадачить	36

ГЛАВА ВТОРАЯ

ШАМПАНЬ: ВЕКА И ЗВЁЗДЫ	39
От Хлодвига до де Голля	40
Байки о гусарах и достижения соотечественников в питье шампанского	54
Развитие вкуса у публики от сладкого до экстра-брюта. Категории шампанского	59
Кино, ралли и другие возможности облиться из магнума	66

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ШАМПАНЬ: ЗЕМЛИ И МЕТОД	70
Особенности терруара, народные половицы о погоде и карты местности в ассортименте	71
Подлинный шампанский метод в подробностях	80
Как делают rosé	90

ГЛАВА ЧЕТВЁРТАЯ

ШАМПАНЬ: ВИНОДЕЛЫ	92
Краткий маршрут по Реймсу и Эперне	70
Отчётность по ключевым гранд-маркам	100
Дом Louis Roederer и его коллекция	110
Атмосфера урожая у Roederer	116
Дом Lanson и таинственное кло	122
Восстание рекольтанов, лица и души	130

ГЛАВА ПЯТАЯ

ИТАЛИЯ	146
Почему у итальянских игристых большое будущее	148
Ca' del Bosco — локомотив Франчагорты	154
Зонирование просекко	158
Ruggeri — виртуоз «мартинотти»	163
Авторские версии	166

ГЛАВА ШЕСТАЯ

ИСПАНИЯ	169
Всё хорошее о кофе, которая нуждается в вашем внимании	170
Одна кофа к целому обеду	178

ГЛАВА СЕДЬМАЯ

АНГЛИЯ	179
Пара слов об амбициозном новичке	180

ГЛАВА ВОСЬМАЯ

ДУЭТЫ И СИМФОНИИ	184
Почему шеф-повара так любят пузырьки	185
Новаторская табличка про еду и шампанское	188
Before You Die: 17 гастрономических сочетаний, которые нужно попробовать	193
Рождественские столы по-французски и по-итальянски	196
На что ещё перевести игристое (коктейли)	200
Штуковины для виноманов: ведра, сабля, рубашка	202

ГЛАВА ДЕВЯТАЯ

ПРОБУЕМ ВМЕСТЕ	204
Как дегустировать: отрывной листок	205
Эксперты комментируют топ игристых	208
Шампанские розовые: примеры	218
Доступные шампанские	222
Креманы	224
Итальянское попури	226
Кофа	228



ГЛАВА ПЕРВАЯ

НАЧАЛО ПОГРУЖЕНИЯ

В начале книги мы сначала забросаем читателя терминами, представим сразу и основное в шампанском, и его основные альтернативы, потом вскроем исторические взаимосвязи между понятиями и явлениями чуть подробнее и посмотрим, как так получилось, что мир помешался на игристых винах.





САМЫЕ СВЕТЛЫЕ ЧУВСТВА

Ведь не случайно шампанское стало одним из архетипов коллективного бессознательного.

Оно ассоциируется с праздником, приподнятым настроением, взбудораженными в оптимистическом ключе чувствами. И это не только потому что уже несколько веков его именно по праздничным поводам и подавали. Сам характер вина такой: оно — как лёгкое облако, взлетающее в небеса сквозь райские кущи. Оно пахнет счастьем.

Возьмите любое другое вино — кларет, монаше или сансер, сотерн, бароло, германский рислинг. Оно может оказаться меланхолическим и задумчивым, медитативным, строгим или роскошным, но в то же время насупленным, себе на уме. Оно заставит вас задуматься, как над серьёзной книжкой, вы получите эстетическое удовольствие и, может быть, даже сделаете пару выводов о смысле жизни. Шампанское тоже может быть сложным и глубоким, и всё-таки своей устремленностью ввысь, бриллиантовым блеском оно всегда взывает к самым светлым чувствам. Вдохнув его аромат, сразу отрываешься от земли, возникает ощущение полёта, как во сне. С шампанским этот пункт эмоционального воздействия обязательно присут-

ствует. Это первое. А второе — то, что у каждого шампанского свой стиль и характер: всегда на светлой стороне, но связан он может быть с разными аспектами, которые делают человека счастливым, дают ему ощущение победы, триумфа, трогательную веру в чудо, которое ожидает его завтра, влюблённость. Надо лишь немного воображения, чтобы в букете конкретного шампанского угадать его настроение. Ведь самое интересное в вине — то, что оно живое, обладает индивидуальностью и может моделировать наше собственное мироощущение в момент его дегустации. Поэтому оно так ценно. И не имеет смысла платить за него баснословные порой деньги, если потом вы не попытаетесь понять его и поддаться его чарам.



50 ФАКТОВ ПРО ИГРИСТЫЕ ВИНА

1

Шампанское из Шампани (Champagne AOC) — самое вожделенное. Собственно, ничто другое шампанским называться не может.

Но это предмет роскоши со всеми вытекающими последствиями: дорого, достать непросто, для употребления необходим достойный повод.

Шампанское всегда сопровождает моменты триумфа, успехи и достижения. Слова «праздник» и «шампанское» стали синонимами, а зачастую любое игристое вино, подающееся по особому случаю, называют «шампанским», хотя это неправильно. С другой стороны, победное шествие вин с пузырьками по миру — заслуга не одного только шампанского. Многие игристые мира заслуживают и внимания, и восхищения.

3

MÉTHODE TRADITIONNELLE

предполагает вторичную ферментацию в закупоренных бутылках.

5

Шампанское одного года урожая (когда год ставится на этикетке) считается особым шиком: «декларировать винтаж» можно только в выдающиеся по погодным условиям годы, и это строго контролируют власти региона Шампань.

4

По старинной традиции, базовое шампанское — это ассамбляж (смесь) вин разных лет. С помощью ассамбляжа достигается особый стиль, а входить в него могут и 10, и 50, и 300 отдельных вин-составляющих (с разных виноградников крЮ, по-разному винифицированных и т. д.).

6

ОСНОВНЫЕ КАТЕГОРИИ ШАМПАНСКОГО

- Невинтажное — базовый брют дома
 - Винтажное (миллезимное)
 - Престижное кюве (Cuvée de Prestige)
- Все три категории могут быть представлены в розовом цвете (Rosé).

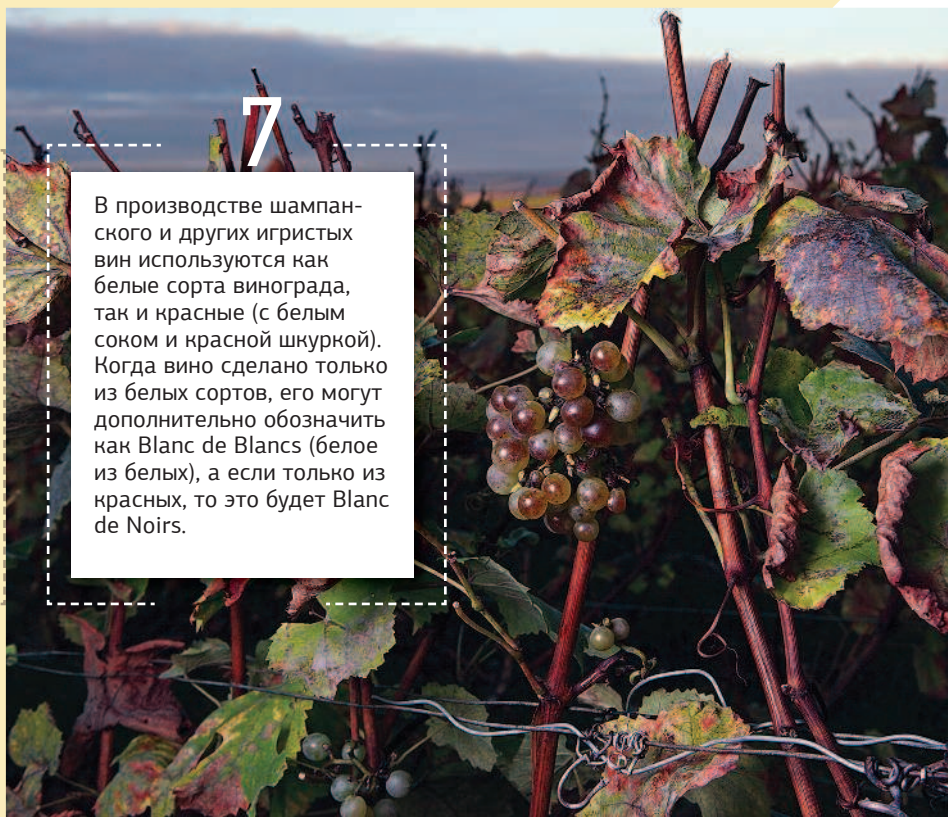
2

Ближайшие из альтернатив шампанскому — игристые вина, которые создаются по тому же «классическому/традиционному методу» (называть его «шампанским» теперь запрещено).

- **Игристые** из других регионов Франции (**креманы, бланкетты**)
- **Кава** из Испании, преимущественно из Каталонии
- Британские **игристые**
- Южноафриканские **Cap Classique**
- **Авторские игристые** от отдельных виноделен по всему миру

7

В производстве шампанского и других игристых вин используются как белые сорта винограда, так и красные (с белым соком и красной шкуркой). Когда вино сделано только из белых сортов, его могут дополнительно обозначить как Blanc de Blancs (белое из белых), а если только из красных, то это будет Blanc de Noirs.



8

Кроме основных сортов (пино менье, пино нуар, шардоне) для производства шампанского по уставу разрешены ещё четыре сорта: арбан, пти мелье (Petit Meslier), пино блан, пино гри. Но они в Шампани почти не встречаются, разве что у рекольтанов.

9

Более 55% шампанского делают крупные негосиантские Дома (их около 300). Негосиантами называют производителей, работающих в основном с покупным виноградом. На этикетках шампанского от таких Домов вы встретите обозначение NM (negociant-manipulant). Среди этих Домов выделяют около 75 так называемых гранд-марок: Grande Marque de Champagne — официальный термин для Домов, соответствующих ряду критериев, которые входят в Синдикат гранд-марок.

ГРАНД-МАРКИ ШАМПАНИ

ABELÉ
AYALA
BILLECART-SALMON
BOIZEL
BOLLINGER
RAYMOND BOULARD



CHARLES LAFITTE
RENÉ-JAMES LALLIER



LANSON
LAURENT PERRIER
LEMOINE
A.R. LENOBLE
LOMBARD & CIE
MALAKOFF
MALARD
MANSARD BAILLET
MARIE STUART
MARTEL



BRICE
EDOUARD BRUN & CIE
BRUNO PAILLARD
BURTIN-BESSERAT DE BELLEFON
CANARD-DUCHÊNE



CATTIER
CHANOINE
CHARLES HEIDSIECK
VVE CHEURLIN
CUPERLY
DE CASTELLANE
CHARLES DE CAZANOVE
DE MERIC
DE TELMONT
DE VENOGE
DELAMOTTE P & F
DEREGARD MASSING
A. DESMOULINS
DEUTZ
DUVAL-LEROY
GARDET
HENRI GIRAUD
PAUL GOBILLARD
GOSSET
GRATIEN ALFRED
HEIDSIECK & CIE MONOPOLE
HENRIOT
IRROY
IVERNEL
JACQUESSON & FILS
JACQUINOT & FILS
JOSEPH PERRIER KRUG

MERCIER
CHARLES MIGNON-LÉON
LAUNOIS
PIERRE MIGNON
MOËT & CHANDON
MONTAUDON
MOUTARD DILIGENT
G.H. MUMM & CIE
PERRIER-JOUËT
PHILIPPONNAT



POL ROGER
POMMERY
PRIN
EUGÈNE RALLE
LOUIS ROEDERER
RUINART
LOUIS DE SACY
SALON
CHRISTIAN SENEZ
A. SOUTIRAN
TAITTINGER
THIÉNOT
VEUVE CLICQUOT

Жирным шрифтом выделены марки из «джентльменского клуба», которые объединились в элитный союз в 1882 году. В 1964-м он был официально преобразован в Синдикат великих марок. Тогда в нём было 24 дома.



10

ШАМПАНСКИЙ ТОП-50

Старейший французский винный журнал La Revue de Vins de France в 2014 году сделал рейтинг для шампанских Домов. Победителей определяли по формуле, учитывающей оценки за качество всех вин Дома, репутацию марки, объёмы производства, постоянство команды, наличие собственных виноградников и то, как за ними ухаживают. Первое место занял Дом Louis Roederer, удостоившийся звания «Hermès Шампани». 700 шампанских от 300 шампанских Домов плюс 30 кооперативов и негосиантов были продегустированы при подготовке рейтинга Les 50 meilleures maisons de Champagne. Вина маленьких домов и рекольтанов не учитывались: RVF считает некорректным сравнивать Дом с объёмом производства в миллион бутылок и крошечную семейную винодельню с 4 га виноградников и 10 000 бутылок в год.



ТОП-50 ГРАНД-МАРОК ПО RVF

1	11	21	31	41
Louis Roederer	Charles Heidsieck	Mailly Grand Cru	Ayala	Pommery
2	12	22	32	42
Pol Roger	Perrier-Jouët	Henriot	Veuve A. Devaux	Lanson
3	13	23	33	43
Bollinger	Philipponnat	Bruno Paillard	Cattier	Thiénot
4	14	24	34	44
Gosset	A.R.Lenoble	Drappier	Fleury	Henri Abelé
5	15	25	35	45
Dom Pérignon	Veuve Clicquot	Alfred Gratien	G. H. Mumm	Jacquart
6	16	26	36	46
Jacquesson	Taittinger	Duval-Leroy	Pannier	Barons de Rothschild
7	17	27	37	47
Krug	Henri Giraud	Palmer & Co	Besserat de Bellevin	Beaumont des Crayères
8	18	28	38	48
Salon	Joseph Perrier	Delamotte	Nicolas Feuillatte	Mercier
9	19	29	39	49
Deutz	Laurent-Perrier	Lallier	De Venoge	Canard-Duchêne
10	20	30	40	50
Billecart-Salmon	Ruinart	Moët & Chandon	Piper-Heidsieck	Vranken

© ROEDERER



11

РЕКОЛЬТАНЫ — модный тренд из Шампани для знатоков. Явление активно развивается, а суть его вот в чём. Кроме трёх сотен негосударственных в регионе зарегистрировано около 7500 производителей категории *recoltant-maîtrisant* — RM. Это маленькие хозяйства, владеющие виноградниками, которые традиционно продавали виноград Домам. Раньше у них не было мощи и смелости делать шампанское самостоятельно, а теперь многие из них делают — и делают очень хорошо. По некоторым подсчётам, около 500 рекольтанов выпускают весьма интересные шампанские под своими марками, из них порядка сотни экспортируют. В основном такие «крафтовые» шампанские раскупаются (и распиваются) в самой Шампани и в Париже.

12

КРЕМАН (CRÉ-MANT) — французское игристое вино, которое производится по классической технологии за пределами Шампани. Всего во Франции восемь апелласьонов (AOC — наименований, контролируемых по происхождению) для игристых, в название которых можно включать слово crémant: CRÉMANT D'ALSACE CRÉMANT DE BORDEAUX CRÉMANT DE BOURGOGNE CRÉMANT DE DIE CRÉMANT DU JURA CRÉMANT DE LIMOUX CRÉMANT DE LOIRE CRÉMANT DE SAVOIE

13

По закону креманы должны выдерживаться в общей сложности не меньше года. По традиционному методу во Франции производится множество игристых вин, но для апелласьонов, содержащих слово Crémant, более строгие требования, поэтому в теории креманы круче прочих.

15

Все креманы делают только традиционным методом, виноград собирают только вручную, а линейки у серьёзных производителей выглядят не хуже шампанцев: есть и винтажные креманы, и розовые, и без дозажа. Сорта же используют те, что характерны для тихих вин данной зоны производства, поэтому в эльзасском кремане вполне можно встретить рислинг, в бордоском — семильон, а в луарском — каберне фран.

14

Crémant буквально означает «кремовый». Сам термин появился в Шампани, где он использовался на этикетках для обозначения вин, находящихся в бутылке под меньшим давлением, чем обычное шампанское. Хотя сегодняшние креманы — это те же 6 атмосфер.

Ален Лопиталь, предприимчивый фермер из Кот-де-Бара, завёл шестёрку тягловых лошадей и теперь выполняет на них необходимые работы на виноградниках Домов, практикующих биодинамику. Среди его клиентов Louis Roederer, Dgrier, рекольтаны Пьер Флёри, Эрик де Суза, Паскаль Аграпар. На фото — с арденским жеребцом Пегасом



16

Креманов во Франции продают очень много, только эльзасского в год продают около 30 млн бутылок. Если же суммировать все — эльзасский, бургундский, луарский, бордоский, из Жюры и Лиму, то объемы их производства заставят побледнеть даже немецких производителей зекта.

17

Шампанское и креманы — категория вин, в которой очень много хозяйств, работающих по принципам органики или биодинамики. Биодинамические игристые часто настолько непривычны по сравнению с классическими образцами, что угадать их в слепой дегустации почти невозможно.

ГЛАВА ПЕРВАЯ Начало погружения

18

Немножко игристых во Франции производится по методу «ансестраль» — древнему, якобы появившемуся задолго до шампанского: в стародавние времена в холодных французских погребах брожение часто не заканчивалось до наступления холодов, зимой дрожжи засыпали, весной, чуть потеплеет, просыпались, и вино опять начинало подбраживать. Blanquette de Limoux Ancestrale (Бланкетт де Лиму ансестраль), игристый Gaillac (гайяк), Clairette de Die (клерет-де-Ди) — сегодня это очень редкие вина, к которым с нежностью относятся ценители традиций и гурманы.

19

«Древний метод» (méthode ancestrale) в Лиму на Юге Франции используют с XVI века. Сегодня он выглядит так: собирают местный сорт мозак, ферментируют до крепости 5–6°, после чего смотрят в лунный календарь и разливают по бутылкам. Вино начинает вторую ферментацию только в марте и только на убывающей луне. Никакого ремюажа и дегоржажа метод не предусматривает, поэтому бланкетты часто бывают мутноваты. Они набирают около 7°, а остаточный сахар делает их как минимум полусухими. Поскольку метод древний, то многие производители (не биодинамисты) до сих пор бутелируют вина только в удачные дни лунного календаря.

20

Не следует путать Blanquette Méthode Ancestrale с обычным брютотом Blanquette de Limoux — его делают более близким к традиционному способам, хотя часто тоже без дегоржажа, так что и тут мутности удивляться не стоит.



