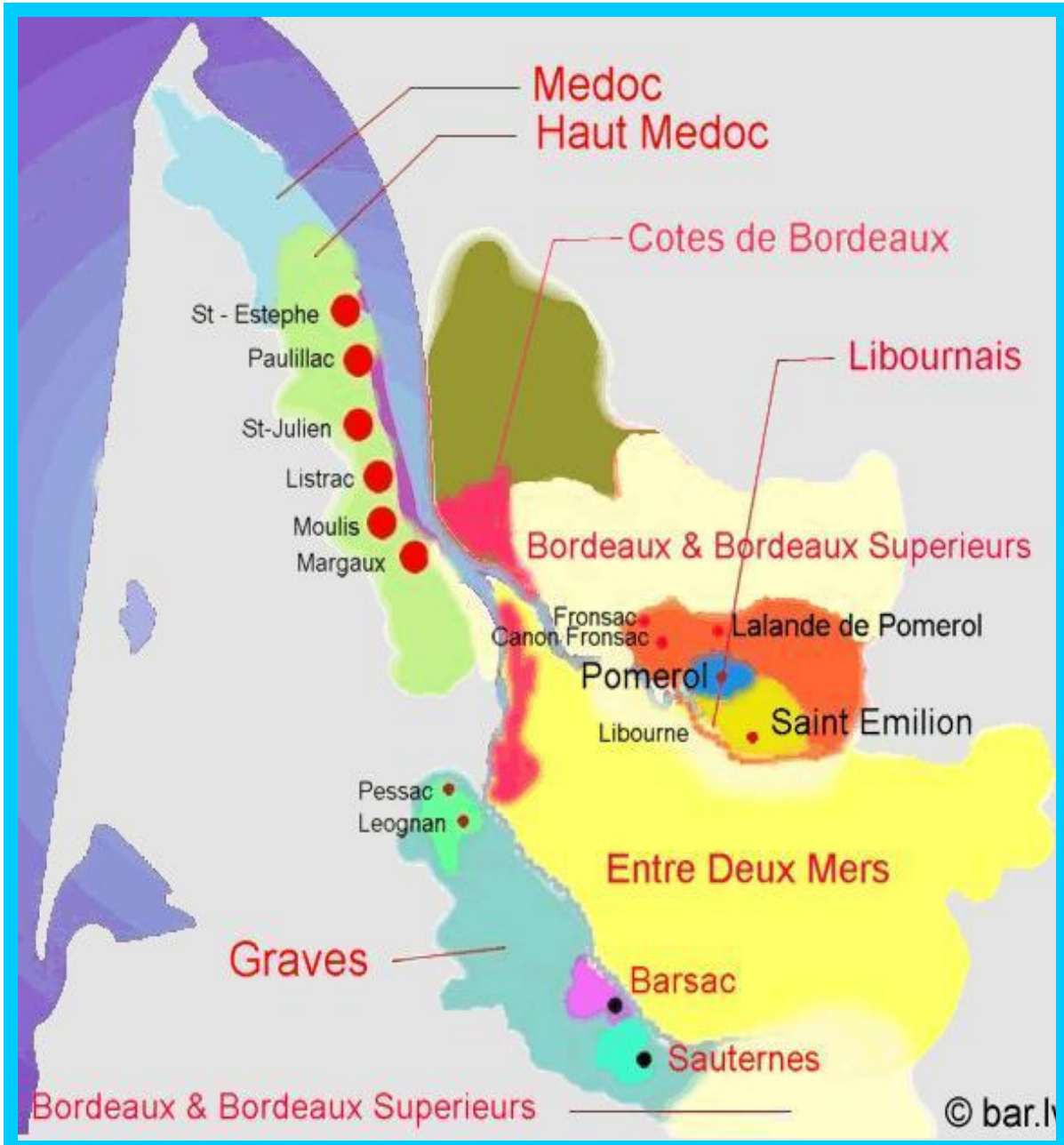
Мавт-винотека

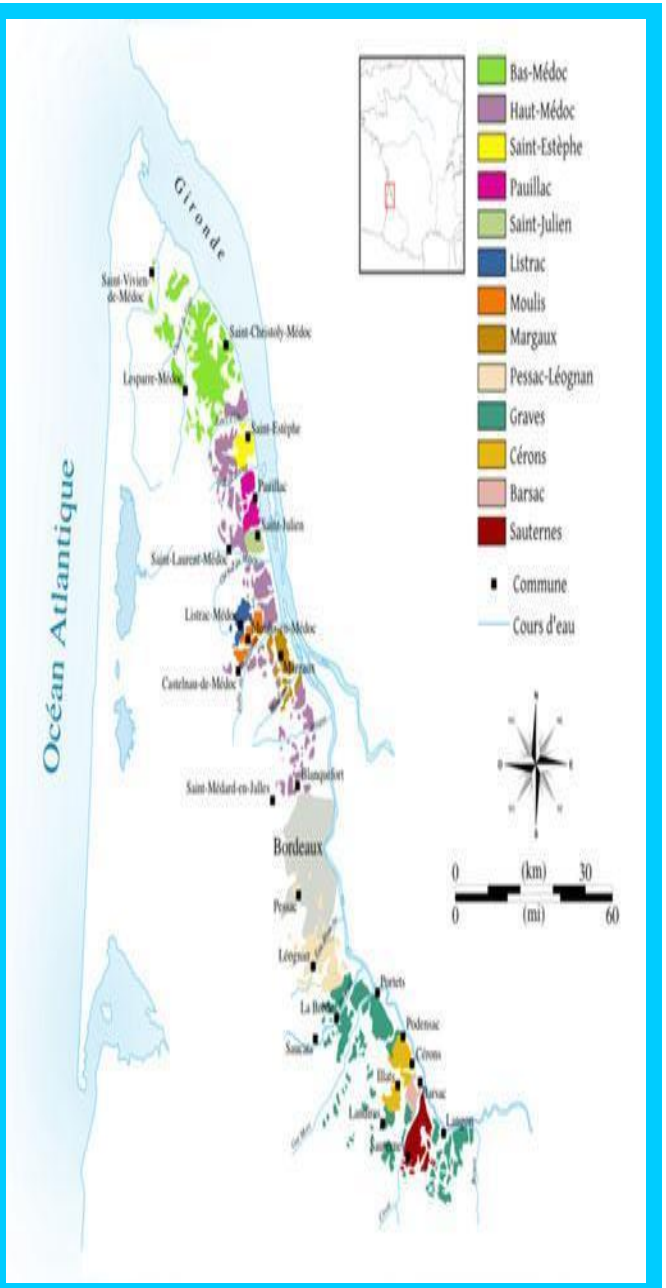
МАВТ

MABT

АОС Медок и его коммунальные АОС на примере ассортимента МАВТ.

- Общие сведение о регионе Медок.
- Сорта винограда.
- Коммунальные АОС.
- Ассортимент МАВТ.


Medoc
Haut Medoc
Cotes de Bordeaux
Libournais
St - Estephe
Paulillac
St-Julien
Listrac
Moulis
Margaux
Bordeaux & Bordeaux Superieurs
Fronsac
Canon Fronsac
Lalande de Pomerol
Pomerol
Libourne
Saint Emilion
Pessac
Leognan
Entre Deux Mers
Graves
Barsac
Sauternes
Bordeaux & Bordeaux Superieurs
© bar.l


Gironde
Océan Atlantique
Bordeaux
Bas-Médoc
Haut-Médoc
Saint-Estèphe
Pauillac
Saint-Julien
Listrac
Moulis
Margaux
Pessac-Léognan
Graves
Cérons
Barsac
Sauternes
Commune
Cours d'eau
0 (km) 30
0 (mi) 60

Медок.

Свое название регион получил от латинского «medio aquae», что значит «между водами» : имеются в виду устье Жиронды и Атлантический океан. Это длинная, тонкая полоса замечательных виноградников, простирающихся на северо-запад от столицы Бордо.

В центре этой полосы находится классическая область бордосских вин, где расположено подавляющее большинство знаменитых шато.

OCEAN ATLANTIQUE
N
Médoc
Saint-Estèphe
Pauillac
Saint-Julien
Margaux
Haut-Médoc
Listrac
Moulis
BORDEAUX

Площадь виноградников - 5742 га.

В год производится 38 миллионов бутылок вина.

Во многом успешность виноделия на этих землях обусловлена уникальными ландшафтно-климатическими условиями. Водные просторы, окружающие Медок с двух сторон, создают уникальный микроклимат.

Почвы в Медоке состоят из известняка и глины с верхним слоем гравия, или местами – каменистого песка. В поисках воды лоза пускает корни очень глубоко, преодолевая разные слои почв и получая все необходимые минеральные вещества.

Основные сорта винограда

Основные сорта винограда, возделываемые в регионе – красные, это Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, кроме того встречаются Карменер, Пти Вердо и Мальбек.

Каберне Совиньон.

В кожице ягод содержится много танина, что способствует созданию сложного, гармоничного и тонкого букета. Вина темно-красные, в букете преобладают ноты черной смородины, смолистого кедра, душистой корицы, дорогой сигары и джема из красных фруктов. Недозрелый виноград дает ноту зеленых стручков перца.

Мерло.

Это рано созревающий и довольно урожайный сорт, придающий вину крепость, насыщенность и утонченность. Вино более мягкое и бархатистое, с ароматами красных цветов (пионов) и спелых красных ягод и фруктов (вишня, слива, ежевика), с нотами джема и специй.

Каберне Фран.

Вина демонстрируют прекрасный интенсивный ягодный аромат, умеренные танины, высокую кислотность и высокое содержание алкоголя.

Пти Вердо, Мальбек разрешены к использованию, но площади виноградников сокращаются

Классификация 1855 года.

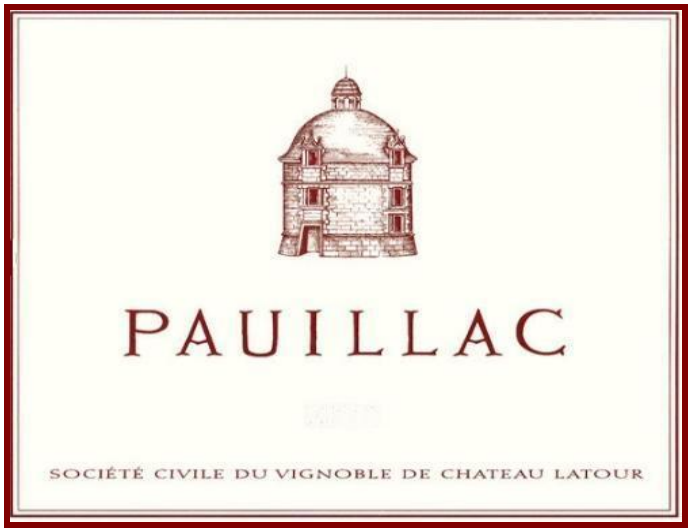
В О-Медоке расположены шесть коммунальных апелласьонов, которые имеют наивысший рейтинг АОС Пойяк, АОС Марго, АОС Сен-Жюльен, АОС Сент-Эстеф, АОС Мулис, АОС Листрак.

АОС Пойяк.

Пойяк — большая коммуна. По количеству народа — 7000 человек — ее можно назвать городским центром Медока. На площади в 957 гектаров располагаются не только небольшие шато, но и 18 классифицированных виноградников, 10 Крю Буржуа.

Сорта винограда.

Каберне Совиньон, Мерло, Каберне фран, Пти-вердо.



Годовой объем вина: 8,2 млн. бутылок.

В аромате преобладают тона черной смородины, но иногда можно заметить нотки ежевики, малины или сливы. В эту фруктовую композицию вплетается запах дыма, стружки графитового карандаша и вечерней сигары, что делает вино просто незабываемым.

Три великих Крю из пяти находятся именно в Пойяк: Шато Латур, Шато Лафит и Мутон Ротшильд.

Шато Латур.

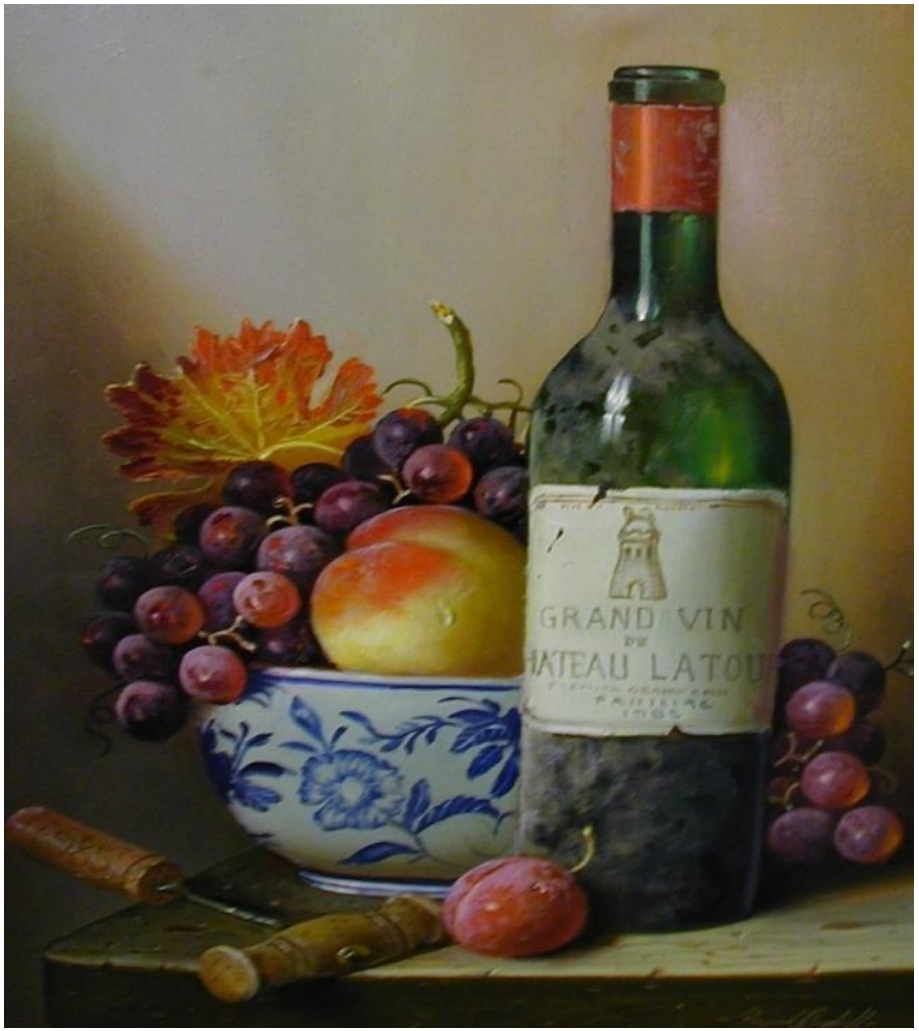
Шато Латур относится к высшей категории по классификации бордоских вин 1855 г. Крепость Латур была основана в XIV веке и долгое время действительно служила для обороны. Уже в XVI веке можно найти хвалебные отзывы о винах Шато Латур.

Таким образом, это старинное поместье производит вина уже как минимум 400 лет.

Сегодня поместье состоит из 78 га виноградников. 48 гектаров, которые окружают.

Сорта винограда.

Прежде всего, это идеальное сочетание терруара и сорта Каберне Совиньон, он составляет около 80% всех посадок. Очень избирательная подкормка даст вину концентрацию, насыщенный цвет и танины.



Мерло составляет 18% и играет важную роль в регулировании и смягчении Каберне Совиньона. Сорт Мерло выращивается на низких участках, где слои гравия расположены не так глубоко, поэтому лозам легче достать до мергеля и глинозема. Это придает вину насыщенность и округлость.

Одно из самых концентрированных, танинных и полнотелых вин в мире, Шато Латур обладает ароматом кожи и грецких орехов, черной смородины и минералов, а необычайно богатый вкус никогда не переходит границу и не превращается в слишком тяжелый.

Дегустационные заметки

Аромат сложный букет аромата раскрывается насыщенными тонами черных ягод, кофе и специй. Во вкусе мы ощущаем Черной смородину, карамель, кедра, мускатный орех, к которым позже добавляются тона малины, клубники, тимьяна и дыма.

Шато Лафит

«У Лафита есть душа, прекрасная, нежная и щедрая. Лафит превращает обыденность в мечту. Лафит — это гармония, гармония природы и человека, ибо без наших виноградарей не было бы Лафита».
Барон Эрик де Ротшильд

Французская ветвь семьи Ротшильдов приобрела собственность в 1868 году. Эта сделка обеспечила Ротшильдам самое долгое владение замком Премье Крю Классе, если не считать их родственников, купивших Мутон 10 годами раньше. По сей день между семьями Ротшильдов, владеющих Лафитом и Мутоном, сохраняется соперничество.

Лафит Ротшильд – одно из самых знаменитых поместий в Бордо. Его название стало синонимом богатства, престижа, исторической важности и респектабельности, а его одноименная продукция, узнаваемая по элегантности, скромной по размерам и оформлению бутылочной этикетке, ассоциируется с изумительной долговечност вин.

LEEDS ROBERT HAAS SELECTIONS
BORDEAUX AND BEAUNE, FRANCE
TABLE WINE
PRODUCT
OF FRANCE
IMPORTED BY ESTRADA'S, INC. CALIFORNIA
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD
1964
APPELLATION PAUILLAC CONTROLEE

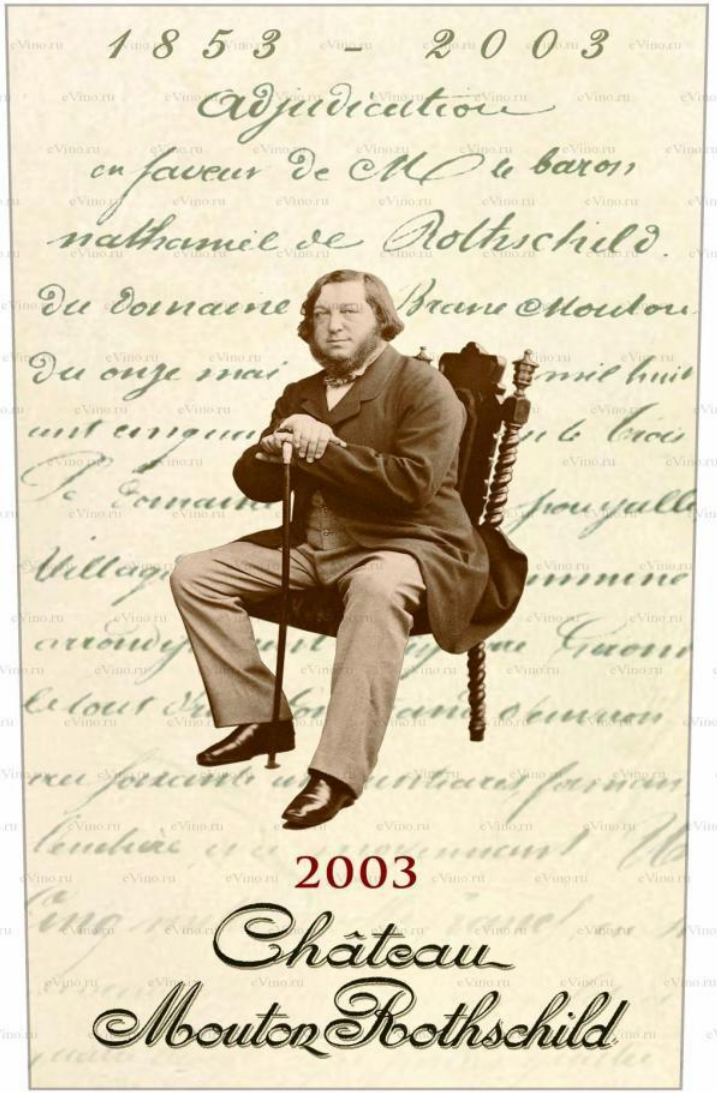
Вино всегда соблазнительно, проявляет не только мощный фруктовый характер при доминанте Каберне Совиньона в купаже, но также тона кедра, земли и табака, сравнимых с ароматом коробки лучших гаванских сигар.

Начиная с 1994 года, Шато Лафит-Ротшильд было среди лучших Гран Крю, кульминировав в 2000 году вином с оценкой в 100 баллов.

Шато Мутон Ротшильд.

Одним из самых неординарных хозяйств великой пятерки является замок «Шато Мутон-Ротшильд». Шато Мутон» имеет удивительную историю.

В полуразрушенном состоянии с запущенным хозяйством в 1853 году это поместье приобрел представитель английской ветви великой фамилии Ротшильд.



Филипп де Ротшильд стал первым, кто отказался от существующей практики продавать вина негоциантам. Он сам стал бутилировать напиток, взяв на себя ответственность за конечный продукт.

Этикетка является особым отличительным знаком, подтверждающим не только подписью винодела, но и отличающимся внешне от любых других. Этими отличиями стали композиции и фрагменты знаменитых художников.

1994
Château
Rothschild
PAUILLAC
1995
Château
PAUILLAC
1996
Château
Mouton Rothschild
PAUILLAC
1997
Château
PAUILLAC
1998
Château
Mouton Rothschild
PAUILLAC

По традиции гонораром художника становятся несколько ящиков знаменитого вина урожая разных лет, причем один из них обязательно того года, над этикеткой которого работал автор.

Этикетка, созданная для винтажа 2006 г. внуком Зигмунда Фрейда известным художником Люсьеном Фрейдом. На этикетке рисунок в стиле самых ранних работ мастера, изображающий голову зебры, тянущейся к горшку, в котором растет пальма.

Dessin inédit de *Lucian Freud*

2006

toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château

Philippine de Rothschild

Château Mouton Rothschild

PAUILLAC

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

13,5% Vol. 75 cl

Baronne Philippine de Rothschild g. f. a.

PRODUCE OF FRANCE PROPRIÉTAIRE

ALC. 13% BY VOL. - RED BORDEAUX WINE - PRODUCE OF FRANCE - 750 ML

Всю продукцию можно поделить на две основные группы: замковые вина и марочные вина.

Замковые вина делаются из винограда наших собственных виноградников Мутон Ротшильд. Для изготовления этих купажных вин используются четыре главных сорта винограда: Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло и Пти-Вердо.

Мутон Каде Бордо Руж

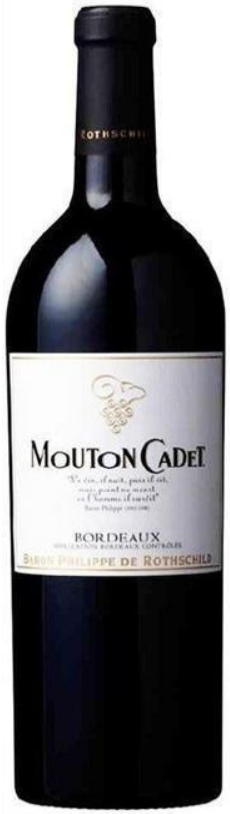
"Мутон Каде Руж
выразительн
красное вин
созданное и
купажа
классически
сортов виногра

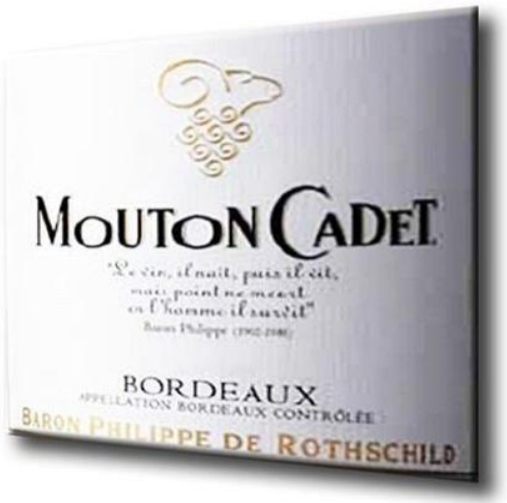
"Мутон Каде" — лидер среди брендовых вин Барона Филиппа де Ротшильда. Начиная с 1930 года, Мутон Каде совмещает качество, престиж в соблазнительных и экспрессивных винах. Эти вина — плод щедрой природы и таланта виноделов, результат объединения неподражаемого терруара и страсти Барона Филиппа де Ротшильда.

Бренд" Мутон Каде " является одним из самых продаваемых, в 2007 году продажи составили 30 млн. бутылок. С каждым годом продажи растут.

Логотип " Мутон Каде " — это стилизованное изображение, состоящее из комбинации виноградной грозди и барашка ("Мутон " в переводе с французского означает "барашек").

Сорта винограда:
Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран.





Цвет: Насыщенный гранатовый цвет.

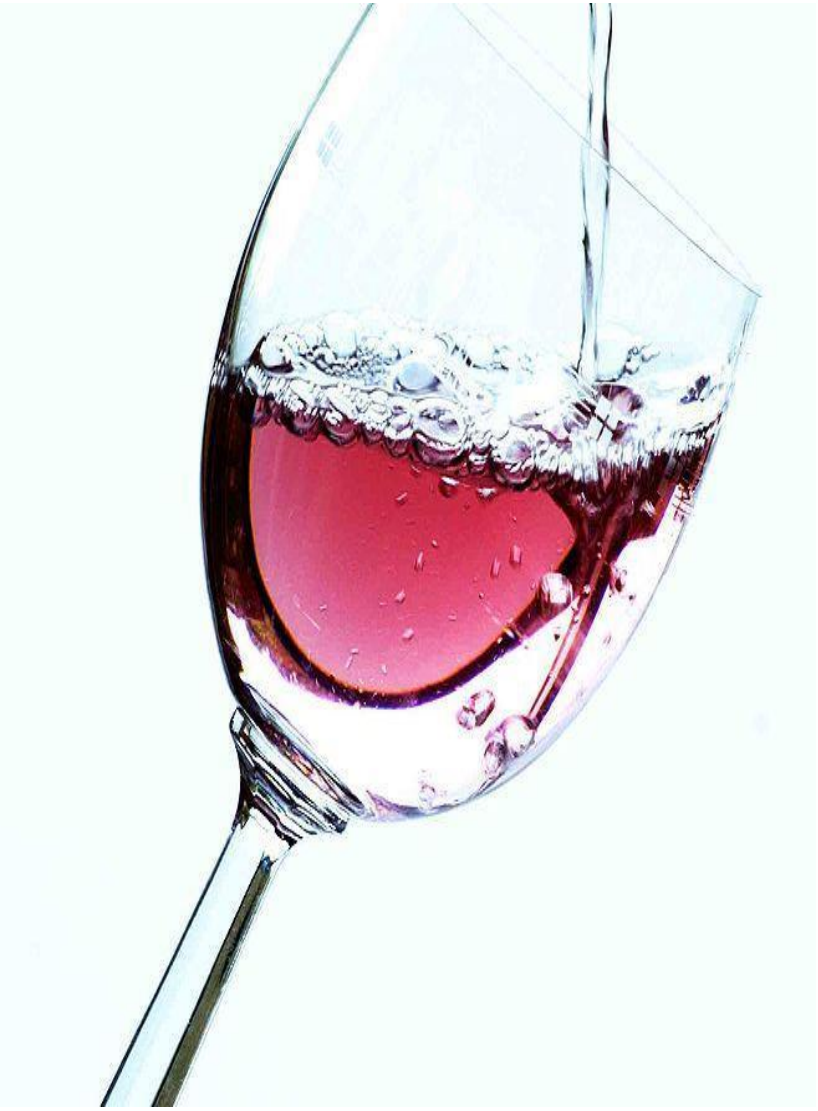
Аромат: В бокале мы чувствуем тона спелой вишни, ежевики, черной смородины, которые дополняются листьями мяты и специями.

Вкус: Насыщенный вкус вина характеризуется бархатистыми танинами и приятной кислотностью. Интенсивное послевкусие обволакивает спелыми ягодами и клубничным джемом.

Гастрономичекие сочетания:

Вино прекрасно сочетается с дичью, ягненком, кроликом, тунцом, уткой, а также телятиной.

Ле Розе де Мутон Каде



Сорт винограда: Мерло

Цвет: Вино искрящегося розово-малинового цвета.

Аромат: В аромате вина переплетаются ноты свежей малины и спелой красной смородины.

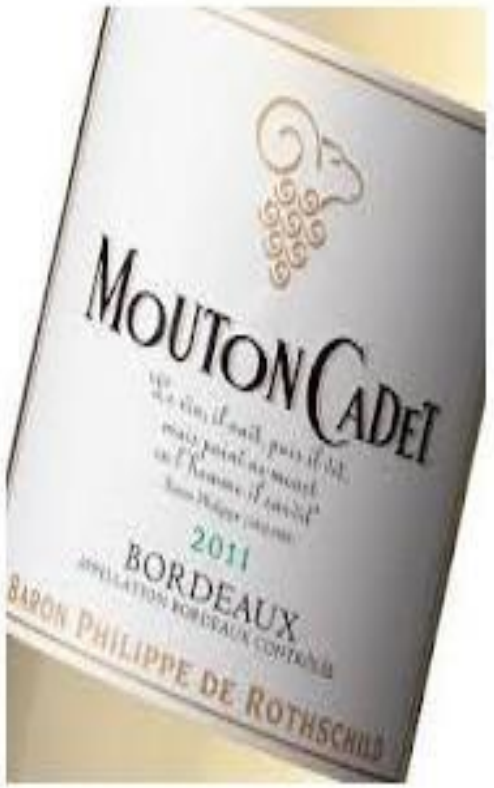
Вкус: У вина мягкая структура, вкус подчеркнут шелковистыми танинами, выделяются красные ягоды, красная смородина с легкой кислинкой. Послевкусие длительное, оставляющее ощущение сочных ягод.

Мутон Каде Бордо Блан.

Сорта винограда: Совиньон, Семийон, Мюскадель

Цвет: Соломенно-желтый цвет.

Аромат: Живой аромат, придающий вину свежесть. Хорошо различимы оттенки цитрусовых и белых цветов. Совиньон Блан облагораживает аромат вина изящными нотками.



Вкус: Вино имеет округлый, свежий и живой вкус с выразительным и элегантным фруктовым послевкусием.

Гастрономические сочетания: Вино прекрасно сочетается с нежным филе благородных рыб, моллюсками, лобстерами, легким микс-салатам, и даже подходит к выпечке.

АОС Марго

Марго - это коммунальный апелласьон в границах апелласьона О-Медок в регионе Бордо.

Марго — это деревня, в главе которой стоит Шато Марго, производящее вина Премье Крю.

Но на сегодняшний день этот аппелласьон распространяется на пять деревень (или коммунн).

CHATEAU MARGAUX

Вина Марго обладают превосходной способностью к хранению, но они также отличаются гибкостью, деликатностью и очень элегантными плодовыми ароматами. Они являются образцом щедрых и нежно-танинных вин, которые стоит поместить в погреб на долгое время.

Своей оригинальностью вина Марго обязаны множеству факторов, в том числе и человеческому. Виноградари Марго уделяют меньше внимания Каберне Совиньон, чем в других великих коммунальных апелласьонах Медока.
Посадки Мерло здесь не преобладают, но этот сорт приобретает всё большее значение.

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
CHATEAU MARGAUX
GRAND VIN
1999
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
MARGAUX
APPELLATION MARGAUX CONTRÔLEE
S.C.A. CHATEAU MARGAUX PROPRIÉTAIRE A MARGAUX - FRANCE

Аромат у хороших вин, таких как Марго, просто потрясающий. Конечно, в основном это черносмородиновый аромат, но на самом деле это нечто большее. Такое чувство, что Кристиан Диор опрыскал бочки самыми ценными духами, а потом виноделы налили в них черносмородиновый ликер. Звучит неправдоподобно, но аромат действительно изумительный.

Сишель Марго — замечательное красное вино с мягким вкусом и фруктовым ароматом.

Ягоды собираются в степени полной зрелости вручную. На винодельне их измельчают и отделяют от гребней. Ферментация осуществляется при температуре в 22°С с двухразовой ежедневной перекачкой с аэрацией, чтобы извлечь как можно больше цвета и танинов. Когда спиртовое брожение заканчивается, вино сохраняется в чанах при температуре около 30°С в течение 15-21 дней. После яблочно-молочного брожения, вино выдерживается 6-8 месяцев в бочках из французского дуба. Перед розливом вино фильтруется. Потенциал выдержки вина составляет 8 лет.

Шато Сишель Марго.

Сорта винограда:

Каберне Совиньон – 60%, Мерло – 25%, Каберне Фран – 10%, Пти Вердо – 5%

Дегустационные заметки:

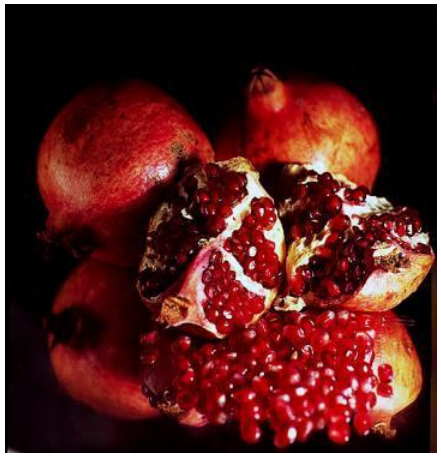
Цвет: Темно-рубиновый

Аромат: Спелые красные фрукты и ягоды, оттенки бисквита и древесины.

Вкус: Очень выразительный, сложный, сбалансированный, с выраженными танинами.

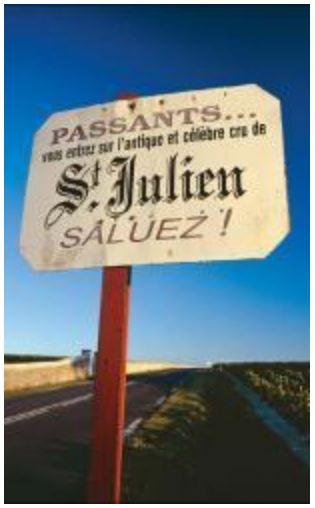
Тело среднее, но очень близкое к полноте.

Долгое чарующее послевкусие.



Гастрономические сочетания: Горячие и холодные закускам, баранина, говядина, телятина, хорошо сочетается с дичью, мясом, приготовленным на гриле, различными сырам.

АОС Сен-Жульен



Апелласьон Сент Жульен-имеет около 900 га площади виноградников.

Высшей категории Премье Крю не имеет. В Сен-Жюльене самая высокая доля Гран Крю 1855 года. Во всем Медоке 72 процента общего объема вин АОС Сен-Жюльен.

Крупных винодельческих поместий здесь также больше, чем в других областях на левом берегу Жиронды, на всю область вин АОС Сен Жюльен насчитывается всего 25 виноделов-владельцев.

Вина Сен-Жюльена обычно оценивают как переходные от легкой прелести АОС Марго к глубокой силе АОС Пойяк, их характеризуют тонкий гармоничный букет, глубокий цвет, насыщенный вкус, мощный и элегантный одновременно. Здесь самый стабильный уровень качества в Медоке, эти вина не подводят даже в не слишком удачные миллезимы.

История Сен-Жюльена как отдельного винного региона начинается с 1936 года. Именно тогда хозяйства близ городка Сен-Жюльен-Бейшвель и деревушки Бейшвель получили право наносить на этикетки название новой коммуны О-Медока. Но история этих виноградников начинается гораздо раньше, в средневековье.

St-JULIEN-BEYCHEVELLE
Le Port de Beychevelle
sur les Bords de la Gironde

CHÂTEAU BEYCHEVELLE
GRAND VIN 2005
SAINT-JULIEN

Гран Бато Руж

Гран Бато Руж — очень выразительное, стильное вино, которое несет в себе все лучшие признаки классического Бордо. Корабль, украшающий этикетку вина — признанный символ замка Бешвель, чья история тесно связана с морем. Вина "Гран Бато" Руж и "Гран Бато" Блан стали знаковыми винами королевского яхт-клуба Монако. На всех мероприятиях клуба пьют это вино. Для создания вин "Гран Бато" виноделы Шато Бешвель каждый год тщательно ухаживают за растениями и проводят отбор, ферментацию и выдержку вина согласно всем стандартам производства, чтобы достичь идеального баланса качества и доступной цены. Сбор винограда — полностью ручной.

Выдержка 4-5 лет.

Сорт винограда: Мерло

Цвет: Вино насыщенного вишневого цвета с легким пурпурным оттенком.

Аромат: Интенсивный ягодный аромат вина дополнен оттенками сливы, вишни, специй и элегантными дубовыми нюансами.

Вкус: Яркий, фруктовый вкус вина обладает выраженными, но округлыми танинами, хорошей кислотностью и устойчивым фруктово-ягодным послевкусием.

Гастрономические сочетания: Это вино рекомендуется для сопровождения сыров, мясных закусок и мяса, приготовленного на гриле.

Температура сервировки: 16-18°C

Гран Бато Блан.

Сорт винограда: Совиньон Блан

Цвет: Вино бледного соломенно-желтого цвета с красивым блеском.

Аромат: Свежий букет вина привлекает ароматами белых цветов, болгарского перца, лимонной цедры и подсушенных пряных трав.

Вкус: Вкус мощный, обдающий волной свежести. Тона экзотических фруктов уравновешенны освежающей кислотностью, легкая минеральность позволяет держать вину прекрасный баланс.

Послевкусие выражено сочным, поспевшим крыжовником.

Гастрономические сочетания: Это вино отлично подойдет в качестве аперитива. Оно превосходно сочетается с салатами, легкими блюдами, морепродуктами и рыбой.

Температура сервировки: 10°С-12°С