



# Мавт-Виноотека







# **АОС Медок и его коммунальные АОС на примере ассортимента MAVT.**

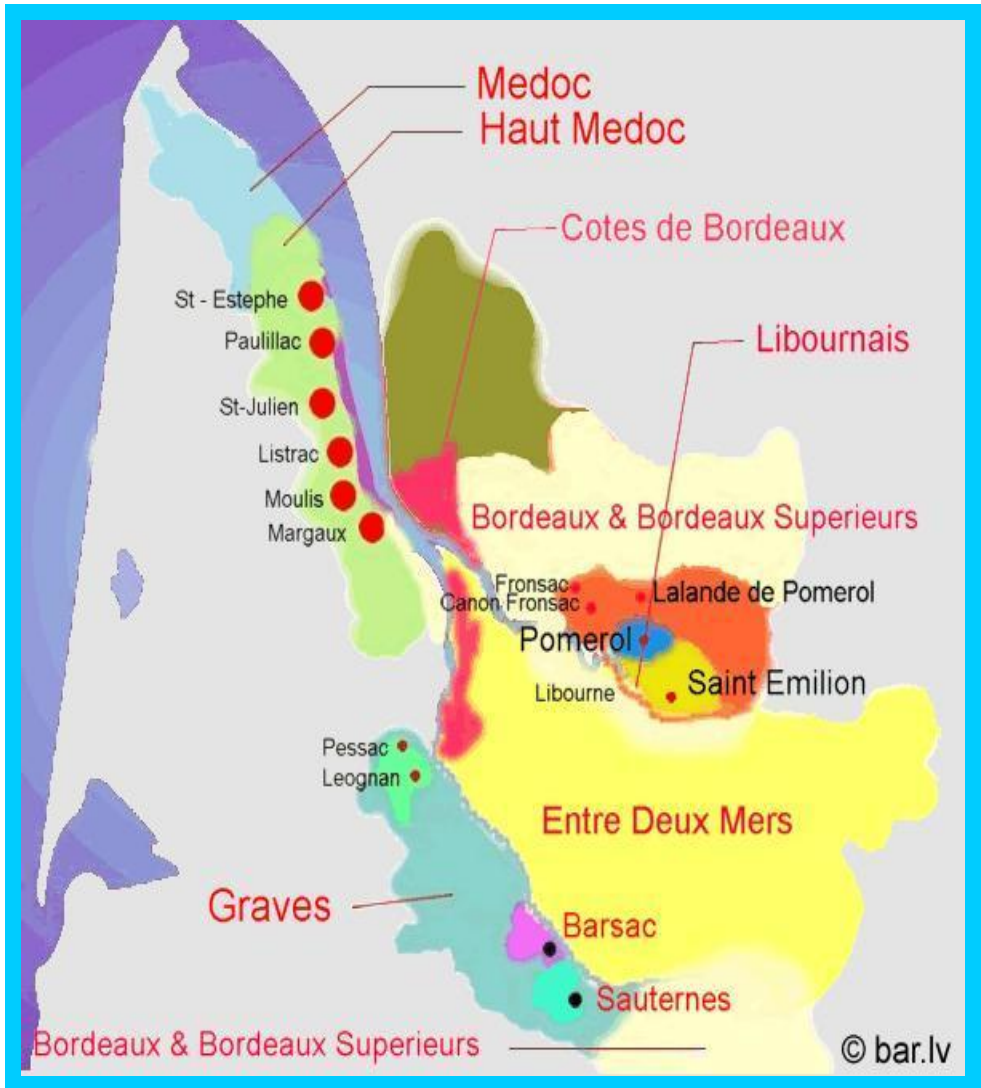
- Общие сведения о регионе Медок.**
- Сорты винограда.**
- Коммунальные АОС.**
- Ассортимент MAVT.**





# Медок.







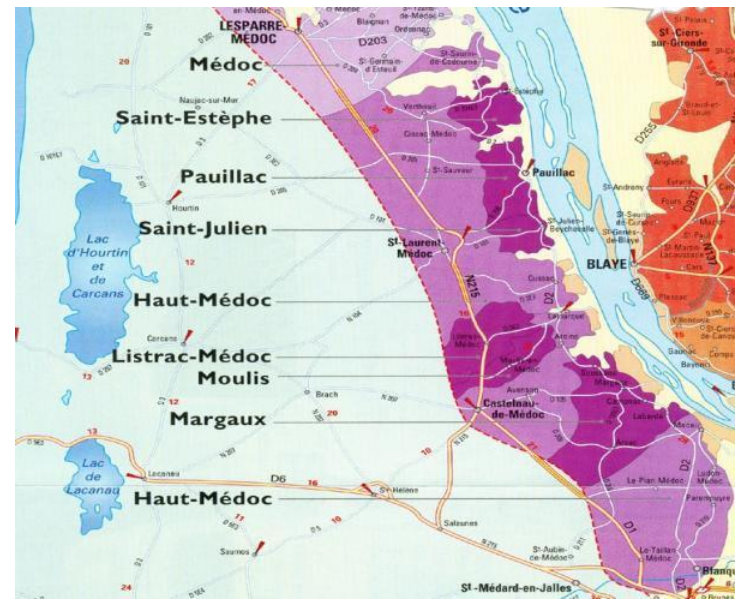
**Площадь виноградников - 5742 га.**

**В год производится 38 миллионов  
бутылок вина.**





**Бордосский темперамент.  
Семейные и крупные  
хозяйства.  
«Medio aquae» - «Между  
водами».  
Ландшафтно-климатические  
условия.**



## **Почвы Медока.**

**Секрет почвы – большие блестящие гальки.**

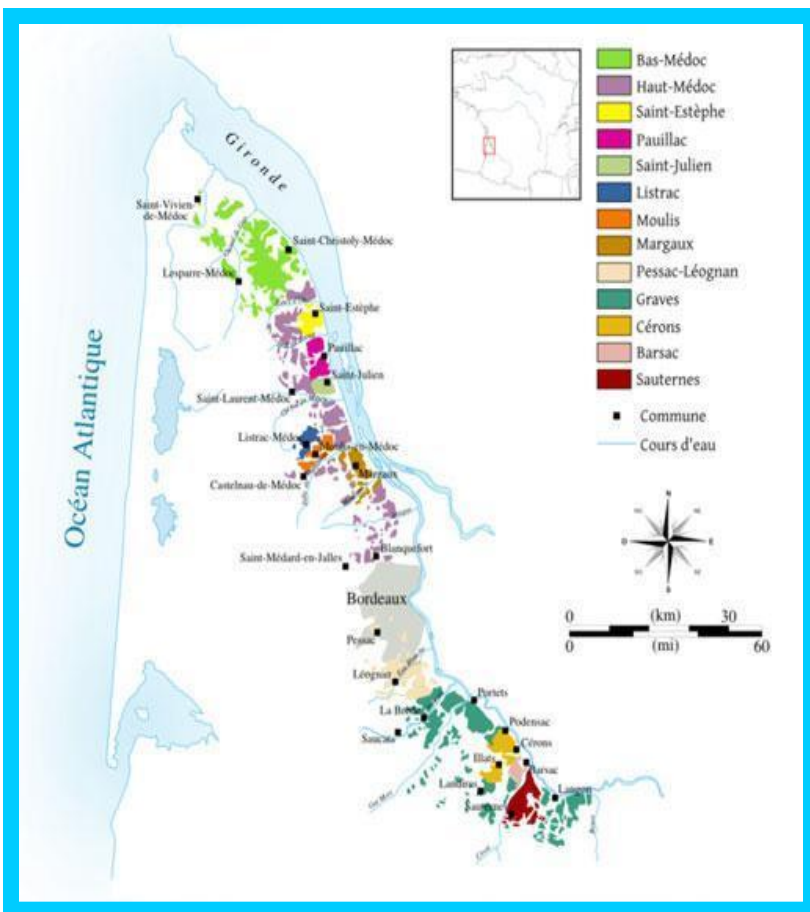
**Лоза обеспечена водой в любой сезон.**





# Сила Каберне Совиньон.

**Медок – название апелласьона в северной части полуострова. Южная часть, О-Медок: Родина красных статусных вин Бордо.**



# Каберне Совиньон.



**В кожце ягод содержится много танина, что способствует созданию сложного, гармоничного и тонкого букета.**





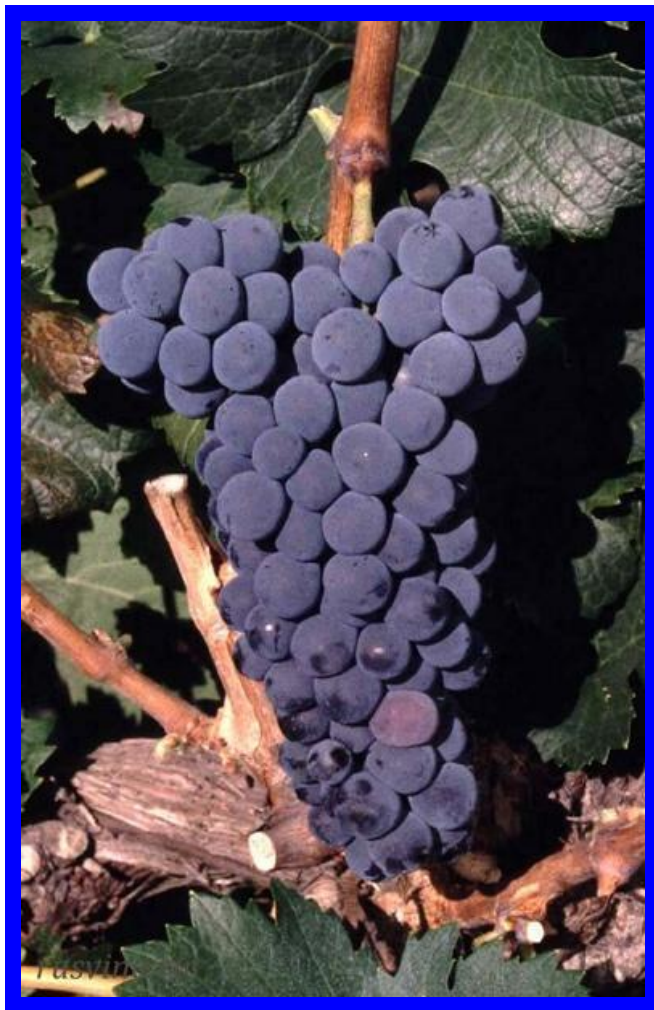
# Мерло



**Придает  
вину крепость,  
насыщенность и  
утонченность.  
Вино мягкое и  
бархатистое**



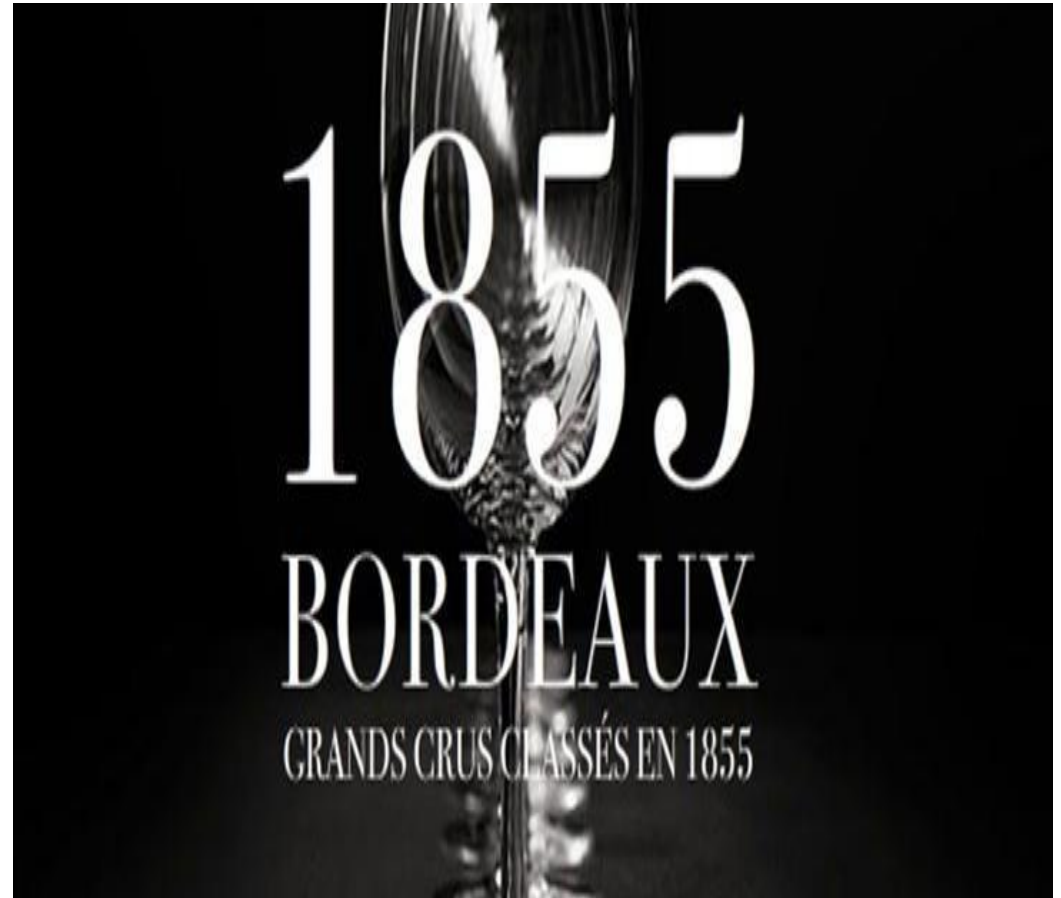
# Каберне Фран.

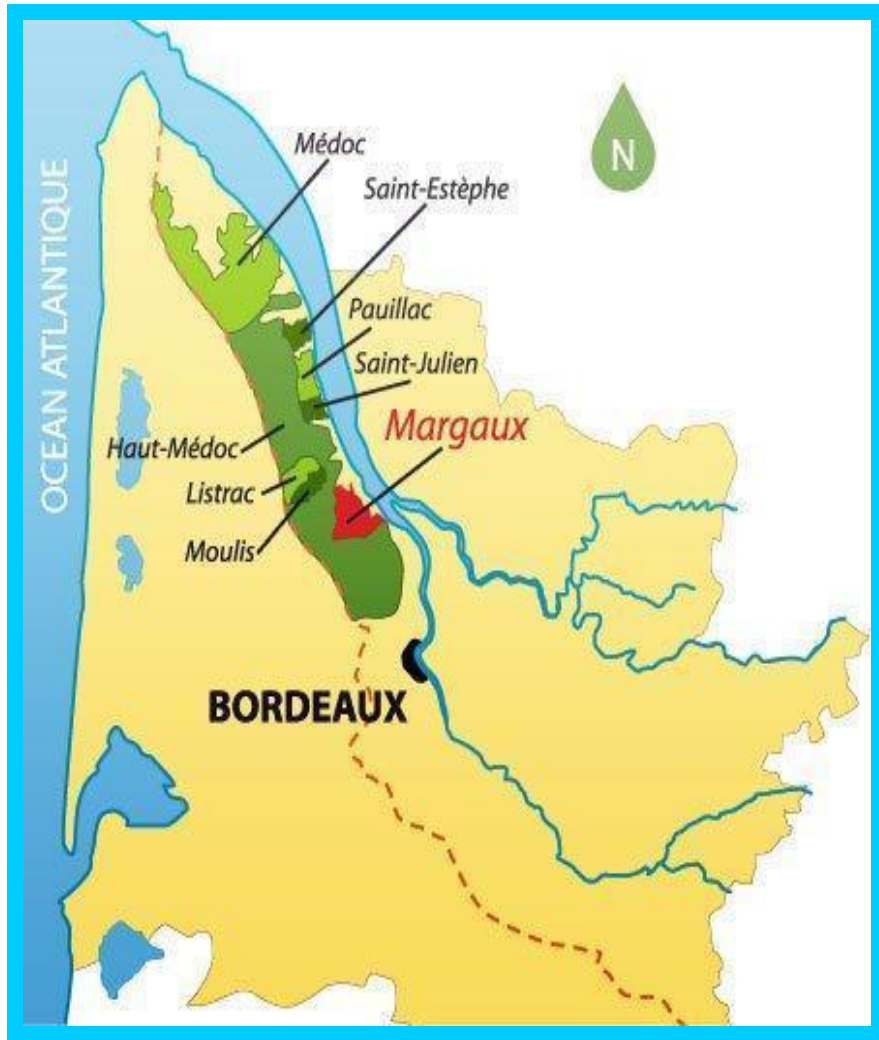


**Вина демонстрируют  
прекрасный  
интенсивный ягодный  
аромат, умеренные  
танины, высокую  
кислотность и высокое  
содержание алкоголя.**



# Классификация 1855 года.







# АОС Пойяк.

**Большая коммуна.**

**Городской центр  
Медока.**

**Площадь  
виноградников  
-957 гектаров.**

**Центр виной  
торговли.**



**Пойяк создала река.**

**Почвы пригодны только под виноделие.**

**У каждого вина свой уникальный букет.**

**«Виноградная лоза должна страдать!»**





**Сильное, стойкое,  
бескомпромиссное – одно из  
лучших вин в мире!**







# CHATEAU LATOUR

(PAULLAC)



*Bouchon*



MIS EN BOUTEILLES  
AU CHATEAU

*Capsule*

GRAND VIN  
DE LATOUR

*Etampe de ca*



# Шато Латур.





**XIV век – Основание крепости Шато Латур.  
Производство вин более 400 лет  
Площадь – 78 Га.  
Граница двух коммун.**



**Уникальность терруара.  
Водные массы обеспечивают  
мягкий климат.**

**Глинистые почвы богаты  
железом: Хорошая тельность,  
богатый букет, великолепная  
танинность.**





**Подкормка почв: Концентрация, насыщенный  
цвет, танины.**

**Вкус, не переходящий границы, не  
превращается в слишком тяжелый.**



# Шато Латур-Камблан Премьер Кот Де Бордо.







**Вкус: Легкая  
шелковистая  
текстура,  
насыщенный богатый  
вкус с роскошными  
фруктовыми  
оттенками.**





# 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**

**1680г. – Жак Сегюр высадил первые  
виноградные лозы.**

**Значительная часть виноградников сохранилась  
до наших дней.**

**XVIII век – Вина считаются одними из лучших в  
мире.**



**Николя Александр де  
Сегюр - вклад в  
виноделие.**

**1868 г. – Джеймс  
Ротшильд приобретает  
замок.**

**Сделка обеспечивает  
Ротшильдам самое  
долгое владение замком  
Премье Крю Классе.**







**Вино всегда  
соблазнительно,  
проявляет не  
только мощный  
фруктовый  
характер при  
доминанте Каберне  
Совиньона в  
купаже.**







# **Шато Мутон Ротшильд.**

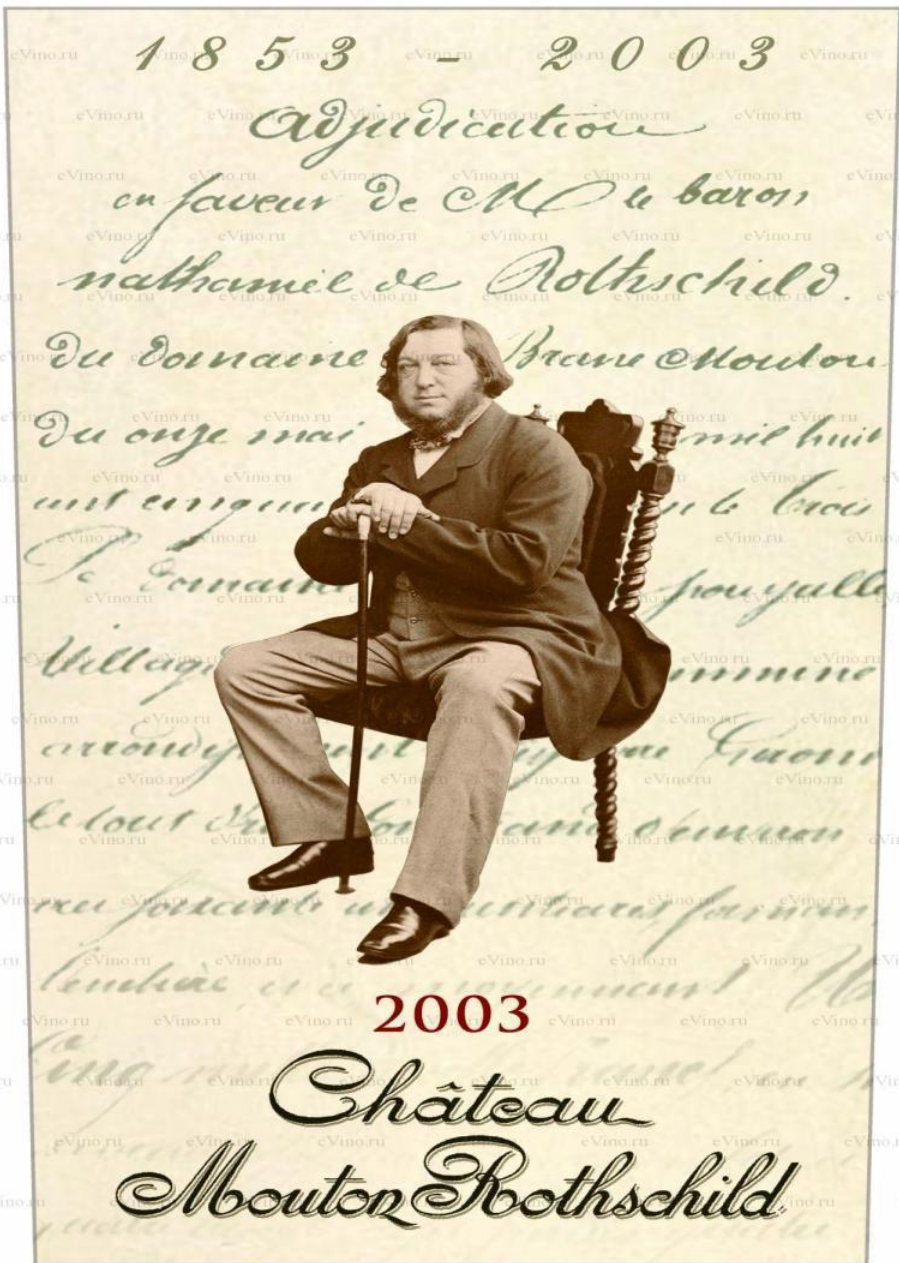
**Одно из самых  
неординарных  
хозяйств.**

**1853г. – Покупка  
полуразрушенного  
поместья.**

**1855г. – Хозяйства не  
удостаивается  
высшей категории.**







«Первым быть  
не могу, вторым  
не хочу, остаюсь  
Бароном!»



**1924г. – Филипп  
Ротшильд сам  
бутилирует вино.**

**Запоминающаяся  
этикетка: Роспись,  
барашек,  
композиции и  
фрагменты великих  
художников.**

**1973г. – Получение  
Гранд Крю.**







1945



1946



1947



1948



1949



1950



1951



1952



1953



1954



1955



1956



1957



1958



1959



1960



1961



1962



1963



1964



1965



1966



1967



1968



1969



1970



1971



1972



1973



1974



1975



1976



1977



1978



1979



1980



1981



1982



1983



1984



1985



1986



1987



1988



1989



1990



1991



1992



1993



1994



1995



1996



1997



1998



1999



2000



2001



2002



2003



2004



*L'année inédite de*

*Lucien Freud*



*2006*

*toute la récolte a été mise  
en bouteilles au Château*

*Philippe de Rothschild*

*Château  
Mouton Rothschild.*

13% Vol.

PAUILLAC

75cl

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*Baronne Philippine de Rothschild g. f. a.*

PRODUCE OF FRANCE

PROPRIÉTAIRE

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



**В наши дни поместье принадлежит  
баронессе Филиппине де Ротшильд.**

**84 Га виноградников.**

**Множество владений, виноградники в  
США и Чили.**







# Мутон Каде Бордо Руж



**"Мутон Каде Руж" —  
выразительное  
красное вино,  
созданное из купажа  
классических сортов  
винограда.**



**«Мутон Каде» — лидер среди брендовых вин Барона Филиппа де Ротшильда. Начиная с 1930 года, Мутон Каде совмещает качество, престиж в соблазнительных и экспрессивных винах.**





# Сорта винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран.



**Вкус: Насыщенный  
вкус вина  
характеризуется  
бархатистыми  
танинами и  
приятной  
кислотностью.**

**Аромат.**





# Гастрономические сочетания:

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



# Ле Розе де Мутон Каде





# Сорт винограда: Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран.



**Вкус: У вина мягкая  
структура, вкус  
подчеркнут  
шелковистыми  
танинами, с легкой  
кислинкой.  
Послевкусие  
длительное,  
оставляющее  
ощущение сочных  
ягод.**



# Мутон Каде Бордо Блан.

**Сорта  
винограда:  
Совиньон,  
Семийон,  
Мюскадель.**





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



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









# АОС Марго

**Вино, рожденное на терруаре Марго позволяет ощутить тонкую связь этого апелласьона с именем.**



**В винах нет напористой таниной мощи, танины шелковистые и нежные. Превосходная способность к хранению.**



A gravel driveway leads to a vineyard. In the foreground, a gravel path leads to a concrete barrier with a red sign that reads "CHATEAU MARGAUX" with a white arrow pointing left. The vineyard is lush green, and a paved road curves to the right. The background shows a line of trees under a clear blue sky.

← CHATEAU MARGAUX



**Вина Марго отличаются  
гибкостью, деликатностью и  
очень элегантными плодовыми  
ароматами.**





MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU MARGAUX  
GRAND VIN



1999

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

MARGAUX

APPELLATION MARGAUX CONTRÔLÉE

SICA CHATEAU MARGAUX PROPRIÉTAIRE A MARGAUX - FRANCE



**Такое чувство, что Кристиан Диор  
опрыскал бочки самыми ценными  
духами, а потом виноделы налили в  
них черносмородиновый ликер...**



# Шато Сишель Марго.

- Шато Сишель Марго:
  - Ручной сбор ягод;
  - Ферментация, 2-х разовая ежедневная аэрация;
- После спиртового брожения вино сохраняется в чанах при температуре 30°C в течении 15-20 дней;
- Яблочно-молочное брожение;
- Выдержка в бочках 6-8 месяцев





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

**Тело среднее, но очень  
близкое к полноте.  
Долгое чарующее  
послевкусие.**



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







# АОС Сен-Жульен

Площадь виноградников – 900 Га.

72% - Объема вин Медок.

25 виноделов-владельцев на всю область.









**Легкая прелесть АОС Марго и глубокая сила  
АОС Пойяк.**

**Вина дают хорошие результаты даже в  
неудачные меллизимы.**

**Умение виноделов+уникальность терруара.**











**XVII век – Основание  
замка знатными  
бордосскими  
семьями.**

**С тех времен  
прослеживается  
морская тематика на  
этикетка всех вин.**





**20 мес. – Выдержка в бочках.  
Способность к хранению 25 лет.  
Хозяйство торгует винами на аукционах через  
негоциантов по очень высоким ценам**





# Гран Бато Руж

Лучшие признаки  
классического Бордо.

**Знаковое вино королевского яхт-клуба Монако.**

**Соблюдены все стандарты производства.**

**Идеальный баланс качества и доступной цены.**

**Ручной сбор винограда.**

**Выдержка 4-5 лет.**





**Мерло – 75%;  
Каберне  
Совиньон –  
25%.**



**Яркий фруктовый вкус вина.  
С округлыми танинами и  
хорошей кислотностью.**



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

**Температура сервировки: 16-18°C**





# Гран Бато Блан.

**Ягоды проходят  
длительную  
холодную мацерацию  
в контакте с  
кожицей.**

**Непродолжительная  
выдержка в  
стальных емкостях и  
дубовых бочках.**

**Потенциал хранения  
– 4 года.**





**ЄВІНЬОН**  
**Блан – 75%;**  
**75% Семілвон –**  
**Семілвон –**  
**25%.**  
**25%.**



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

**Температура  
сервировки: 10°C-12°  
С**



# АОС Сент-Эстеф

**Сент-Эстеф – самая северная и самая большая область О-Медока.**

**Даже в жаркие и засушливые сезоны местные вина отличаются высоким качеством.**









# Особенности вин:

- Хорошо стареют;
- Обладают минеральным оттенком;
- Питкие и фруктовые в зрелом возрасте;
- Богаты плодовой вкус;
- Интенсивное применение сорта мерло и использование методов винификации.





# АОС Мулис.

**Мулис – квинтэссенция медокского  
терруара.**



**"Ничто не прогоняет мрачные мысли  
лучше, чем это вино..."**

**Лорд Байрон**



Шато Шасс-Сплин





# АОС Листрак.

**Площадь виноградников - 670 Га.**

**1913г. – Виноградники входили в число самых обширных в  
Медоке.**

**30-е годы – Кризис почти разорил область.**

**1957г. – Виноделы добились присвоения лучшим винам АОС  
Листрак-Медок.**

**70% - Крю Буржуа.**

