

## ВИНА ДОЛИНЫ ЛУАРЫ

Долина Луары – это один из главных центров виноделия Франции, столь же важный и знаменитый, как Бордо, Бургундия, Лангедок, долина Роны или Шампань, хотя он не входит в некоторые официальные классификации, и, например, понятия Grand Cru и Premier Cru в этом регионе не используются. Но, безусловно, это главный регион Франции, производящий качественные белые вина. Из всех вин, которые изготавливаются здесь, белые составляют половину – и, пожалуй, говоря о винах Луары, следует в первую очередь иметь в виду именно их, хотя здесь есть и превосходные красные, розовые, и даже «великие» шипучие вина, способные бросить вызов винам Шампани. Ведь история виноделия в долине Луары насчитывает уже более 10 веков, а традиции здесь соблюдаются столь внимательно, что в 2000 году 200 квадратных километров виноградников Луары было занесено в список «Всемирного наследия человечества» ЮНЕСКО. Поэтому можно не сомневаться, что каждый, даже самый взыскательный ценитель французских вин, способен найти здесь вино на свой вкус.

Начнем же путешествие по виноградникам Луары, двигаясь вверх против течения реки.

Виноградники Нанта, занимающие более 11 тысяч гектаров, и располагающийся на жестких и древних скалистых почвах (в нижних горизонтах которых – гранит, песчаник, и полусланцы), считаются колыбелью «Мюскаде», легкого белого вина со вкусом фруктов, которое пьется молодым. Его здесь делается довольно много – до 660 тысяч гектолитров в год. Интересно, что хотя виноделие в этом районе существует уже много столетий, «Мюскаде» появилось тут лишь в конце XVII века – вместе с лозой Мелон де Бургонь, которую пришлось завести сюда после жестокой зимы, уничтожившей все местные виноградники. Но, действительно, нет худа без добра! Лоза удивительно быстро и хорошо прижилась на местных почвах, дав жизнь новому сорту вина, в честь которого за всем регионом закрепилось название «Пеи Мюскаде» (район Мюскаде).

Виноград для «Мюскаде» (лоза Мелон де Бургонь) созревает раньше других сортов, поэтому его собирают рано, а ферментация вина должна происходить неспешно, ей нужно дать достаточно времени. Именно так поступают, например, в хозяйстве La Haute Fevre, которым сейчас управляет уже третье поколение виноградарей. Им принадлежит 30 гектаров территории апелласиона Muscadet Sevre et Maine к юго-востоку от Нанта, и именно «Мюскаде» является главной жемчужиной этого хозяйства. В нем придерживаются традиционных методов: вино разливают в бутылки «на отстое». И это – обязательно. Чтобы называться «Мюскаде», вино должно находиться не более одной зимы в чанах или бочках и быть на отстой в момент розлива в бутылки. Розлив тоже осуществляется рано, чтобы сохранить свежесть, вкус фруктов, тонкость и букет этих вин, которые, кроме того, имеют жемчужный оттенок. Но часть бутылок позднее очищают от отстоя. Впрочем, по традиции «Мюскаде» может разливаться еще осенью – и продаваться как «Пример» (раннее вино), начиная с 3 четверга ноября вслед за урожаем. Однако не только традиции, но и современные технологии помогают создавать в этом регионе замечательные вина. Например, в хозяйстве Домен Ландрон с 1999 года практикуется выращивание экологически чистого винограда при специальной обработке почвы. Здесь используются только естественные органические удобрения, а так же литолам и кальций морского происхождения. Это позволяет придать вину необычайный и тонкий оттенок, основанный на «минеральности». Именно минералы дают вину характер, – так считает Жозеф Ландрон, сын и продолжатель дела своего отца, основавшего это хозяйство в 1945 году. Но урожаи с виноградников Ландрона (как, кстати, и во всем регионе Нанта) дают жизнь не только винам мюскаде, но и более «простым» винам Грю план дю пэи нанте, которые, впрочем, тоже высоко ценятся за свежий, слегка «зеленоватый» вкус. Одно из таких вин, Chateau de la carizierie с выдержкой от 3 до 5 лет, является гордостью этого хозяйства – и для многих куда более соблазнительно, чем классические мюскаде.

Несколько выше по течению Луары, к востоку, картина резко меняется: тут, в окрестностях Анжу и Севра, начинают доминировать красные и розовые вина, в основном из «обыкновенных» лоз Каберне Фран и Совиньон, хотя и среди этих вин встречаются

великолепные. Ну а белые вина чаще изготавливаются из «старых добрых» Шенен блан или Пино де ля Луар, – лоза Мелон де Бургонь здесь приживается куда реже! Виною тому кремнисто-сланцевые или известковые горизонты в местных почвах, которые, как выяснилось, куда меньше «нравятся» этой лозе. Традиционные белые вина окрестностей Анжу, такие как «Кото дю Ланон», «Бонезо» и «Кар-де-Шом» – высокого качества, но, как считают знатоки, несколько «скучноваты», их принято относить к десертным винам. Выходит, если бы не морозы двухвековой давности, окрестности Нанта производили бы те же вина, что и их восточные соседи? Тогда – да здравствуют драматические катастрофы, выводящие на сцену новый сорт винограда!

Но еще дальше на восток начинается следующий «праздник виноделия»: тут, на холмах, на меловых, кремниевых и глиняно-кремниевых почвах провинции Турень, правит бал лоза Шенен, дающая жизнь целому букету сухих, полусухих или бархатистых, спокойных или шипучих белых вин. И, конечно, здесь действует множество винных хозяйств, которые сочетают традиции и современные технологии, как, например, имение д'Орфей, которым владеет винодел Эриво Бернар. Он – четвертый винодел в своей династии, и владеет двадцатью гектарами виноградников в окрестностях Вувра. Его философия проста и понятна: уважение к земле, уважение к традициям, уважение к идеям биологического сельского хозяйства. Все естественно и слегка консервативно, однако для того, чтобы не использовать вредоносные химикаты, ему приходится постоянно поддерживать определенное состояние травяного покрова под виноградными лозами, и находить новые способы борьбы с насекомыми-вредителями. Результат – целая гамма игристых, сухих и розовых вин Vouvray, которые ценятся далеко за пределами Франции. Лучшие из этих вин, такие как DRY VOUVRAY, любят выдержку, и способны полностью «раскрыться» к 15-летнему возрасту.

А еще восточнее, ближе к Орлеану, находится та самая «цитадель» игристых вин, которые бросают перчатку знаменитой Шампани. И это – целая история, которую следует рассказать подробней.

В 1886 году Алкид Монмуссо основал в Монтришаре торговую фирму по продаже тонких вин (в основном – белых вин, стандартных для этого региона). Однако спустя годы, в начале XX века, его наследник, Жустин-Марсель Монмуассо, обнаружил явное сходство между характеристиками почвы и сортами лоз в провинциях Шампань и Турень. И у него возникла идея создать шипучие вина, достойные соперничать с винами Дома Периньона. У Монмуассо был еще один неотразимый козырь: уникальные подземные хранилища, которые еще его отец обнаружил в окрестностях Монтришаре. Это были заброшенные каменоломни, в которых когда-то добывался известняк для строительства королевских замков на Луаре. Почти ничего не стоило переоборудовать их в великолепные винные погреба, протяженностью около 15 километров, где вино всегда хранится при температуре в районе 12 градусов по Цельсию. Как известно, это идеальные условия для созревания Шампанского. Вот почему спустя пять лет после начала производства игристых вин, Жустин-Марсель Монмуассо прочно утвердился на рынке, представляя свою новую продукцию – «Вина высшего качества Муссо». Сегодня эти вина известны во всем мире, и более 40 процентов продукции фирмы уходит на экспорт за пределы Франции. Ну а знаменитые винные подвалы – еще один повод для любителей и знатоков французских вин побывать в долине Луары, чтобы на месте ощутить подлинный вкус «шампанского из каменоломен».

Вина Луары волшебны и разнообразны, в них в должной мере сочетается изысканность и простота, тонкость и доминирующие ноты. Они – такое же сокровище Франции, как и вина других знаменитых винодельческих регионов. Они с XI века поставлялись к королевским столам. И если мы претендуем на то, чтобы разбираться в французских винах, ни в коем случае нельзя забывать о винах Луары. Ведь Франция – это не один-единственный винодельческий «бренд», это целый мир вин, который можно познавать всю жизнь.