

Десять лучших белых вин кантона Во | Vaud: dix chasselas reçoivent la mention «Premiers Grands crus»

Автор: Людмила Клот, [Лозанна](#), 11.05.2012.



За каждым сортом водуазского вина стоит либо старинный замок, либо винопольческое угодые

Стали известны призы номинации Premier Grand Cru в категории Шасла. Все они выращиваются в виноградниках кантона Во, и за каждым из них – своя история, которую небезынтересно будет услышать гостям за столом во время дегустации.

Dix blancs ont reçu cette distinction qui les classe au sommet de la pyramide des nectars vaudois. Parmi les crus retenus, quatre sont de Mont-sur-Rolle (Château de Châtagnéréaz, Château de Mont, domaine de Autecour et domaine de Es Cordelières), trois d'Yverne (Clos de la George, l'Ovaille 1584, l'Ovaille). Le Château de Chardonne, le domaine de Fischer à Yverne et le Clos du Châtelard à Villeneuve ont également été distingués.

Vaud: dix chasselas reçoivent la mention «Premiers Grands crus»

После тщательного отбора чести войти в номинацию Premier Grand Cru удостоились десять сортов белых вин. На вершине пирамиды водуазских нектаров оказались четыре сорта происхождения из замков: «Château de Châtagnéréaz», «Château de

Mont» и «Château de Chardonne», а также вина винодельческих поместий Autecour и усадьбы Es Cordelières. Три сорта из местечка Иворнь: «Clos de la George», «Ovaille 1584» и «Ovaille». Отмечены были и винные поместья Fischer в Иворнь и Clos du Châtelard из Вильнев.

За каждым сортом вина – своя история. Например, один из призеров, вино Шасла «Château de Mont», производится в виноградных угодьях старейшего из водуазских поместий – Шато ле Мон в местечке Мон-сюр-Роль, известного с 15 века как резиденция баронов Мон ле Гран. После этого поместье в течение двух веков принадлежало графу Савойскому, а вслед за ним – семействам Стайгер, Буеру и, наконец, Ваттвиль. С 1911 года поместье находится в собственности семейства Неф (Naef) из Женевы. Писатель Чеслав Милош жил здесь во время работы над книгой «Родная Европа», за которую получил Нобелевскую премию по литературе. Он писал про здешние виноградники: «Мы толкаем калитку сада, идем по обожженной солнцем земле между рядами виноградных лоз и собираем спелые гроздья для десерта за завтраком». Виноградник составляет 11 гектаров. На земле его, развернутой к югу и наклоняющейся на 20 градусов, выращивают такие сорта винограда, как Шасла, Мускат, Пино нуар, Гаме, Гамаре и Гарануар. У вина «Château de Mont» нежный золотисто-желтый цвет и свежий вкус, в котором ясно прослеживается элегантная фруктовая нота. Хотя его предпочитают пить молодым, с годами оно приобретает зрелость, великолепно подходящую к сложным гастрономическим блюдам.

А вино сорта «Château de Châtagneréaz» производится в поместье Шато де Шатаньереа. Это великолепное виноградное угодье рядом с Мон-сюр-Роль, где, согласно сохранившимся до наших дней документальным свидетельствам, вино производили еще в 996 году. Виноградные плантации были преподнесены Луи Мон де Гран в дар монахам аббатства Лак де Жу, большим винным экспертами своей эпохи. Во время завоевания Во бернцами и последующей Реформы поместье принадлежало правителям из Берна. А после Французской революции было выкуплено в 1791 году состоятельным женецем, чтобы полвека спустя перейти в руки семейства Фроссар де Сожи, чьи потомки выращивали здесь виноград аж до 1945 года, после чего была создана Ассоциация Шато де Шатаньереа. Считается, что производимое здесь вино, палево-желтого цвета с золотистыми оттенками, насыщенного вкуса с нотами меда акации и липового цвета, идеально подходит для дегустации лучших сортов сыра грюйер и «золотоголового» вашрена Mont d'Or.

Об остальных винах вы можете больше прочесть на сайте [Premier Grand Cru](#).

«Мы хотим понять душу этого вина», – объяснил глава комиссии Premiers Grands Crus Шарль Рола. По его словам, впервые эксперты в своей номинации сконцентрировались на винах Шасла. А между тем, кантон Во – ведущий производитель именно белых вин Швейцарии, и порядка 80% площадей виноградников занято здесь сортом Шасла.

Чтобы быть отмеченными в номинации Premiers Grands Crus, вина должны отвечать пяти исключительно строгим критериям.

Ценность времени. Важнейшее качество для вина – это его родословная. Виноградник должен быть старинным и славным, неспроста виноделие – это наследственная профессия, а виноделы должны доказать, что на протяжении многих

лет они способны производить продукцию высшего качества.

Требования к выращиванию винограда. Вина из номинации Premiers Grands Cru обязательно делаются из традиционных сортов винограда – Шасла, Пино нуар и Гаме. Продукция должна отвечать принципам бережного отношения к окружающей среде, так, густота посадок должна соответствовать 6000 виноградным лозам на гектар, при этом корни растений должны черпать воду на глубине, что придает винам их великолепную сложность вкуса. Гарантией качества считается и возраст виноградных лоз: не моложе 7 лет. Сбор не должен превышать 0,8 литров на кв. метр для Шасла и 0,64 литра на кв. метр для Пино нуар и Гаме.

Ручной сбор винограда. Этот метод позволяет тщательно отобрать лучшие грозди в зависимости от их спелости. Ведь от этого фактора зависит содержание сахара, в идеале оно должно составлять 75 Ое для Шасла, 80 Ое для Гаме и 85 для Пино нуар.

Контроль почвы. В кантоне Во исключительно богатая палитра почв. Глина, известняковые склоны у подножья Юры, богатые алюминием земли вдоль Женевского озера – все они дают винам их уникальные минеральные вкусы и возможность различить их по месту происхождения. Номинация Premier Grand Cru подтверждает, что вино произведено из винограда, 100% которого собрано на одном участке.

Оценка экспертов. Вина предстают перед экспертной комиссией энологов, которые приступают к дегустации вслепую. Перед ними предстают пять сортов вин последнего десятилетия, это позволяет определить, каким потенциалом хранения обладает вино, как меняются его качества с годами.

Праздник виноделия

26-27 мая в кантоне в третий раз пройдет ежегодный Праздник открытых винных погребов (**Caves ouvertes vaudoises**). В них будут участвовать более 300 винодельческих хозяйств, а посетители смогут познакомиться с плодами труда 1500 местных виноделов.

Тем, кто отправился на праздник, советуем сесть на поезд: по этому случаю Швейцарская железная дорога делает специальные скидки в 20% при одновременной покупке билета на поезд и входного билета на дегустацию – заплатив 15 франков, покупатель получает красивый бокал, в который ему будут наливать в любом валежанском винном погребе.

[швейцарские вина](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Source URL: <https://www.nashgazeta.ch/news/13518>