

ЛАЗУРЬ И СОЛНЦЕ



Сначала их было трое, чуть позже уже вчетвером они покорили самый южный винодельческий регион Чили, поставив на ноги рискованный проект Viña Aquitania. Это одна из самых ярких авантюры французских виноделов в Новом Свете.

Sol de Sol 2006

100% шардоне

Долина Мальеко, 14-летние лозы

Производство: ручной сбор, ночная транспортировка на винодельню в Майпо, прессование целых гроздей, декантация в стальных чанах 24-36 часов, ферментация во французских барриках (25% новых), малолактика для части урожая. Выдержка 8 месяцев во французском дубе на осадке.

Стиль: яркий зеленовато-желтый цвет, ноты тоста, интенсивные минеральные и лимонные тона, великолепная кислотность и баланс. Очень свежее вино с потенциалом к выдержке.

WS 90

Decanter Guide Chile 2008 ★★★★★

Vinopolis 2

Lazuli 2002

100% каберне совиньон, иногда с добавлением карменера

Долина Майпо, 20-летние лозы

Производство: ручной сбор и сортировка ягод, винификация в стали при контролируемой температуре, 4 дня холодная мацерация, 6 дней ферментация, малолактика в стали. Выдержка в течение года во французских барриках (66% – новые). Без фильтрации.

Стиль: вино в традициях Бордо, элегантный нос, тона специй и зрелых фруктов, элегантность танинов сочетается с мощной атакой и отличной структурой. Долгое послевкусие подчеркивает мягкость вина и его потенциал к выдержке.

WS 89

Vinopolis 2

ЛОЗЫ VIÑA AQUITANIA

Долина Майпо

Площадь: 18 га;

15,5 га каберне совиньон, 2,5 га сира.

Высота: 675-721 м над уровнем моря.

Почвы: бедные, хорошо дренируемые гравиные почвы.

Долина Мальеко

10 га: 5 га шардоне, 5 га пино нуар.

Высота: 200-300 м над уровнем моря.

Почвы: глина, гранит.

ЧИЛИЙСКИЙ «ОТКОС»

Факт: Поль Понталье, сегодняшний управляющий Château Margaux, никогда не хотел служить в армии. В конце 1970-х он мирно корпел над докторской диссертацией в области энологии в старейшей школе Монпелье. Но после успешной защиты перед ним встал выбор: либо служба во французской армии, либо добровольная отработка на гражданке где-нибудь в Африке или Латинской Америке, куда Франция в те годы активно посылала добровольцев (второй вариант был возможен только благодаря профессорским «льготам»). Так Понталье оказался в Чили, в университете Сантьяго. Там он читал лекции по виноделию и там же встретил будущего соратника по Viña Aquitania – Фелипе де Сольминьяка, чилийского энолога с французскими корнями. Полтора года, проведенные в Чили, убедили Понталье в том, что у виноделия там могут оказаться весьма радужные перспективы. Но когда он в 1983-м вернулся в Бордо, его ждал неожиданный подарок судьбы: ему, совсем еще молодому «доктору», предложили пост главного винодела Château Margaux. Вступив в должность, войдя в круги бордоской винодельческой элиты, он познакомился с Брюно Пратсом, который тогда был владельцем супервторого из Сент-Эстефа – Château Cos d'Estournel. Пратс, как известно, шато продал в 1998 году, оставив управляющим своего сына Жана-Гийома. А сам увлекся Чили, о которой вместе с Понталье подумывал еще с начала 1980-х.

Верхняя Майпо, ущелье Макуль

Фелипе де Сольминьяк закончил Папский католический университет Чили, а потом – факультет энологии Университета Бордо. Признанный одним из самых опытных энологов-консультантов в Чили, он также является президентом Cofradía del Mérito Vitivinícola («Общества винодельческих заслуг»). Фелипе оказал неоценимую помощь в поиске подходящего места для эксперимента мечтательных французских виноделов. Однако же когда потенциально идеальное место бы-

«Я не верю в гуру или «летучих» виноделов. Делать хорошее вино – это работа команды, понимание терруара и его выражение через применение науки виноделия».

БРЮНО ПРАТС, СОВАЛАДЕЛЕЦ VIÑA AQUITANIA

ло найдено (прямо на восточной окраине Сантьяго, в верхней части долины Майпо), оставалось одно большое «но»: политическая и экономическая ситуация в стране, управлявшейся хунтой Пиночета, не располагала к быстрому инвестированию в новый проект. Как только в 1990-м Пиночета сместили, трое друзей перешли к активным действиям. Местечко Кебрада-де-Макуль (Quebrada de Macul) – и коммуна, и широкое устье реки, сходящей с Кордильер, и, с недавних пор, национальный парк. Площади виноградников здесь ограничены соседством с городом с одной стороны и горами – с другой. Эти заснеженные вершины на наших бордосцев производили столь же неизгладимое впечатление, как и свойства найденного Сольминьяком терруара.

Молодо-зелено

Переносить опыт Бордо в совсем другие климатические условия было непросто. Из 18 га, купленных в Майпо, большая часть была засажена лозами каберне совиньона, а в качестве эксперимента высадили немного мерло. Точнее, как выяснилось позже, не только мерло: именно Viña Aquitania стала тем местом, которое в 1994 году посетил известный французский ампелограф и профессор энологии школы Монпелье Жан-Мишель Бурсико. Поводом к визиту послужили подозрительно рано созревающие ягоды мерло, которые Бурсико, сделав тест ДНК, определил как карменер. Лишь в 1998 году карменер был официально признан винной отраслью Чили. Однако на почвах Viña Aquitania он показал себя на лучшим образом, и на его корни привили лозы сира.

Соседство с крупным городом не смутило виноделов: ветра со стороны Сантьяго дуют в основном зимой, когда лозы еще спят. Стилистику своих чилийских красных Сольминьяк, Понталье и Пратс определили сразу – это не должны были быть пресыщенные полнотельные вина в новосветском стиле, напротив, французы привнесли сюда практику бордосского ассамбляжа урожая с разных участков. Чтобы придать бленды сложности, небольшое количество винограда покупается еще у пары местных «контрактных» виноградарей.

Микроклимат виноградника у подножья Кордильер характеризуется весьма жаркими днями и прохладными ночами, что хорошо для медленного созревания винограда. Вопрос зрелости оказался особенно острым: Понталье говорит, что в первые годы они собирали урожай слишком рано, и это было ошибкой. Первый винтаж каберне совиньона Paul Vgupo был встречен американской критикой более чем прохладно. Тогда ягодам стали давать больше времени для достижения зрелости, и сейчас урожай собирают почти на месяц позднее, чем раньше. В 2002 году началось производство «первого» красного вина хозяйства – Lazuli («лазулит»), в бордосском стиле.



Agapanto 2004

каберне совиньон с добавлением карменера

Долина Майпо, 20-летние лозы

Стиль: Типичный чилийский каберне совиньон на каждый день, с ароматами перца, ароматных трав и черной вишни, с неагрессивными танинами и земляными нотками.

Солнце Сольминьяка

В 1995 году Сольминьяк оказался в Новой Зеландии. Вина Центрального Отаго, который находится на широте 45°, натолкнули его на мысль попробовать разбить виноградник на крайнем юге Чили – там, где лозы еще никто не сажал. Все источники, в которых долина Мальеко (Malleco Valley) упоминается хоть каким-то боком, называют местное виноградарство не иначе как «рискованным», «опасным» и «экспериментальным». Свекор Сольминьяка, Альберто Леви, по счастью, оказался крупным землевладельцем в Мальеко, так что несколько гектаров для эксперимента достались «мушкетерам» без проблем.

На участке в 5 га был высажен шардоне. Рискованную затею в Мальеко придает тот факт, что собранный урожай нужно переправлять на винодельню за 650 км. Однако Сольминьяк и Понталье говорят, что нашли этой проблеме решение: перевозка осуществляется только ночью в фургонах-рефрижераторах. «У ягод нет времени окислиться: очень аккуратно собранный вручную виноград укладывается в ящики по 10 кг и отправляется в Сантьяго в холодных фургонах», – объясняет Сольминьяк.

Теперь по-бургундски

Виноделие «на грани» показало, что игра стоит свеч. Вино Sol de Sol, обыгрывающее фразу «солнце Сольминьяка», быстро получило статус одного из лучших шардоне в Чили – по крайней мере, так считают Стивен Спурье и Дженсис Робинсон. В 2002 году именно благодаря этому мировому успеху Sol de Sol чилийские власти присвоили Мальеко статус DO – самого южного апелласьона Чили.

Очевидно: прохладный климат Мальеко отсылает к Бургундии. Хотя территорией, подходящей для бургундских сортов, в Чили в последнее время все называли, в первую очередь, долину Касабланка, но «аквитанцы» считают Мальеко не менее и даже более перспективным регионом в этом смысле. Поль Понталье объясняет: «В Касабланке прохладно из-за близости океана, однако это же не позволяет шардоне и пино нуар набирать достаточной минеральности. В Мальеко же благодаря континентальному климату шардоне получается ближе по стилю к бургундскому эталону. Да, он больше похож на Бургундию, чем на Касабланку».

Воодушевленные партнеры по Aquitania решили продолжить свои пробургундские эксперименты и высадить пино нуар. К проекту присоединился спец по пино, глава шампанского Дома Bollinger Гилен де Монгольфье (сегодня он – президент «Союза Домов Шампани», Union des Maisons de Champagne). Теперь их четверо. Плоды этого венчурного проекта только предстоит оценить, но виноделы в один голос утверждают, что результат интересен уже сейчас. ■



Слева направо: Брюно Пратс, Гилен де Монгольфье, Поль Понталье, Фелипе де Сольминьяк



ДАТЫ VIÑA AQUITANIA

1981—1988 Брюно Пратс, Поль Понталье и Фелипе де Сольминьяк изучают потенциал терруаров Чили.

1988 Найден подходящий участок для высадки лоз каберне совиньона.

1990 После ухода Пиночета с политической сцены куплены 18 га земли на восточной окраине Сантьяго, у подножья хребта Пунто де Дамас.

1995 Приобретена земля и высажены лозы шардоне в долине Мальеко.

1996 Создано первое вино Paul Vigno с виноградников в Майпо.

2000 К проекту присоединился Гилен де Монгольфье, тогда глава шампанского Дома Bollinger.

2002 Долине Мальеко присвоен статус апелласьона благодаря успехам Sol de Sol.

2008 Выпуск первого пино нуар из долины Мальеко.