

УДК 663.21+634.8(44)
ББК 36.87+42.36
Т66

Редакция благодарит виноделов
за предоставленные фотографии из личных архивов

Третьякова, Лидия Альбертовна.
Т66 Винное закулисье Прованса : истории о вине и виноделах /
Лидия Третьякова. — Москва : Эксмо, 2021. — 320 с. : ил. — (Вина
и напитки мира).

ISBN 978-5-04-117885-7

Книга Лидии Третьяковой, винолюбца с большим стажем, живущего в Провансе, представляет собой авторский виртуальный тур по местным винодельням, позволяющий изучить особенности местных белых, красных и розовых вин, познакомиться с историями их производителей, больше узнать о волшебном мире виноделия юга Франции и Лазурного Берега. Полное лиризма и занимательных фактов повествование не оставит равнодушными ни новичков, ни любителей, ни профессионалов в теме французских вин.

УДК 663.21+634.8(44)
ББК 36.87+42.36

ISBN 978-5-04-117885-7

© Третьякова Л. А., текст, фото, 2021
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Третьякова Лидия Альбертовна

**ВИННОЕ ЗАКУЛИСЬЕ ПРОВАНСА
ИСТОРИИ О ВИНЕ И ВИНОДЕЛАХ**

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Редактор *О. Ивенская*

Компьютерная верстка *С. Туркина*

Корректор *О. Степанова*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

В оформлении обложки использована фотография:

Ersler Dmitry / Shutterstock.com

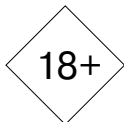
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использована фотография:

Zoom Team / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ЧИТАЙ
ГОРОД



ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Финансирование: «ЭКСМО»-АКБ Басқасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 нұмарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Түпнұсқасы: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дуken: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,
Қазақстан Республикасының импортеру «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талпауларды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Финанс жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мекеме: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 12.04.2021.
Формат 60x90^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,0 + вкл.
Тираж экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-117885-7



9 785041 117885 7 >

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

В электронной форме книги издательства Вы можете
купить на www.litres.ru



ЛитРес:
одни книги. до книг.

ПОСВЯЩАЕТСЯ МОЕЙ МАМЕ,
ШАРИПОВОЙ НЕЛЛИ НИКОЛАЕВНЕ,
МОЕМУ ПЕРВОМУ КРИТИКУ И БЛИЗКОМУ ДРУГУ.
«ВОТ ВИДИШЬ, ДОРОГАЯ, МЫ СДЕЛАЛИ ЭТО!»

О Г Л А В Л Е Н И Е

Благодарности	13
От автора	14
I. ВВЕДЕНИЕ. ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА И ПРАВИЛА ИГРЫ	17
ГЛАВА 1	
Театр винных действий Прованса	17
<i>Место действия, действующие лица, правила игры и немного географии</i>	
ГЛАВА 2	
Виноградарь, винодел, vigneron. Порода людей, состояние души или профессия?	22
<i>Кто такой винодел, про модели «Независимые виноделы»/«Кооператив» и про общее у виноделов</i>	
ГЛАВА 3	
Другие винные профессии: шеф-де-кюльтюр, мэтр-де-ше, энолог, сомелье, кавист	28
ГЛАВА 4	
АОР, IGP или Vin de France?	38
<i>Что такое апелласьон, какие бывают винные территории и правила, что они дают виноделу?</i>	
ГЛАВА 5	
Для кого весь этот театр?	49
<i>Про вино в жизни француза: живое существо, дегустация, ар-де-вивре</i>	



II. ОСОБЕННОСТИ ПРОВАНСКОГО ВИНОДЕЛИЯ 55

ГЛАВА 6

Розовое вино Прованса 55

ГЛАВА 7

Прованские красные – миф или реальность? 62

ГЛАВА 8

Прованское белое – источник удивления
и наслаждения 72

ГЛАВА 9

Бонус: «вареное вино» – специфика рождественского
Прованса 78

III. НЕКОТОРЫЕ АОС ПРОВАНСА
И ИСТОРИИ ВИНОДЕЛОВ 81

*Описание специфики винной территории предваряет
историю винодела, на этой земле работающего*

ГЛАВА 10

АОС Bandol 81

ГЛАВА 11

Domaines BUNAN (АОС Bandol). Семья Bunan 87

При чем здесь Марлон Брандо? 88

Новое семейное гнездо Бунанов. Лоран 89

Письмо Роберту Паркеру 91

Секреты и принципы семейного бизнеса 94

ГЛАВА 12

АОС Cassis. 96



ГЛАВА 13	
Domaine du Bagnol (AOC Cassis).	
Liza и Sebastien Genovesi.	101
Итальянцы в Касси	103
Белое вино – главное достояние Касси.	106
О бочках	108
Как виноградники борются с лесными пожарами	111
ГЛАВА 14	
Долина Роны	112
Общее про вина прованской части Долины Роны и пирамиду ее апелласьонов.	113
ГЛАВА 15	
АОС Châteauneuf-du-Pape	122
ГЛАВА 16	
Domaine de la Graveirette (AOC Chateauneuf-du-Pape).	
Julien Mus	127
Винный домен – с одного гектара	129
Парадокс апелласьона «Шатонёф-дю-Пап»	131
Креативная экспериментаторская площадка	133
Преимущества широкой линейки вин	136
ГЛАВА 17	
Château de Beaucastel (АОС Châteauneuf-du-Pape и еще 14 АОС) семья Perrin.	139
Королевские земли домена де Бокастель	142
Дедушка Жак Перрэн, философ, первопроходец и «человек будущего»	143
Вина Бокастель. Семейные ноу-хау.	144
Что такое «великое вино» и как его сделать?.	147



Как формируется цена? Винные инвестиции	151
Семейный бизнес и его разрастание	153
«Проект Мираваль» с Брэдом Питтом и Анджелиной Джоли	156
Семейные принципы	161
 ГЛАВА 18	
АОС Luberon	163
 ГЛАВА 19	
Château Constantin (АОС Luberon). Семья Bagnis	167
При чем здесь римский император Константин?	168
Из аптекаря – в виноделы	170
Кто такой энолог и зачем он нужен молодому виноделу	174
А вот и новации – бочки из акации.	177
 ГЛАВА 20	
АОС Coteaux d'Aix-en-Provence	179
 ГЛАВА 21	
Château Revelette (АОС Coteaux d'Aix-en-Provence/IGP Méditerranée). Peter Fischer.	183
Настоящий ковбой из Баден-Бадена.	184
Высадка в Провансе, «школьное вино»	186
Искреннее вино = максимум внимания + минимум вмешательства.	190
Винная кухня в погребах Петера	192
Из жизни павлинов	194



ГЛАВА 22	
АОС Les Baux de Provence	196
ГЛАВА 23	
Mas de la Dame (АОС Les Baux de Provence)	199
Сестры Anne Poniatowsky и Caroline Missoffe	
Долина ангелов и демонов	200
Дальновидные предки	201
Нострадамус и Ван Гог здесь были	203
«Укрomный уголок»: тайная жизнь знаменитостей	204
Нынешние хозяйки	206
История одного вина	208
Традиция одного ванданжа	210
У наследников – своя траектория	213
Женская история через века	214
ГЛАВА 24	
АОС Bellet	215
ГЛАВА 25	
Château de Bellet (АОС Bellet).	
Компания La Française REM	
Интервью: Ophélie Guinard	220
Дегустация в часовне?	221
Бароны Де Белле	222
Новая жизнь семейных виноградников под новыми корпоративными хозяевами	224
Вино, оцененное Томасом Джефферсоном и принцем Альбером II Монакским	227
Святое – в светское	229



ГЛАВА 26

Domaine des Hautes Collines de la Côte d'Azur (IGP Alpes-Maritimes). Georges Rasse и сыновья	231
Деревня виноделов Сен-Жане: от римлян к Жоржу Рассу	234
Тюиле – черепичное, или «загорелое», вино.	236
Лунный календарь и интуитивная спонтанность	238
Сложности в создании натурального вина	240
Семейная сага	242
25 сортов винограда, немного об ассамбляжах и картины-этикетки	244
Сыновья-наследники.	245

ГЛАВА 27

Domaine Myrko Tepus (IGP Coteaux du Verdon). Myrko Tepus	247
Деревушка с перспективой.	248
Становление молодого винодела. Секреты взлета	249
Обитатели погреба-ангара: красное Nichivo, розовое Daï, а также Высоцкий и славянские корни	254
Новые горизонты	260
Будущим молодым виноделам на заметку	261

ГЛАВА 28

Mas de Valériole (IGP Terre de Camargue). Семья Michel.. . . .	263
Что такое Камарг?	264
Mas de Valériole (Мас де Валерьоль). История семьи = история Камарга	266
Вино в Камарге?	270
Патрик Мишель и IGP Terre de Camargue	271
Вина Mas de Valerirole: редкие старые сорта, вкус вина без сульфитов	274



IV. НЕПИСАНЫЕ ПРАВИЛА И СОВЕТЫ	278
ГЛАВА 29	
Бесплатные дегустации на винодельнях Прованса	278
ГЛАВА 30	
Что такое приватный визит?	284
ГЛАВА 31	
«Путь героя», или Заключение от автора	291
Тезаурус	295
<i>Краткий словарь терминов, использованных в книге, французско-русский перевод</i>	



БЛАГОДАРНОСТИ

Хочу обнять и поблагодарить всех, кто помогал мне на длинном пути написания этой книги:

маму — за роль моего первого и самого строгого критика, за выслушивание моих бредовых идей и всегда готовую «жилетку»;

подруг — Татьяну Измestьеву, Машу Смагину — за веру и постоянную поддержку;

любимого Dominique Avagliano за терпение, заботу и вкусную еду;

Лену Колмановскую, Юрия Праушкина, Игоря Лазарева, Сергея Аветикова — за ценные советы и «волшебные пинки»;

моих бета-ридеров: Вячеслава Ляшука, Татьяну Липину, Наталию Фадееву — с вашей помощью я боролась с «синдромом самозванца», ловила музыку текста, и многое в книге стало понятнее и лучше; а также Ирину Казакову, Романа Кривенко, Юлию Бурилину, Анну Верховскую, Татьяну Шведгельбауэр, Эльмиру Третьякову, Марка Ильина, Ольгу Чередниченко, Анастасия Хрящеву;

моих издателей: Марию Виноградову и Светлану Ильичеву.

Отдельное спасибо иллюстратору Татьяне Румянцевой (@tanya_rum_art) за чудесную карту-схему винных территорий Прованса: сколько городов, рек и горных массивов мы «свернули», сколько винных территорий разметили, воссоединив на прованской земле всё, что ей причитается.

И, конечно, виноделам, которые уделили мне столько времени и внимания. Их имена вы найдете в книге, ведь вся она является благодарностью им.



О Т А В Т О Р А

Однажды я сделала то, чего многие хотят, но далеко не каждый решается. Случилось это девять лет назад. Я ушла с прогрессивной, руководящей и высокооплачиваемой работы в Москве, оставив 16-летнюю карьеру в интернет-технологиях и интернет-рекламе и поехала жить во Францию. Многие пребывали в шоке от этого шага. А меня по тонкой веревочке с закрытыми глазами за руку вела моя уверенность. Я точно знала — это мой путь, и только так я смогу построить свою новую, счастливую жизнь. Потому что старая обнулилась в плане личном и выгорела в профессиональном. Et voilà, я ни разу не пожалела.

Переезжала без особых накоплений и толстых подушек, рассчитывая примерно на шесть месяцев жизни без зарплаты, на свое упорство и стартаперские задатки. Работать пришлось гораздо больше, чем ранее по найму, но подготовку начала еще до переезда, и, к счастью, уже на четвертый месяц с момента основания моей компании у нее появились первые клиенты.

И вот я живу в Марселе, столице французского департамента Прованс, или, как его сейчас называют, Region Sud («режyon сюд»), занимаюсь здесь организацией индивидуальных авторских туров, семейных праздников и корпоративных приключений, и вы держите в руках мою первую книгу.

Винная тема давно притягивала меня загадочностью, красотой и сложностью ритуалов. А сколько новых знаний она таила! Но всегда перед ней лежало минное поле: «как подступиться?», «куда бежать?», «надо сначала поднимать свой французский», вечный внутренний самоед твердил: «Да зачем это тебе, ведь есть столько более полезного и неотложного?!», и самый веский довод: «где взять время?» Знакомо? Уверена, что да.



И вот, переехав во Францию, укрепляя на месте свой французский и окунувшись в неспешную атмосферу жизненного гурманства, я неминуемо начала знакомиться с местными винами, а затем и с виноделами. Винные хозяйства окружают тебя здесь повсюду, куда ни поедешь. С каждым знакомством, с каждой дегустацией меня тянуло всё глубже, а жажда системности в знаниях толкала проходить разные обучения. Так я окончила курсы по основам дегустации, по винам Франции и долины Роны, в том числе в специальном «Университете вина» в Suze-la-Rousse (да, есть во Франции такие университеты). В любой свободный момент я кидалась изучать книги и профессиональные винные издания, и отовсюду появлялись новые сюжеты для обсуждения со знакомыми виноделами, кавистами, сомелье. В итоге винная тема стала любимой и в моих авторских турах по Провансу.

Дальше больше. Всё чаще я рассказывала о своих впечатлениях от вин и виноделов в своих «интернетах», и, как водится, друзья и клиенты стали меня подначивать: «Давай, напиши уже книгу!» Мне и правда очень хотелось всем накопленным делиться, и вот так появилась эта книга о вине. Она родилась в Провансе, замечательном регионе юга Франции, где под теплым солнцем растет, цветет и плодоносит абсолютно всё, а неисчислимы ароматы природы и прованской кухни, пьянящие или же еле уловимые, проникают в самую глубь приятных воспоминаний.

Для повествования я выбрала одиннадцать винных хозяйств Прованса. Почему именно их? Ох, это был сложный выбор. Я никак не могла вместить в одну книгу всех, кого люблю и вина которых «пахнут» Провансом, ведь книга моя — не справочник и не рейтинг. Это песнь любви, виртуальный винный тур по Провансу, моему Провансу, ведь у каждого он свой. Но все-таки цель у меня была, и она помогла сделать выбор.

Все герои в этой книге совершенно реальны, имена их сохранены, а рассказы о них написаны по материалам личных интервью. Показывая жизненные пути людей, делающих вино, я хотела познакомить вас с разными винными территориями Прованса (апелласьонами и IGP), максимально полно охватить



главные аспекты местного виноделия и, конечно, увлечь вас самыми интересными семейными историями. Вы непременно почувствуете нечто общее, помимо профессии, что объединяет всех этих, казалось бы, разных людей в некий тайный «орден». Вы увидите, как горят их глаза, как жизненно важна для них причастность к уходящей в века магической цепочке превращения винограда, творения природы, в истинное гурманское удовольствие. Я надеюсь, что моя книга поможет вам понять ключевые моменты в нелегком труде винодела, чтобы затем с нескрываемым удовольствием оценить для себя его результат.

Конечно, говоря о вине, невероятно сложно обойтись без специальных терминов, да и часто сами они звучат как песня, только вслушайтесь – «терруар», «сепаж», «ассамбляж». Возможно, кто-то из вас уже с ними на «ты». А если пока нет, не беда: для вашего комфортного погружения в тему я предваряю истории виноделов небольшой серией пояснительных эссе. Они о специфике винного Прованса, винных профессиях, основных понятиях и терминах виноделия. Но это не учебник, и я уверена, данные главы не утомят вас, потому что у моей книги есть один секрет. Помните замечательную сентенцию Антуана де Сент-Экзюпери: «Самого главного глазами не увидишь. Зорко одно лишь сердце»? Я рискну перефразировать ее по-своему: «Самые прочные знания не те, что проникают напрямую в голову, а те, что пробираются туда через сердце».

Эту книгу я писала как личные заметки на своем собственном пути от винного любителя к профессионалу. Меня вели мое сердце, неукротимое желание докопаться до сути и любовь. Любовь к этой земле, к людям, живущим и работающим на ней. Она поможет и вам, через мое прованское окошко, приоткрыть для себя загадочный мир вина.

А еще это книга для путешествия, воображаемого или реального. Возьмите ее с собой в Прованс! Либо подключайте воображение, наливайте бокал вина и...

Von voyage!



ЧАСТЬ I

ВВЕДЕНИЕ. ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА И ПРАВИЛА ИГРЫ



ТЕАТР ВИННЫХ ДЕЙСТВИЙ
ПРОВАНСА

ГЛАВА 1