

100 лет с Chateau du Tariquet

В июне 2012 года Семья Грасса (Grassa) с размахом отпраздновала столетие своего владения Шато дю Тарике (Chateau du Tariquet). Хотя Шато дю Тарике было известно как производитель арманьяка ещё с 1683 года, современная история хозяйства начинается именно 100 лет назад. Тогда, в 1912 году, американский предприниматель французского происхождения Жан-Пьер Арто купил старое поместье семнадцатого века и принадлежащие ему виноградники.



Производство арманьяка всегда было надёжным и уважаемым источником дохода в Гаскони. И Chateau du Tariquet здесь не исключение. Однако наибольшее количество новаций хозяйство, пожалуй, сделало именно в виноделии. Само решение начать производство вина в Гаскони из сортов винограда, традиционно используемых для

производства арманьяка, было делом рискованным. Тем не менее, в 1982 году Ив Грасса, внук Жан-Пьера Арто, делает первое вино Cuvée Classic полностью из винограда Уньи Блан. Успех не заставил себя долго ждать. Уже на следующий год на конкурсе в Монпелье это вино получает первый приз. Участие в выставке «Винэкспо» в Бордо в 1983 году закрепило успех. Достаточно быстро продукция хозяйства получила признание и в Лондоне, и в Америке, а в середине 80-х вина Chateau du Tariquet оказались в винных картах ряда престижных парижских ресторанов.

Тяга к экспериментам и, отчасти, бунтарство, присущее семье Грасса, изменило традиционные представления о том, что может расти на виноградниках в Гаскони. Стараниями семейства Грасса на обширных виноградниках Chateau du Tariquet начали возделываться сорта винограда, с которыми в регионе были знакомы разве что понаслышке: Совиньон Блан, Семильон, а затем Шардонне и Шенен Блан. Продолжая традицию первооткрывателей, семья Грасса первой в Гаскони начала производить сладкие вина из винограда



CHATEAU DU
TARIQUET
YEARS 100 ANS

Сегодня Chateau du Tariquet это:

900 га — площадь виноградников.
8 млн. бутылок вина (Côtes de Gascogne IGP) в год
120 тыс. бутылок арманьяка в год
110 человек в штате
50% всей продукции экспортируется в более чем 50 стран мира

Гро- и Пти Мансан. В 1990-е годы в Chateau du Tariquet происходит интенсивный рост производства вина. Активно приобретаются новые виноградники. Сегодня в собственности Шато их насчитывается 900 га, что делает семью Грасса самым крупным частным владельцем виноградников во Франции. Современный технологический



процесс сбора урожая и обработки винограда позволяет сохранить в винах лёгкость и свежесть, что является отличительной чертой всех вин Chateau du Tariquet.

«Вместо того чтобы виноград доставлять в погреб, мы сами доставляем погреб на виноградник, — рассказывает сын Ива Грасса, Армин. Сразу после того, как виноград собран комбайном, прямо в поле к нему подъезжает специальный контейнер, в который пересыпается свежесобраный и уже очищенный от гребней виноград. Фокус в том, что внутри этого контейнера контролируется температура, к тому же в него закачивается инертный газ, что позволяет исключить окисление ягод в процессе транспортировки. Контейнеры доставляются на производство, там их содержимое пересыпается в один из восьми 50-ти тонных прессов. Все они были специально изготовлены по нашему заказу в 2003-2004 гг. Здесь 8-12 часов продолжается мацерация, после чего виноград будет аккуратно отжат.

Готовое вино хранится при температуре -2С в специальных емкостях, исключающих контакт с кислородом, и разливается только под заказ. Смонтированная в 2011 году линия розлива и упаковки от KRONE — наша отдельная гордость. Она полностью исключает контакт вина с кислородом и гарантирует свежесть вина. Даже в бутылке между вином и пробкой отнюдь не воздух, а инертный газ, которым специально заполняют свободный объём, чтобы исключить окисдацию.

Неустанная работа и поиск новых решений — вот наш секрет успеха!»

АК

