

Столетие Tariquet



Для того чтобы добраться до Chateau du Tariquet, равно как и до Domaine du Tariquet от аэропорта Тулузы, придется пару часов полюбоваться пейзажами Гаскони из окна автомобиля

Сначала практически равнинный ландшафт разнообразят зерновые культуры (каждый год, в зависимости от «госзаказа», может выращиваться та или иная), но по мере приближения к городку Оз, на смену им приходят стройные ряды виноградников, карабкающихся уже на пологие холмы.

Стоящие по сторонам дороги постройки напоминают о временах д'Артаньяна. Кажется, что ворота одной из них вот-вот распахнутся, мужчина с внешностью молодого Боярского выведет под уздцы свою ярко-желтую лошадь, оседлает и поедет в сторону Парижа, попивая по дороге «секретный матушкин бальзам», который на поверку вполне может оказаться столь популярным в этой местности арманьяком. Кстати, множество «местных д'Артаньянов» так и делают: садятся на своих, правда, уже железных коней, и едут в поисках лучшей жизни в крупные города Франции. Отток молодежи из сельской местности проблема и для Гаскони - работы мало, да и с землей возиться неохота.



Около Оза, сначала вызывающие восхищение, но после порядком приедающиеся таблички с предложением отведать фуа-гра, уступают место подобным же указателям, но только на различных производителей арманьяка. Столь популярная фраза «коньяк мы подарили миру, а арманьяк оставили себе» приобретает здесь совершенно иное звучание.

Встречающий «гостей из России» Итье Бушар, коммерческий директор Тарике, выглядит, мягко говоря, уставшим. По его словам, несколько последних дней приходилось работать и днем и ночью, чтобы успеть вовремя:

«Сам праздник будет завтра, так что у вас есть возможность увидеть финальные приготовления и оценить масштаб», - говорит Итье и ведет нас осматривать территорию.



На виноградниках монтируется какое-то светотехническое оборудование, на деревьях развешаны люстры, на тенистых лужайках под березами стоят скамейки, а неподалеку от шато возведен внушительный павильон с огромной верандой. Работа кипит и празднование столетия обещает стать грандиозным.

Столетие, кстати, всего лишь один из круглых поводов, коих, на самом деле, несколько. Во-первых, и это, конечно, основное, 100 лет минуло с 1912 года, когда Пьер Арто (Pierre Audaud), дрессировщик медведей (сам сначала не поверил и долго искал другие возможные значения слов «bear trainer»), покоривший со своими подопечными сначала Францию, потом Великобританию, а после и США, вернулся во Францию и приобрел Chateau du Tariquet. Во-вторых, в 1972 (40 лет) бразды правления шато взяли в свои руки брат и сестра Ив и Майте Грасса. В третьих, в 1982 году (30 лет) Ив Грасса сделал первое вино хозяйства - Cuvee Classic (100% юньи блан). Ну и 25 лет с тех пор, когда Тарике удалось получить первое крупное международное признание в Лондоне - «Лучшее белое вино года».



Вообще столетняя история Тарике заслуживает того, чтобы ее хотя бы вкратце рассказать. Кроме того, она во многом определяла и определяет источник прошлых, нынешних и, вероятно, будущих амбиций владельцев хозяйства, так что необходима для понимания.

Как производитель арманьяка Chateau du Tariquet известно еще с 1863 года. В те далекие времена о том, чтобы делать вино в хозяйстве даже и не помышляли - производство его в Гаскони или, если быть более точным в Бас-Арманьяке, казалось (и многим кажется до сих пор) занятием безумным. Сравни дрессировке медведей. Но, как уже говорилось, именно благодаря работе с косолапыми Пьеру Арто удалось стать популярным по обе стороны Атлантики, сколотить приличное состояние и жениться на Мари Рогаль (Marie Rogalle), родившей ему пять детей. Самый важный из них для нашего повествования, Жан-Пьер, стал в США барменом и женился на «красавице из Арьежа» Полине Жеро (Pauline Geraud).

Как сообщает семейная летопись, в 1912 году тоска по родине вконец извела как Пьера, так и его сына Жан-Пьера, которые приехали во Францию, правда не в родной Арьеж, а в городок Оз, что в провинции Жер, где и приобрели шато 17 столетия, ранее принадлежавшее Пьеру де Монтестью (Pierre de Montesquiou). Бывший дрессировщик медведей остался присматривать за шато, а Жан-Пьер со своей женой уехали в США, чтобы после окончания Первой мировой, в 1925, в год рождения дочери Елены, окончательно вернуться во Францию и поселиться в городе Оз: Тарике было сдано в аренду итальянским фермерам и здесь в основном занимались разведением домашнего скота и выращивали кукурузу. Под виноградники было отведено всего 7 га и использовались они исключительно для производства арманьяка.

Пожалуй, если бы не приток новой крови в лице Пьера Грасса (Pierre Grassa), женившегося на Елене Арто в 1946 году, хозяйство и по сей день могло бы остаться небольшой фермой, каких масса в округе. Неумная энергия «еще одного Пьера» позволила обзавестись первым трактором в Жере и увеличить площадь виноградников до 50 га.



В те дни, по воспоминаниям Майте, дочери Пьера Грасса, все было свое: масло, овощи, сыр, свиньи, курица, кролики. Производство арманьяка также процветало и давало постоянный доход за счет продажи балка.

Кристиан и Франсуа, двое из четырех детей Пьера Грасса и Елены, женившись уехали в город, а вот оставшиеся Ив и Майте приняли активное участие в судьбе Chateau du Tariquet, полностью взяв на себя управление хозяйством в 1972 году.

Первым важным шагом новых «управленцев» стало решение бутылить арманьяк в хозяйстве и самим заниматься продажами. Они поделили обязанности, наладили каналы сбыта, и некоторое время спустя стали задумываться о том, чтобы к Chateau du Tariquet добавить еще и Domaine du Tariquet. Так в 1982 году Ив сделал первое белое вино хозяйства - 100% юньи блан. Это решение было воспринято примерно так же, как если бы в одном из великих бордоских шато стали бы выращивать изабеллу и делать вино. Чистое безумие. Кто купит Юньи Блан из Жера? Однако несколько побед на конкурсах, затем присутствие в сети модных парижских ресторанов, после удачное выступление в Лондоне, где в 1987 году *Tariquet Cuvee Classic* становится «Лучшим белым вином года», а следом покорение Америки...

Постепенно в период с 1989 по 2006 год площадь виноградников выросла до 900 га, что позволило семейству Грасса стать обладателями «самого большого по площади виноградников (в рамках одного апеласьона, прим. ред.) частного хозяйства во Франции». К основному поместью добавились еще Cauillaubert, La Hitaire и Garderon и теперь каждый год в хозяйстве производят около 8 млн бутылок вина и 120 тыс бутылок арманьяка.

Представитель уже пятого поколения семьи, Армин Грасса (Armin Grassa), присоединяется к нам во время осмотра «достопримечательностей», и вместе мы направляемся к продолговатому зданию, расположенному чуть ниже шато.

«Здесь когда-то был хлев, но с тех пор многое изменилось», - улыбается Армин и приглашает нас в небольшую дегустационную комнату. Строительство дегустационного

зала «где будут работать профессионалы» с панорамными окнами и умиротворяющим видом на ровные ряды виноградников еще не завершено, хотя нам показывают и его.



При взгляде на 11 образцов, стоящих перед нами, становится очевидно, что эксперименты Ива Грасса, отца двух братьев Реми и Армина, ныне занимающихся делами хозяйства под присмотром старшего поколения, созданием одного белого вина из юньи блана не ограничились. В «сортовой арсенал» *Domaine du Tariquet* были добавлены еще шардоне, шенен блан, совиньон блан и гри, семильон, коломбар, мерло, каберне фран, сира, танна, марселан, пти мансенг, гро мансенг и вряд ли это полный список. Эксперименты в крови у семьи Грасса. Игристое? Они работают над этим, но пока результат не устраивает их настолько, чтобы представить его публике. Красные вина? Да, но это *Domaine du Mage*. Даже сортовой состав первого вина *Classic* претерпел серьезные изменения и теперь это смесь 45% юньи блан, 35% коломбар, 10% совиньон и 10% гро мансенг. Кстати, белую гегемонию Тарике за 30 винных лет «разбавили» только два розовых вина - *Rose de Presse* и *Marselan*.



«Неимоверные усилия были затрачены на то, чтобы получить разрешение на посадки шардоне, совиньона, шенена и других сортов. Мы стали первыми культивировать многие сорта в регионе и первыми решились делать ассамбляжи шардоне и совиньон блан или шенен блан и шардоне», - говорит Армин и предлагает оценить результаты. Вина Тарике в целом можно охарактеризовать известным сочетанием трех знаменитых французских слов «Liberté, Égalité, Fraternité», которые вольно перевести как «Легкость, Свежесть, Фруктовость». В этом отчасти смысл революции Тарике и объяснение их успехов на рынке. Вы можете сколько угодно рассуждать, например, о лучших винах лучших хозяйств, но при этом шанс того, что в бокале у вас будет *Classic, Les 4 Reserve, Chardonnay Tete de Cuvee* или другое вино *Domaine du Tariquet*, будет многократно выше. Это как ситуация с женой, с которой вы живете, но это не останавливает вас исподтишка любоваться на проходящих мимо красоток, которые столь притягательны, эффектны и прочее, но...дорогая, что у нас там на ужин?



Про виноградники Армин с Итье практически не говорят и так все понятно - каждый участок проанализирован самым подробнейшим образом и отведен под наиболее подходящие сорта, зато около новенького комбайна глаза Армина загораются, и он проводит целую экскурсию, посвященную своему детищу, который разве что вино не бутилирует. Это, конечно, преувеличение, но помните тот факт, что в Тарике появился первый трактор в Жере? Страсть к технике и новым технологиям в крови у представителей этого семейства. Слова про традиции уступают место демонстрации новейшей линии розлива, новейших прессов, описанию новейших технологий и всему тому, что позволяет сохранить «свежесть и фруктовость». И да, в Тарике поклоняются холоду, который здесь что-то вроде синонима свежести.



Благодаря комбайну, отделенные ягоды сразу попадают в специальные изотермические емкости с инертным газом, что позволяет сократить применение серы и избежать окисдации. Таким образом винификация, по словам Армина, начинается прямо на винограднике. После мобильные емкости привозят на винодельню, где виноград попадает в один из 50-тонных терморегулируемых пневматических прессов. Несколько часов (от 6 до 12) отводится на мацерацию и охлаждение до 15°C, после чего начинается мягкое прессование. Затем муст на срок от трех до пяти дней помещается в специальные подземные резервуары, где температура понижается до 5°C. Ферментация стартует при 8-9°C и постепенно, в течение 3-4 недель, повышается до 17-18°C. Три ежедневные дегустации позволяют наблюдать за процессом и вносить коррективы. После ферментации вино перемещается в резервуары, где оно хранится уже при температуре -2°C. Впоследствии вино каждый раз будет бутилироваться партиями, под заказ, и это тоже одно из новшеств Тарике. На каждую партию, готовую к отправке, в зависимости от объема (минимальный 50 гл) уходит в среднем две недели.



Чтобы не пускаться в подробный рассказ о линии розлива, складе готовой продукции и прочих сверхсовременных девайсах Тарике, скажу только, что и здесь все механизировано, насколько это возможно, и проходит огромное количество проверок, а малейшие несоответствия на всех этапах решаются в пользу выбраковки. Всего довольно внушительную линию розлива обслуживают 6 человек, двое из которых, что называется, на подхвате.

Выйдя из современного технологичного храма винодельни и вернувшись в шато, словно оказываешься в другом мире. Время смещается на десятилетия назад и как-то трудно поверить в то, что это центральный штаб разросшейся за столетие гасконской империи Тарике, простирающейся на 900 га и ежегодно выдающей 8 с гаком миллионов бутылок вина и арманьяка.

Следующий день, день празднования столетия, был отмечен прибытием иностранных делегаций и амбассадоров из более 50 стран мира, автобусными экскурсиями по владениям с прохождением дегустационных этапов, обильным ужином, сопровождаемым, естественно, винами Тарике и приправленным поздравлениями и разноязычным гулом, а также гуляниями до утра в сопровождении арманьяка и сигар.



С наступлением темноты виноградники сначала покрыли причудливые лазерные узоры, а потом небо над ними взорвалось огнями изощренных фейерверков. Яркое ощущение настоящего Тарике. Но стоило отвернуться и сделать пару шагов, тут же начиналось прошлое: шато 17 столетия, выставка фотографий, рассказывающих об истории хозяйства, винтажный грузовичок, припаркованный на заднем дворе и груженный бочками.

Не знаю как у других, у меня посещение Тарике вызвало странное ощущение. Наверное, такое же вызовет сверхмодное сияющее здание из стекла и бетона, стоящее на ровно выстриженном газоне где-то посреди лохматой среднерусской равнины. В здании производится какой-нибудь красивый высокотехнологичный продукт, хорошо известный и популярный среди продвинутых жителей мегаполисов по всему миру. Если не видеть само здание, как будто опережающее время в данной местности, то когнитивный диссонанс не возникает, но если вам довелось побывать здесь и почувствовать историю...



Может быть, в этом и смысл Тарике - опережать время. По крайней мере, в Гаскони, на протяжении ста лет, уж точно.