

Два мушкетёра

ЭТИМ ЛЕТОМ ЛЕГЕНДАРНЫЙ DOMAINE DU TARIQUET ПОПОЛНИТ КОЛЛЕКЦИЮ ВИН ЮГО-ЗАПАДА КОМПАНИИ SIMPLE. ПРОВЕДЯ ДВА ДНЯ В ГАСКОНИ ВМЕСТЕ С БРАТЬЯМИ ГРАССА, МЫ УБЕДИЛИСЬ: ДЕЛАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ВИНА МОЖНО И ПРИ МИЛЛИОННЫХ ОБОРОТАХ.

📖 ОЛЬГА БЕБЕКИНА

Армин и Реми
Грасса, владельцы
Domaine du Tariquet



Кто бы мог подумать, что приехав в *Domaine du Tariquet*, я первым делом попрошу кофе, а не бокал холодного шардоне. Бессонная ночь и долгая дорога из Москвы в Гасконь дают о себе знать. Меня встречает высокий статный красавец Реми Грасса, младший из братьев, стоящих сегодня у руля домена. Посочувствовав моему графику, он советует мне не снимать солнечные очки. При всех миллионных оборотах и объёмах, превративших *Domaine du Tariquet* в настоящую империю, здесь нет никакого снобизма и пафоса. И это, скажу я вам, как глоток свежего воздуха.

Реми отвечает за маркетинг хозяйства. Старший брат, Армин, погружён в виноградники. У обоих за плечами опыт работы в Бургундии, Луаре и Калифорнии и энологическое образование, так что винификация проходит под их чутким контролем. Представители третьего поколения виноделов семьи Грасса — маньяки своего дела. Дай им волю, они и ночевать будут рядом со стальными чанами. Страсть к виноделию у них семейная. Их отец, Ив Грасса, — легенда Гасконии. Да и за её пределами тоже. Это Ив нанёс на винную карту мира Гасконь, впрочем, и сегодня больше известную как родина д'Артаньяна. До 80-х годов прошлого века здесь делали только арманьяк и дешёвое пойло, что шло в балк. Ив Грасса буквально в одиночку изменил ход истории. «Отец был первопроходцем, в 1982 году он одним из первых стал производить вина в Кот-де-Гасконии», — подхватывает речь Ива присоединившийся к нам Армин.

ГАСКОНЬ НЕ ЗНАЕТ СЛОВА «ТРУС»

Винная история домена началась в 1982 году, когда Ив выпустил первую партию ювие *Classic*. В отличие от текущего ассамбляжа нескольких сортов, тогда это был стопроцентный ювие блан — один из разрешённых сортов для производства арманьяка. Причиной революционного для региона шага послужила простая необходимость в «быстрых деньгах» во время кризиса. Вино должно было стать спасательной шлюпкой для поддержания домена, выпускавшего арманьяк, ведь его путь от виноградника до полок магазинов долг и коммерчески нестабилен. Никто не ожидал, что вино станет не просто выходом из кризиса, но и новым витком успешного бизнеса.

«Отец хотел сделать качественное простое вино по доступной цене. И у него получилось. В те годы он для продвижения вина вкладывал в коробки с арманьяком бутылку *Classic*. А мы теперь делаем наоборот: в ящик с вином кладём бутылку арманьяка», — смеётся Армин.

В начале 80-х Ив уехал учиться виноделию в Университет Дэвиса, работал в Калифорнии, Австралии и Южной Африке. С новыми знаниями и вдохновением он вернулся в Гасконь. Первые вина он создавал из арманьячных сортов, но вскоре высадил и другие, нетипичные для региона — шардоне, гро мансан, совиньон блан, шенен блан и семильон. Площадь виноградников увеличилась с 9 до 700 га.

Область *Vin de pays des Côtes de Gascogne* возникла в 1974 году, повторяя территорию Арманьяка. С но-

выми правилами в 2009 году зона получила статус IGP *Côtes de Gascogne*, которая сегодня включает 13 тысяч га виноградников, разделённых на три части: Верхний и Нижний Арманьяк и Тенарез. Получение статуса АОС Армина Грасса совсем не волнует, лишние правила и ограничения ему не по вкусу. «Нам нравится свобода, которую даёт IGP. Мы вольны экспериментировать и не придерживаться навязанных рамок. Мы любим удивлять, делать то, что люди не ожидают от нас. Из удачных экспериментов, скажем, гро мансан в сухом стиле и бленд шардоне и совиньона блан, который получился у отца по чистой случайности». Вот так область, толкающая балк, прославилась свежими и фруктовыми белыми винами. Невольно в голове всплывают строчки из песни д'Артаньяна в исполнении Боярского: «но умнице фортуне, сй богу, не до вас, пока на белом свете есть Гасконь».

ВДАЛИ ОТ ОБЕЗУМЕВШЕЙ ТОЛПЫ

Сердце и душа *Domaine du Tariquet* обитают в шато XVII века, где много лет по выходным собирается многочисленная семья Грасса. Под хруст гравия под ногами и чирканье птиц я брожу по окрестностям замка. В воздухе разлит дурманящий аромат цветущих деревьев и разогретой хвои, на каменных ступеньках щурится разомлевшая от жаркого солнца кошка, не обращая внимания на снующих вокруг неё ящериц. И цкак в таком месте люди вообще способны работать, а не сидеть целыми днями в саду с книжкой и бокалом холодного белого?

В тенистом саду спрятаны столики и стулья для туристов, которым устраивают бесплатные дегустации. С пустыми руками, говорят, не уезжает никто.

«Наше хозяйство находится *in the middle of nowhere*. Сюда никто не попадет случайно, если только не заблудился, — смеётся Реми. — Туристы приезжают в основном летом ради термальных источников в Оше. В остальное время здесь тишь и покой, я даже дверь в дом не закрываю. С весны по осень Гасконь проходят паломники, идущие в Сантьяго-де-Компостелу, но они, как вы понимаете, не особо интересуются винными дегустациями».



>1 200 ГА ВЛАДЕЮТ СЕГОДНЯ ГРАССА, ЭТО КРУПНЕЙШЕЕ ЧАСТНОЕ ХОЗЯЙСТВО ФРАНЦИИ



В истории хозяйства Tariquet есть и такие моменты: первые владельцы винодельни дрессировали медведей у подножия Пиренеев



ГОРДОСТЬ ТЕРРУАРА — SABLES FAUVES, ГЛУБОКИЕ ПЕСЧАНЫЕ ПОЧВЫ ОХРИСТОГО ЦВЕТА ИЗ-ЗА ПОВЫШЕННОГО СОДЕРЖАНИЯ ЖЕЛЕЗА



ОТ УКРОТИТЕЛЯ МЕДВЕДЕЙ ДО ВИНОДЕЛА

В одном из коридоров я останавливаюсь перед старой чёрно-белой фотографией, на которой запечатлены четверо мужчин с медведями на поводке. Это тоже часть истории Грасса. В начале прошлого века Tariquet принадлежало семье Арто, дрессировщикам медведей. Глава семьи, после странствий по свету и нескольких лет, проведённых в Штатах, его сын Жан-Пьер, работавший барменом, и его жена Полин купили заброшенное шато в 1912 году. Во время Второй мировой войны дочь Жан-Пьера Элен познакомилась с симпатичным военным, его звали Пьер Грасса. Уже вдвоем они стали возвращать Tariquet к былому величию. Из четырёх детей только двое — Ив и Мате — продолжили заниматься хозяйством. И вот мы видим, к чему это привело.

На рубеже 2000-х бразды правления королевством Tariquet приняли Армин и Реми. Пока Ив разворачивает

бизнес в Румынии, они за несколько лет удвоили площадь виноградников, объёмы производства и продолжают модернизировать винодельню, придерживаясь философии отца: простые и доступные вина, отличающиеся свежестью и фруктовостью.

В ОСОБО КРУПНЫХ РАЗМЕРАХ

Узнать братьев Грасса просто: они разъезжают по своим владениям на белоснежных внедорожниках-близнецах Mercedes. Такой вот простой гасконский шик: два мушкетера на белых железных конях. И это я ещё не видела скромный старинный замок Армина у озера или пасторальный домик Реми, чья жена разводит лошадей. Но сейчас не об этом.

Мы с Армином отправляемся на обзорную экскурсию по виноградникам. Из окна автомобиля видны ровные ряды с деревянными шпалерами. «Металл на виноградниках не в нашем стиле, мы за естественность», — поясняет Армин. Глупо спрашивать, где именно виноградники Tariquet: они почти везде.

Грасса владеют более 1200 га, их домен — крупнейшее частное хозяйство во Франции. Участки разбросаны по округе в радиусе 20 км от винодельни. «Это не Бордо и не Бургундия, по счастью, у нас много земли, поэтому расширяться в Гаскони проще и дешевле». — говорит Армин. Размах и просторы здешних земель впечатляют: один только парцелль может достигать 40 га. Несмотря на масштабы, братья ответственно и скрупулезно следят за качеством винограда. Тонкие настройки уборочных машин позволяют собирать урожай очень нежно и деликатно, отсекая листья и прочий мусор, а также неспелые ягоды. Грасса не скупятся на дорогостоящее оборудование, считая, что оно помогает им быть в авангарде местного виноделия. «Порой наличие большого парка уборочных машин играет решающую роль, особенно, если приходится вместо восьми недель сбора уложиться за пять из-за надвигающегося дождя». Все остальные работы на виноградниках выполняются в ручном режиме.

То, что братья называют «центром Ничего», по факту и есть сердце Гаскони, которая расположена между Атлантикой и Пиренеями, южнее Бордо. Близость к океану формирует мягкий умеренный климат с достаточной влажностью. Высокий перепад между дневной и ночной температурами обеспечивают винограду оптимальную кислотность и хороший потенциал. В калейдоскопе почв можно различить глинисто-песчаные, каменистые и самые ценные — глубокие песчаные охристого цвета из-за повышенного содержания железа, известные здесь как Sables Fauves. Такой тип особенно любит юни блан и гро мансан, выдавая на ней тонкие и фруктовые вина.

Красные сорта, среди которых сира, мерло, мальбек, танна, пино нуар, каберне совиньон, каберне фран и марселан, высажены на более плотных почвах с преобладанием глины. «Если пройтись по винограднику после дождя, вынесешь на своих ботинках килограммы земли». Они занимают всего 5% от общей площади виноградников, Гасконь — страна белых вин. Здесь лоза получает чуть меньше воды и потому даёт более

Сталь или бочка?

Для производства белых вин Грасса используют самые продвинутые стальные чаны. Низкие температуры брожения, селекционные нейтральные дрожжи, контакт с тонким осадком и отсутствие малолактики делают вина домена чистыми, фруктовыми, свежими и очень деликатными. Лишь небольшая доля вин ферментируется и выдерживается в дубе.



концентрированный урожай. Красные сорта идут на производство розе, а также красных вин под брендом *Domaine du Mage*. Такой ход конём неслучаен: как объясняет Армин, в красных винах невозможно выдержать фирменный стиль *Tariquet*, потому было решено развести их по разным углам.

На виноградниках нет деления на крю, урожай собирают парцелль за парцеллем, и участь каждого решается по итогам дегустации. Есть участки, которые дают более структурированные вина, идущие на выдержку в дубе. Разный характер вин при ассамбляже позволяет сохранять баланс между свежестью и твёрдым характером.

«А вы никогда не задумывались о производстве игристых вин?» — спрашиваю я. Армин загадочно улыбается: «Мы проводим эксперименты». Возможно, в ближайшем будущем нас ждёт очередная удивительная новинка от братьев Грасса, и на этот раз — игристая.

НОВАЯ КРОВЬ

«Так непривычно — впервые за всё время вокруг шато нет виноградников», — задумчиво говорит Реми. Регулярно братья «освежают» армию виноградников, заменяя старые лозы на новобранцев. Здесь свирепствует вирус *esca*, поражающий ствол и медленно убивающий лозу. Армин показывает мне 35-летний гро мансан, его ствол словно раскрашен белой краской. Между выкорчевыванием и новыми посадками даёт земле пару лет отдохнуть. «Оптимальный возраст лозы для нашего стиля вин — 15–25 лет. Более старая лоза даёт слишком концентрированный виноград, более молодая — слишком лёгкий».

Другая опасность — весенние заморозки. Чтобы минимизировать риск потери урожая, сорта высаживают на разных участках. Для ранних пташек, как шардоне и гро мансан, выбирают парцелли повыше и потеплее. Но даже если что-то пойдёт не так, братья всегда оставляют себе небольшой люфт: перепроизводство на 10% на случай плохого урожая или природных напастей.

Грасса придерживаются принципов *sustainability*, но сертификаты органического виноградарства получать не спешат. «Пока мы не можем этого себе позволить, так как сражаться с милдью, очередной напастью из-за высокой влажности без химии нельзя». Всё же в копилке сертификатов — французский *High Environmental Value (HVE)*.

А ПОГОВОРИТЬ?

Бокал освежающего *Classic* с устрицами — то, что надо после прогулки по виноградникам. Пэринг с винами *Domaine du Tariquet*, высоко оценили японские устричные фермы и даже выдумали специальные сертификаты, подтверждающие сей факт. Мы собрались на аперитив в помещении, где несколько месяцев в году пыhtят армянские аламбики. На кухне в переоборудованной огромной бочке готовится изысканный обед. Антураж — поллучше мишленовского ресторана. К нам присоединяется тётя Армина и Реми — Мате. Она активно участвует в работе хозяйства, отвечая за административные вопросы и некоторую бумажную работу. Мате, к несчастью для меня, не говорит по-английски, я, к несчастью для всех, не



Линейка
ВИН

*Domaine
du Tariquet.*

ПРЕДСТАВЛЕННАЯ
В РОССИИ

1 Classic 2017

Юньи блан 45%,
коломбар 35%, совиньон
10%, гро мансан 10%

Флагман и визитная карточка хозяйства. Именно с ним отец Армина и Реми впервые вышел на винную арену в 1982 году. Но тогда это было абсолютно другое вино — 100-процентный юньи блан.

Деликатное лёгкое вино с нотами лимона, яблока, белых цветов и намёком на тропические фрукты. Во вкусе освежающее со средней кислотностью и минеральным финишем. Идеально с устрицами.

2 Reserve 2016

Гро мансан 40%,
шардоне 30%, совиньон
20%, семильон 10%

После 6 мес. выдержки в дубе по отдельности сорта ассамблируют и оставляют на год в стали. На выходе получается вино с ярким букетом тропических фруктов, персика, подпечённого яблока, ванили, мёда и цветения. Дерзкий характер вина выражается и в его вкусе, сбалансированном чистой незамаскированной кислотностью и мягко вписанном дубом.

3 Sauvignon 2017

Чистый совиньон с ароматами ананаса, личи, зелени и морского бриза. Идеальное сочетание хрусткой кислотности и минеральности, травянистых оттенков и тропиков.

4 Chardonnay 2017

1/3 вина выдерживается 3–4 мес. во французском дубе для придания структуры и сложности. Мягкое и нежное шардоне

с нотами яблока, сливочного масла, белых цветов. Кремовая текстура вина приятно обволакивает и подкупает богатством вкусов.

5 Chenin-Chardonnay 2017

Шенен блан 75%,
шардоне 25%

Абсолютно нетипичный ассамбляж для региона, раскрывающий оттенки спелых фруктов, лимонной цедры и буйства весеннего цветения. Стройное вино с твёрдым стержнем и лёгкой пикантной горчинкой в конце.

6 Amplitude 2015

100% гро мансан

Неожиданный гро мансан в сухом стиле, сбивающий с ног своими нотами манго, дыни, крыжовника и грейпфрута, и уносящий мыслями в жаркие экзотические страны.





“

СЕРДЦЕ И ДУША DOMAINE DU TARIQUET ОБИТАЮТ В ШАТО XVII ВЕКА, ГДЕ МНОГО ЛЕТ ПО ВЫХОДНЫМ СОБИРАЕТСЯ МНОГОЧИСЛЕННАЯ СЕМЬЯ ГРАССА

”

говорю по-французски, что совершенно не мешает нам общаться. Глядя на неё, понимаешь, что такое истинный французский шарм и аристократизм — вот она, гордая дама из драм Франсуа Озона.

За обедом я узнаю, что 12-летний сын Армина хочет стать архитектором. «Я иногда его страшаю, что если будет плохо учиться, то станет виноделом, как отец», — смеётся старший Грасса. На мой вопрос хотел ли сам Армин стать не виноделом, а кем-то ещё, он не раздумывая отвечает, что с детства мечтал заниматься семейным бизнесом.

НЕЖНЕЕ, ЕЩЁ НЕЖНЕЕ

Став лидером в Гаскони, Грасса не почивают на лаврах. Domaine du Tariquet — идеальный пример хозяйства, которое при миллионных оборотах неустанно повышает качество вина. Инвестиции в высокотехнологичное оборудование исчисляются сотнями тысяч евро.

Всё направлено на защиту винограда от окисления и сохранение свежести и фруктового стиля. Ягоды после сбора покрываются слоем инертного газа и в таком виде отправляются на винодельню. Там урожай проводит 12 часов в контакте с кожицей, а затем идёт под многочисленные пневматические прессы Pega. После прессования сусло оставляют на пять дней для седиментации, затем оно идёт бродить в огромные стальные чаны, стоящие на улице. Два года назад Грасса добавили ещё один этап перед ферментацией: недельный контакт с осадком при низких температурах. Они говорят, что это укрепляет структуру будущего вина. Ферментация длится четыре недели при максимально низкой температуре. Три раза в день Армин и Реми пробуют сок. «Я часто беру с собой сына — он обожает сладкий фер-

ментационный сок», — говорит Армин. При намёке на редукцию немного играют с кислородом с помощью лёгкого ремонтажа.

Белые вина минуют малолактику ради прямой и чистой кислотности, стабилизируются при -4°C и затем фильтруются. Вино ждёт розлива при -2°C порой год и даже дольше, оставаясь безупречно свежим и ярко-фруктовым. На всех этапах вино максимально защищают от окисдации, а количество серы сводят к минимуму.

Лишь небольшая часть вина ферментируется и выдерживается в дубе. Небольшая в случае Tariquet — это около тысячи бочек по 400 и 225 л. Дуб — только лёгкой обжарки, чтобы избежать излишней ванили, но добавить структуры. Дуб ювелирно вписывают в первоначальный профиль. После 2–3 лет бочки идут на выдержку арманьяка. И никогда наоборот.

Сумасшедшая и самая современная линия розлива (ее запустили в 2011 году) почти не засыпает и крутится ежедневно, выдавая по 30–35 тысяч бутылок в день. Несложно подсчитать общие объёмы производства — да-да, вы не ошиблись, более 10 млн бутылок в год! Несколько лет помещения перестраивались, чтобы сегодня всё работало как часы. Отдельный зал посвящён розливу в Bag-in-box, которые Tariquet выпускает для Норвегии. Кстати, с этого года тетрапаки появятся в продаже и во Франции эксклюзивно в сети Monoprix. Стекло, коробки, этикетки на 100% биоразлагаемы.

Рост производства повышает степень ответственности, братья ввели свою eco-friendly систему по переработке энергии. Ещё пару лет, и с помощью новомодных разработок и солнечных панелей они будут полностью обеспечивать энергией себя сами. Вот такие они, мушкетеры 21-го века. ■