

Пространство вкуса

характер этих вин разный. Вина Кот-де-Нюи (Cote de Beaune) с участков в Шамболь-Мюзиньи (Chambolle-Musigny), Савиньи-ле-Бон (Savigny les Beaune), Вон-Романе (Vosne-Romanée), которые относятся к Дому Анны-Франсуа Гро, имеют тонкий женский вкус. Вина из коммуны Поммар (Pommard) в Кот-де-Бон (Cotes de Beaune) имеют более мужской, глубокий вкус, с этих участков в основном мы делаем вина Дома Франсуа Паран. Это терруарные вина. Мои правила просты, что я произвожу вина в той местности, где растет виноград. Пино Нуар — виноград, имеющий тонкий вкус, стараюсь передать это даже в винах Поммара.



Виноградник гран-крю Кот-де-Нюи



Шамболь-Мюзиньи (Chambolle-Musigny)



Савиньи-ле-Бон (Savigny les Beaune)



Виноградники Кот-де-Бон близ коммуны Поммар

— На этикетках ваших вин изображен трюфель. Это визитная карточка бренда или выражение определенного терруара?

— Да, изображение трюфеля есть на всех моих винах, но в первую очередь, конечно, трюфель проявляется в винах гран-крю.

— Вкус и аромат трюфеля в той или иной мере присутствует во всех ваших винах, как молодых, так и выдержанных. Вы волшебник по возвращению трюфеля в вине?

— Действительно, вкус трюфеля можно уловить во всех моих винах, особенно у выдержанных, пятнадцатилетних и старше. Их лучше пробовать с хорошими блюдами, с хорошей кухней. Как-то в Испании несколько известных шеф-поваров приготовили чудесное блюдо, и именно с ним вино раскрывалось наилучшим образом. Только так создается гармония между блюдом и вином.

