



— Чи вина лучше пьются с едой или их предпочтительно пробовать сами по себе?

— Подые вина можно пить самостоятельно, отдельно от еды. Такие вина прекрасно подойдут в качестве аперитива. Сложные же вина так нельзя пить, они пьются только с едой, и блюда должны быть умело подобраны.

— Раньше считалось, что структурированное вино — это как тело, так и сознание.

— Все вино приносит удовлетворение.

— Помимо собственных участков-клима, вы делаете вина на чужих участках. По какому принципу вы отбираете производителей винограда?

— У нас есть постоянные партнеры, например, с клима Кортон-Шарлемань (Corton-Charlemagne). Мы их лично наблюдаем за созреванием винограда, так что мы уверены в качестве. Как на собственных виноградниках, так и у партнеров виноград собирается вручную, и это делают одни и те же люди из год в год.



Кортон-Шарлемань

— Сейчас становится популярно использовать биодинамические подходы при выращивании и производстве вина. Как вы к этому относитесь?

— Мы применяем, скажем так, биологический метод. Все зависит от климата и от года. Мы используем то, что есть в земле. Для виноградника важен хороший компост (птичий, лошадиный), а естественных органических элементов вполне достаточно. Конечно, сульфиды при производстве вина также используются, но в минимально необходимых количествах. Так что мы используем натуральные продукты, не прибегая к помощи химических. Вина у нас «чистые», а методы традиционные.

— Существует ли сертификация вин?

— Наши вина не сертифицированы как органические, но я лично несу ответственность за них. Мне не нужен дополнительный административный контроль над моей работой. Мои вина качественные, вы можете сделать анализ вина. А административный контроль продукции — это бизнес.

— Месье Паран, классические французские сорта используются виноделами всего мира. При этом бургундские сорта имеют в этом отношении особую репутацию: часто встречается мнение, что с ними сложнее работать и добиваться великолепных результатов. А что думаете вы о винах из бургундских сортов, сделанных за пределами Франции?

— Среди них также есть хорошие вина. Шардоне выращивают во всем мире. В зависимости от цены и климата, и если вино из Шардоне правильно подготовили для подачи, оно бывает очень хорошим. С Пино Нуар, конечно, сложнее работать, это очень чувствительный, хрупкий виноград. Если сезон вышел дождливым, Пино Нуар может подгнить. Его мало выращивают в мире — в Швейцарии, США, Австралии. А вот Каберне Совиньон, Мерло — они везде, качество не зависит от земли, с ними просто работать.