



Франсуа Паран с дочерью Каролин



— Считается, что цвет — это одежда вина. Дидье Мишель, хромографист, разработал даже палитру цветов, соответствующих определенному аромату, графическое изображение ароматов.

— Цвет важен для вина. Но хромограмма, сделанная в определенной местности, соответствует определенному этапу, времени. На разных этапах развития вина цвет эволюционирует. Поммар одного цвета, Шамболь — другого. Что касается Пино Нуар, то цвет для него не так важен. Конечно, для меня цвет важен, но не имеет основного значения. Цвет будет зависеть от года вина.



Матис Паран

— То есть вы не удлиняете срок мацерации для получения более насыщенного цвета у вина?

— Это сложно. Если делать мацерацию дольше, то получатся жесткие вина. Нужно искать равновесие и вовремя остановиться. В противном случае происходит разбалансировка вина, цвет улучшается, но не улучшается вкус. Это своеобразная кухня. Мы работаем на кухне, и у нас интересная работа. В 40 лет я готовил вина по-другому, так что все меняется. Каждый год — новое открытие. 🍷

