

Вина Франсуа Парана

Беседовала Ольга Сгибнева



Виноделие в Бургундии — национальная история и традиция. Пожалуй, нет во Франции другого такого винного региона, где семейная преемственность была бы так важна. Здесь почти что каждый с рождения или виноградарь, или винодел, а традиции передаются из поколения в поколение много веков. Причин этому много, но главная, пожалуй, самая поэтическая — это реальная любовь бургундцев к своей земле и винограду.

Поэтому семейный бизнес супругов Франсуа Парана (Francois Parent) и Анн-Франсуаз Гро (Anne Francoise Gros) — история сколь естественная для Бургундии, столь и необычная для остального винного мира. Являясь наследниками выпускать вина под старыми брендами вместо Паран и Гро, они приняли решение продолжить выпускать вина под старыми брендами вместо создания одного, но под общим управлением семейной компании *Domaine A. F. Gros F. Parent*, где трудятся также и их дети.

Вина месье Парана выражают сложный характер этой земли, и попытка разобраться, как это так красиво и элегантно объединяется в вине, привела нас к этому интервью в офисе домена в Боне, древней столице герцогства Бургундия.



е Паран, ваши вина позволяют переосмыслить представление о бургундских винах: это не только перекладывание акцентов на аромат и вкус, но и структура, плотность, насыщенность и глубина. Как вам это удается?

Работа начинается уже на винограднике. Выбор участка — это очень важно, и чтобы сделать великое вино, надо начать с виноградника. Если мы хотим получить вино, которое выражает суть определенной местности, то виноградник надо отбирать. Работа от виноградника до вина — это большой труд.

Вы и ваша жена являетесь представителями известных винодельческих семей Бургундии. Передаются ли родовые секреты из поколения в поколение, обмениваетесь ли вы собственным опытом с другими членами семейства?

Существует эволюция. С одной стороны, мы работаем, как работали в XIX веке. При этом мы, с другой стороны, постоянно, усовершенствовали технологию. Нет больше 100 лет с точки зрения урожая, есть разные годы. Раньше этим нельзя было управлять, а сейчас благодаря технологиям это стало возможно.

Мы обсуждаем вопросы при создании вина в семье, особенно в дегустации вин особенно важно участие женщин. Женское восприятие отличается от мужского, и это очень важно. Нам помогают дети — Маттиас и Кэролайн.

Domaine A. F. Gros et Maison F. Parent объединены не только разными семейными участками, принадлежащими вам и вашей жене, но и разными стилями, отражающимися в вине. Как получается сохранять различие в характерах вин, и чем вы занимаетесь винификацией не только вин с собственных участков, но и с участков супруги?



Франсуа Паран с супругой Анн-Франсуаз Гро

Пространство вкуса

Характер этих вин разный. Вина Кот-де-Нюи (Cote de Nuits) 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 Франсуа Паран. Это терруарные вина. Мои правила — что я произвожу вина в той местности, где растет виноград. Пино Нуар — виноград, имеющий тонкий вкус, поэтому я 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.





— Наши вина лучше пьются с едой или их почитательно пробовать сами по себе?

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

— Древности считалось, что структурированное вино действует как тело, так и сознание.

— Такое вино приносит удовлетворение.

— Кроме собственных участков-клима, вы делаете вина из других участков. По какому принципу вы отбираете поставщиков винограда?

— У нас есть постоянные партнеры, например, с климатом 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 виноградаря 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.



— А как бы вы охарактеризовали ваш собственный Пино Нуар?

— Праздничность и утонченность. Фрукты придают тонкий вкус вину. Такое вино радует сердце. У меня собственная философия вина, и это моя работа. В Бургундии 2500 виноградарей и 2500 виноделов!

— Вы также делаете из Пино Нуар игристые креманы. В чем отличие пузырьков ваших креманов от традиционных игристых вин, например, шампанских?

— Для меня шампанское — это вино, но креман — это нечто большее. Креман производят для особых случаев, празднеств, и он должен быть прекрасен. Традиционное шампанское можно пить все время, начиная с аперитива и заканчивая десертом, а креманы нет. Креман отличается от традиционного шампанского, как великие вина отличаются от вин на каждый день.

Я произвожу креманы в небольшом количестве, в основном по методу шампануаз с выдержкой в бутылках до 18 месяцев. Это молодые вина с невысокой кислотностью. А среди шампанских вин нужно искать шампанское, которое легче по уровню газа. Углекислого газа должно быть

не много и не мало. Шампанское делают с различными ароматами. Для этих вин важно, чтобы выдался хороший год для урожая.

— Какое вино является вашим фаворитом?

— Этот вопрос мне задают всегда! (Смеется). Я люблю вообще бургундские вина с соответствующим блюдом. Например, великие вина из Поммар. Но в принципе у меня нет предпочтений. Все бургундские вина хороши.

— Месье Паран, кто для вас является авторитетом в мире виноделия?

— Кроме моего отца у меня было два учителя. Жан Гро, основатель Domaine Jean Gros, отец моей супруги. Он умер в 58 лет, но во времена моей молодости произвел на меня большое впечатление. Он обладал потрясающим знанием вин, и Бургундия должна быть ему признательна за это. Второй — это Шарль Руссо, друг моего отца. Он очень простой человек, который двумя ногами стоял на земле. Это поколение XX века.

Сейчас много виноделов. Это здравомыслящие люди. Роберт Паркер — известный винный критик, он прекрасный дегустатор и бизнесмен, но он не привнес такой же вклад, как Шарль Руссо или мой отец.





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.

— 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. 🍷



Матиас Паран

