

invisible



Красная Франция

Никакого снобизма! Все понятно и приятно



В этом сете — четыре зрелых вина для приятных занятий: интеллектуального трепа, размышлений о будущем, пира под звездами, объятий. Закуски хорошо бы подбирать разборчиво — в кулинарные книги заглянуть не помешает.

2019 DOMAINE CHARLES PAIN CUVÉE PAIN CHINON АОС ДОЛИНА ЛУАРЫ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Утро в деревне. От влажного чернозема идет пар, малина, ежевика и смородина наливаются соком. Топленная накануне баня сладко дышит копченым деревом. Бодрый кислотный кабфран про то, как вчера «мы пахали». И не устали.

ВКУС	ВИНОГРАД
Малина, ежевика, красная смородина, вишня, белый перец, обугленное дерево	«каберне-фран»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Тушеное мясо, индейка или утка, запеченные овощи	13%

2016 CHATEAU AMANDINE MONTAGNE SAINT-EMILION АОС БОРДО, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

«Винное вино», как говорят французы. Спелое, бархатное, мощное, непопсовое, классное. Тут и ощутимые, но мягкие танины — «как младенец Христос по душе босичком пробежался», — сказал бы любитель водки. И атлетичное, но не перекачанное тело с черникой, табаком, черной смородиной и черносливом, слегка прокопченное в можжевелевом дыму, приправленное перцем — черным и белым.

ВКУС	ВИНОГРАД
Копченый чернослив, черная смородина, можжевельник, табак, перец	«мерло», «каберне-фран»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Стейк, тальята, баранья нога, жаркое, омлет, душистый сыр	13,5%

2019 CHATEAU MONT-REDON COTES DU RHONE AOC ДОЛИНА РОНЬ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

На жарком французском юге сложно быть четким и собранным. Вот и здесь винодел оставил на солнце горсть черешен, пару подберезовиков, трубочный табак, кисет со специями, чашку кофе, плитку шоколада и соленый арахис. Все это растаяло на солнце и смешалось с вином. Попробуйте сами, мы ничего не выдумываем.

ВКУС	ВИНОГРАД
Вишневый джем, горький шоколад, кофе, грибы, полынь, корица, розмарин, соль	«гренаш», «сира»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Омлеты, вяленое мясо, жареные колбаски, твердые сыры, шоколадные пирожные	14%

2019 MAISON CHAMPY CUVÉE EDME BOURGOGNE PINOT NOIR AOC БУРГУНДИЯ, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Отличный случай распробовать красную Бургундию. Если не посчастливилось сразу приохотиться к бургундским, то обычный путь винолюба начинается с прямодушных кофейно-шоколадных и прочих пряных вин про варенье и кожаный сапог. Потом приходит интерес к более тонким материям, к винам, требующим диалога, совместных размышлений и опыта. Это бургундское — из простых. И, тем не менее, в нем есть все, чтобы влюбиться: гармония, деликатность и полный тайн летний лес.

ВКУС	ВИНОГРАД
Земляника, малина, черника, брусника, еловые иголки, шалфей	«пино-нуар»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Утка, жаркое, печеные овощи, сыры всех мастей и ароматов	12,5%