



DOMAINE ANTONIN GUYON

Домен Антонен Гийон

Домен Антонен Гийон — один из крупнейших владельцев престижнейших виноградников департамента Cote d'Or. Хозяйство было создано в 60-х годах XX века, когда семья Guyon приобрела Domaine Hippolyte Thevenot. В последующие годы границы их владений расширились, и сегодня в руках сыновей Антонена Гийона, братьев Доминика и Мишеля 48 га виноградников, растянувшихся от Жевре-Шамбертена до Мерсо. Красивейшие старинные погреба и офис располагаются в Савиньи-ле-Бон.

Мишель Бетан, который, помимо всего прочего, считается одним из лучших в мире специалистов по винам Кортон, называет подход хозяйства Domaine Antonin Guyon неоклассическим.

Новая классика, то есть стремление по-новому оценить известные веками подходы и концепции, — вот стиль Доминика, кстати доктора права, бросившего когда-то юридическую практику, чтобы принять из рук отца семейное дело. С тех пор он никогда об этом не жалел.

Доминик, обладая широкой линейкой великих красных Бургундии, скромно называет белые «своим хобби». При этом Кортон-Шарлемань Гийона — одно из лучших вин апелласьона, доказывающее, как важен разумный подход к терруару.

Однажды в семидесятых годах, уже начав работать в Кортоне и Савиньи-ле-Боне, Доминик решил немного поэкспериментировать и отправился искать терруары в Hautes-Cotes de Nuits, не очень известном в то время регионе. Ему пришла в голову идея: он взял вертолет и полетал несколько часов над заснеженными склонами холмов (а дело было в конце зимы 1975 года). И наконец, он нашел склон, снег на котором, несмотря на раннее время, уже растаял — это был самый солнечный, самый удобный участок из всех окрестных. Постепенно Гийон скупил участки 50-летних лоз у 80-ти мелких владельцев и объединил их в один большой виноградник. Он был первым, кто начал осваивать этот полузабытый, а сейчас очень популярный апелласьон.

Домен в среднем производит 200 000 бутылок. Из них 80% вин идет на экспорт, а остальные напрямую продаются во Франции частным клиентам или ресторанам, только избранным — Бокюзу, Дюкасу, Труагро... «Новое видение», которое принес в домен Доминик, — это и расширение экспорта и широкое представление вин по всему миру, которое принесло свои плоды. Он рассказывает о том, как однажды в Квебеке к нему подошел взволнованный молодой человек и начал благодарить — оказалось, именно после бутылочки его Chambolle-Musigny, выпитой вместе в ресторане, девушка согласилась выйти за него замуж.

Несмотря на использование современных методов производства, каждое из вин этого хозяйства очень традиционно и является образцом для каждого конкретного апелласьона.

Среди владений хозяйства виноградники класса Grand Cru:

Charmes-Chambertin, Corton-Charlemagne, Corton (Clos du Roi, Les Bressandes, Les Renardes, le Corton).

А также ряд престижнейших 1-er Cru из коммун Pernand-Vergelesses (Sous Fretille, Les Fichots и Les Vergelesses), Meursault (Les Charmes), Volnay (Clos des Chenes) и Aloxe-Corton (Les Fourrieres и Les Vercots).



ВИНА ХОЗЯЙСТВА

Белые вина:

Pernand-Vergelesses Premier Cru AOC Sous Fretille
 Mersault-Charmes Premier Cru AOC Les Charmes Dessus
 Corton-Charlemagne Grand Cru AOC

Красные вина:

Borgogne AOC Pinot Noir
 Savigny-les-Beaune AOC
 Beaune AOC «Clos de la Chaume Gaufriot» (Monopole)
 Chambolle-Musigny AOC Clos du Village (Monopole)
 Volnay Premier Cru AOC Clos des Chenes
 Aloxe-Corton Premier Cru AOC «Les Vercots»
 Gevrey-Chambertin AOC
 Corton Grand Cru AOC Bressandes
 Corton Grand Cru AOC Renardes
 Charmes-Chambertin Grand Cru AOC

PERNAND-VERGELESSES 1-ER CRU AOC SOUS FRETILLE

Пернан-Вержелес Премье Крю АОС Су Фретий

АПШЕЛЛАСЬОН: Pernand-Vergelesses 1-er Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: шардоне.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 15 месяцев в бочках из французского дуба.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино золотистого цвета с ароматами цветов и лесного ореха. Элегантное, свежее, изящное.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к рыбным блюдам и белому мясу под соусами.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,0



MEURSAULT-CHARMES PREMIER CRU AOC LES CHARMES DESSUS

Мерсо-Шарм Премье Крю АОС Ле Шарм Дессю

АПШЕЛЛАСЬОН: Meursault-Charmes 1-er Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается 15 месяцев в бочках из французского дуба, 30% из которых — новые.**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино золотистого цвета. Сладковатый фруктовый аромат, очень богатый глубокий вкус.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к рыбе под сливочным соусом и домашней птице.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 12–14°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
1996	0,75	13,5
2004	0,75	13,5

**CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU AOC**

Кортон-Шарлемань Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Corton-Charlemagne Grand Cru AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, половина из которых — новые.**ДЕГУСТАЦИЯ:** великолепный концентрированный аромат с нотками акации, цветущей жимолости и орехов. Вкус очень чистый, минеральный, мощный и глубокий.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к моллюскам, омарам, домашней птице со сливками или паштетам из гусяной печени.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 13°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,5
2005	0,75	13,5

**BOURGOGNE AOC PINOT NOIR**

Бургонь АОС Пино Нуар

АПШЕЛЛАСЬОН: Bourgogne AOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** пино нуар. Для производства вина используется виноград из трех коммун: Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune и Aloxe-Corton.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** вино выдерживается в дубовых бочках 12 месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** вино рубинового цвета с ароматом красных ягод. Оно демонстрирует изящную структуру и долгое послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к жареному мясу и мягким сырам.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	12,5



SAVIGNY-LES-BEAUNE AOC

Савиньи-ле-Бон АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Savigny-Les-Beaune АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, 15% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино рубинового цвета с ароматом красных ягод. Элегантное, сбалансированное, с изящными танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному мясу, цыпленку.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,0



BEAUNE AOC «CLOS DE LA CHAUME GAUFRIOT» (MONOPOLE)

Бон АОС «Кло де ля Шом Гофрио» (Монополь)

АПШЕЛЛАСЬОН: Beaune АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация проходит в дубовых бочках при контролируемых температурах. Выдержка в течение 18-ти месяцев в бочках из французского дуба, четверть из которых обновляется ежегодно.

ДЕГУСТАЦИЯ: красивый глубокий рубиновый цвет, сопровождаемый деликатными ароматами красных ягод, спелых фруктов и оттенками нагретого солнцем дерева. Шелковистая текстура, элегантный, тонкий вкус, мягкие танины и приятное долгое послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: можно порекомендовать жаркое, нежные блюда из домашней птицы, мягкие и средней выдержки сыры.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2002	0,75	13,0



CHAMBOLLE-MUSIGNY AOC CLOS DU VILLAGE (MONOPOLE)

Шамболь-Мюзиньи АОС Кло дю Вилляж (Монополь)

АПШЕЛЛАСЬОН: Chambolle-Musigny АОС.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар. Домен Гийон владеет виноградником Clos Du Village монопольно.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, треть из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: рубиново-красное вино с ароматом, напоминающим о фиалках и вишне. Изящный, концентрированный вкус с шелковистой текстурой.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному голубю, утке с трюфелями, сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,0



VOLNAY PREMIER CRU AOC CLOS DES CHENES

Вольнэ Премье Крю АОС Кло де Шен

АПШЕЛЛАСЬОН: Volnay 1-er Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, 40% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиновый цвет. В аромате нотки красных ягод. Богатое, выразительное вино с долгим послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к мясу под соусами, жареной утке, сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-17°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2006	0,75	13,0



ALOXE-CORTON PREMIER CRU AOC «LES VERCOTS»

Алос-Кортон Премье Крю АОС «Ле Верко»

АПШЕЛЛАСЬОН: Aloxе-Corton Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: выдерживается в течение 18-ти месяцев в бочках из французского дуба, треть из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: прекрасный гранатовый цвет и характерные ароматы спелых красных ягод (вишни, земляники) с легким тоном фиалки. Изящный, плотный вкус с шелковистой текстурой, хорошей кислотностью и древесными нотками в послевкусии.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному голубю, утке с трюфелями, сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2005	0,75	13,0



GEVREY-CHAMBERTIN AOC

Жевре-Шамбертен АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Gevrey-Chambertin AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, треть из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино рубиново-красного цвета с ароматом вишни. Вкус округлый, сбалансированный с элегантными танинами и шелковистой текстурой.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к бараньей ноге, тушеной дичи, цыпленку в винном соусе, сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-17°C.

ГОД УРОЖАЯ	ОБЪЕМ, л	АЛКОГОЛЬ, %
2003	0,75	13,0
2004	0,75	13,0



CORTON GRAND CRU AOC BRESSANDES

Кортон Гран Крю АОС Брессанд

АППЕЛЛАСЬОН: Corton Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, 50% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино рубинового цвета с оттенками черешни в аромате. Богатый фруктовый вкус с нотками ванили и лакрицы. Вино утонченное, сбалансированное, с четко выраженной структурой, гладкой текстурой и изящными танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному мясу, дичи, сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2001	0,75	13,5
2004	0,75	13,5



CORTON GRAND CRU AOC RENARDES

Кортон Гран Крю АОС Ренард

АППЕЛЛАСЬОН: Corton Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба, 50% из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: вино рубинового цвета с ароматами черной смородины и вишни. Во вкусе нотки ванили и лакрицы. Мощное, элегантное, хорошо структурированное вино с изящными танинами.

ГАСТРОНОМИЯ: подавать к жареному мясу, дичи, сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-17°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2000	0,75	13,5



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU AOC

Шарм-Шамбертен Гран Крю АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Charmes-Chambertin Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: вино выдерживается в течение 18-ти месяцев в новых французских барриках.

ДЕГУСТАЦИЯ: кирпично-рубиновый цвет с хорошим блеском и сдержанными ароматами сушеной вишни, подлеска, теплой земли и дубовой коры. Мягкое и бархатистое во вкусе, с приятными танинами, гибкой структурой и нежным деликатным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к нежным блюдам, таким как оленина или телятина под соусом, каре ягненка, мягкие сыры.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5

