

DOMAINE D'ÉUGENIE

Домен д'Эжени

Домен Эжени появился в результате приобретения Франсуа Пино летом 2006 года домена Рене Анжель. Это хозяйство располагается в Вон-Романе, в самом сердце области Кот де Нюи и ведет свою историю с первой четверти XX века.

Основатель домена Рене Анжель (Rene Engel) — профессор энологии в Дижоне в течение 35 лет, один из создателей братства Chevalier du Tastevin (Рыцарей Тастевена), историк и беллетрист, родился в 1892 году. Его мать овдовела, когда ему было 12 лет, и второй раз вышла замуж за Поля-Франсуа Февле из коммуны Вон-Романе (дальний родственник Faiveley из Нюи-Сен-Жоржа). Впоследствии Рене Анжель объединил виноградники обеих семей: так появился домен Анжель. В то время ему принадлежало 15 га, но у Рене была «привычка» вознаграждать своих самых преданных работников-виноградарей одним или двумя увре (фр. ouvree — площадь, которую может обработать 1 человек за 1 день = 0,043 га). Сегодня площадь виноградников, принадлежащих домену — 7 га.

Рене Анжель был настоящим патриархом — со всеми выходящими отсюда хорошими и плохими свойствами. Мудрый и скромный человек, он до конца жизни продолжал изучать право и остался в памяти знавших его как ученый и гуманист. У него было три критерия качественного виноделия, и все три касались чистоты. Ягоды должны быть абсолютно здоровы (чисты); погреб и все оснащение винодельни должны быть вычищены до блеска; у винодела должна быть ясная и чистая идея о том, что он в этом году хочет и может получить от урожая.

Пьер Анжель, сын Рене — человек искусства, прекрасно разбирался в литературе и мифологии. Он мечтал стать поэтом, но понял, что избежать отцовской линии ему вряд ли удастся. Даже когда Рене Анжель официально ушел в отставку в 1949 году, он продолжал участвовать во всех делах. Анжель-старший вмешивался буквально во все, а Пьер чувствовал себя связанным по рукам и ногам. В 1970 году он заболел, потерял весь свой энтузиазм и совершенно забросил домен. Когда Филипп, его сын, рожденный в 1955 году, окончил учебу в Винодельческом лицее Бона и взялся за дело, качество вин домена было хуже некуда. Большинство из них и вовсе продавались в розлив. Даже в хорошие урожаи в домене разливали только треть из них. Большинство дубовых бочек в погребах были старыми, виноградники были загублены избытком удобрений, и результаты работы на них зависели от воли случая. «Я думаю, мой отец делал очень хорошие вина в хорошие годы, — говорит Филипп, — они кажутся лучшими, чем вина соседей. Но в той же пропорции они и хуже соседских в посредственные годы урожая». Пьер Анжель умер в 1981 году, и весь урожай того года его наследники продали дому Moillard. Настало время взяться за дело Филиппу и его матери. Еще в 1982 году в домене разливалась по прежнему только треть вин, но уже со следующего года эта доля начала расти, а с 1988 года все вина Engel стали разливать в домене под собственной этикеткой.

Испытать качество этих новых вин пришлось довольно быстро. Как только Филипп Анжель установил свою власть и насильно отлучил от руководства в погребах своего дедушку (Рене Анжель прожил 94 года и умер в 1986), ему пришлось делать все по-своему. Дед и внук всегда понимали друг друга, но теперь они играли на равных правах. Конечно же, Филипп очень тепло вспоминал о деде, его советы часто были весьма полезны. Так, когда Филипп волновался по поводу высокой температуры в погребах в 1985 году, Рене убедил его не беспокоиться: «Ягоды очень чистые и зрелые. Это великий год и жара вино не испортит». Так и вышло: результат восхитителен, а Engel Clos-de-Vougeot 1985 года стало одним из образцовых вин миллезима.

В последующие годы результаты были еще более удивительными, показывая, что 1985 год не был простым везением. 1989 вышел стильным и уравновешенным, 1990 воплощает все ожидания от этого чудесного миллезима, 1991 показал очень хорошее качество, свойственное этому недооцененному году.

Филипп внес много изменений в принципы виноделия. «Хотя дед оставлял немного гребней — он, правда учил, что надо их сначала попробовать на вкус, чтобы понять, зрелые они или горькие — отец стал отделять все гребни, и я продолжаю эту практику». Он еще снизил урожайность, установил сортировочный (триажный) стол, отказался от метода ремонтажа в пользу пижажа и использовал гораздо больше нового дуба, для Гран Крю более 50%. Филипп также предпочел высокие температуры во время мацерации — до 35°C, снизил в винах процент сульфидов, гораздо реже снимал вино с осадка и часто обходится без фильтрации (например, вина 1992 года). Разные подходы и вина, которые получаются в итоге — никогда не повторяющиеся — похожи на практики Анри Жайе, винодела, которым Филипп очень восхищался. Вина прочные, дубовые, богатые, сочные, плотные. А за этими свойствами скрываются все те богатства и чистота пино нуар, которые вы надеетесь найти в великих бургундских.

После трагичного ухода из жизни Филиппа Анжелю, немного не дожившего до своего 50-летнего юбилея, домен Рене Анжель, за неимением наследников, был выставлен на продажу.

Домен Эжени появился в результате приобретения Франсуа Пино летом 2006 года домена Рене Анжель. В настоящее время домен Эжени находится в управлении Фредерика Анжерера (президент шато Латур в Пойяке), технический директор — Мишель Малляр.

ВИНА ХОЗЯЙСТВА

Красные вина:

Vosne-Romanee AOC

Vosne-Romanee Premier Cru AOC «Aux Brulees»

Echezeaux Grand Cru AOC

Grands-Echezeaux Grand Cru AOC

Clos-Vougeot Grand Cru AOC

VOSNE ROMANEE AOC

Вон-Романе АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Vosne Romanee AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: возраст лоз — 30-50 лет. Ферментация в бочках из французского дуба с применением пажжа. Выдержка в течение 12-ти месяцев в дубовых бочках, небольшая часть из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: рубиновый цвет с розоватым оттенком и свежие ягодно-фруктовые нотки в бокале. Вкус прекрасно структурирован, с мягкой текстурой и фруктовым характером. Нежные танины, свежая кислотность и приятное сочное послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к холодной телятине, нежной оленине и полутвердым сырам.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,3



VOSNE-ROMANEE PREMIER CRU AOC «AUX BRULEES»

Вон-Романе Премье Крю АОС «О Брюле»

АППЕЛЛАСЬОН: Vosne-Romanee Premier Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в бочках из французского дуба с применением пажжа. Выдержка в течение 15-ти месяцев в дубовых бочках, небольшая часть из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: красивый рубиново-алый цвет и спелые ягодные оттенки в аромате. Среднетелое, плотное, сочное во вкусе, с крепкой структурой и долгим богатым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с такими блюдами как ягненок на ребрышках, говядина под красным соусом с овощами и разными сортами сыров.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,3



ECHZEZEAUX GRAND CRU AOC

Эшезо Гран Крю АОС

АППЕЛЛАСЬОН: Echezeaux Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: ферментация в бочках из французского дуба с применением пажжа. Выдержка в течение 15-ти месяцев в дубовых бочках, половина из которых — новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: глубокий рубиново-красный цвет. В букете насыщенные ароматы ежевики, черники, черной смородины, корицы и обожженного дуба. Полнотелое, хорошо структурированное во вкусе, с плотной бархатистой текстурой и чудесным длительным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: хорошо сочетается с мясом на гриле, дичью, тушеной бараниной и разными сортами сыров.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16-18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,2



GRANDS-ECHEZEUX GRAND CRU AOC

Грандз-Эшезо Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Grands-Echezeaux Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: возраст лоз в среднем составляет 60 лет. Ферментация в бочках из французского дуба с применением пижажа. Выдержка в течение 15-ти месяцев в дубовых бочках, половина из которых – новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: яркий рубиновый цвет с живым блеском. В бокале раскрываются ароматы спелых лесных ягод, пряностей, подлеска, с дубовыми оттенками. Во вкусе вино проявляет женственный характер, обладая неповторимой тонкостью и элегантностью. Выразительное, маслянистое, с гибкой шелковистой текстурой и долгим бархатистым послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ: великолепно подойдет к дичи, баранине или свинине со специями, мягким и твердым сыром.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

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



CLOS-VOUGEOT GRAND CRU AOC

Клю-Вужо Гран Крю АОС

АПШЕЛЛАСЬОН: Grands-Echezeaux Grand Cru AOC.

СОРТА ВИНОГРАДА: пино нуар.

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА: возраст лоз в среднем составляет 60 лет. Ферментация в бочках из французского дуба с применением пижажа. Выдержка в течение 15-ти месяцев в дубовых бочках, половина из которых – новые.

ДЕГУСТАЦИЯ: насыщенный блестящий рубиново-красный цвет и сдержанные ароматы черных ягод и подлеска. Во вкусе великолепная структура, гибкое и крепкое тело, бархатистые танины и мощное длительное послевкусие с ягодными оттенками.

ГАСТРОНОМИЯ: отлично подойдет к мясным блюдам, например, свинине или телятине под красным соусом со специями, дичи и мягким или твердым сыром.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,3

