

J.Coudray-Bizot Vosne-Romanee 1-er Cru La Croix Rameau
Вино Ж. Кудрэ-Бизо Вон-Романе Премье Крю Ля Круа Рамо́,
красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи, Вон-Романе

Производитель: Chateau de Beaufort

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: от 18 до 20 месяцев в бочках из французского дуба, до 30% из которых – новые

Особенность: ручной сбор и селекция ягод, виноградник категории Премье Крю, средний возраст лоз 40 лет, брожение естественным путем без использования коммерческих дрожжей, вино разливают без фильтрации

Цвет: гранатовый

Аромат: многогранный, наполнен нотами малины, специй, подлеска, лакрицы, фиалки и подсушенных лепестков чайной розы, дополненных землистыми и пепельными оттенками

Вкус: округлый, полный, комплексный, с шелковистыми танинами, с нюансами лесных ягод, пряных трав, бальзамика и грибными акцентами в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с жареным мясом, блюдами из мяса утки и оленины, пирогами с мясной начинкой, выдержанными сырами (грюйер, реблошон)



J.Coudray-Bizot Echezeaux Grand Cru

Вино Ж. Кудрэ-Бизо Эшезо Гран Крю, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи, Эшезо

Производитель: Chateau de Beaufort

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: от 18 до 20 месяцев в бочках из французского дуба, до 30% из которых – новые

Особенность: ручной сбор и селекция ягод, виноградник категории Гран Крю, средний возраст лоз 60 лет, брожение естественным путем без использования коммерческих дрожжей, вино разливают без фильтрации

Цвет: гранатовый

Аромат: сложный, наполнен нотами лесных ягод, черной смородины, подсушенных трав, подлеска, табака, ладана и влажной древесины

Вкус: обволакивающий, полный, многослойный, с шелковистыми танинами, с нюансами спелой малины, вишни, сладких специй, грибов, а также косточковой горчинкой в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с тушеным кроликом, блюдами из мяса перепелки и утки, телятиной с грибами, с мягкими выдержанными сырами (бри, камамбер, де бреви)



J.Coudray-Bizot Gevrey-Chambertin 1-er Cru Champeaux
Вино Ж. Кудрэ-Бизо Жевре-Шамбертен Премье Крю Шампо,
красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Нюи, Жевре-Шамбертен

Производитель: Chateau de Beaufort

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Пино Нуар

Выдержка: от 18 до 20 месяцев в бочках из французского дуба, до 30% из которых – новые

Особенность: ручной сбор и селекция ягод, виноградник категории Премье Крю, средний возраст лоз 40 лет, брожение естественным путем без использования коммерческих дрожжей, вино разливают без фильтрации

Цвет: гранатовый

Аромат: щедрый, многослойный, наполнен нотами черники, голубики, кедра, каркаде, табака, лакрицы и анималистики

Вкус: полный, насыщенный, с мощными, но шелковистыми танинами, с нюансами сочных спелых ягод, специй, черного чая и лесного ореха в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами – телятиной, блюдами из дичи, утка конфи, мясо кролика или перепелка с трюфелями, выдержанными сырами (грюйер, реблошон)



Бургундия наделена наследием исключительных терруаров. «Клима», получившие статус Всемирного наследия ЮНЕСКО в 2015 году, обладают культурой непревзойденного богатства.

Жан-Жак Кудре-Бизо практикует свое ремесло в соответствии со следующим видением:

- работать с лозами так, чтобы сохранить характер терруара в гроздях и сохранить наследие;
- позволить «клима» естественным образом проявлять свой характер в винах, вмешиваясь в процесс виноделия как можно меньше;
- забота и еще раз забота: вино — живой продукт, хрупкий, и его нужно бережно хранить и использовать минимум ингредиентов. Научная строгость позволяет его природному совершенству обрести свое окончательное выражение;
- позволить времени идти своим чередом, сохраняя естественные ритмы. В отличие от технологических достижений, которые обеспечивают оперативность в такт приложениям для смартфонов, вино отличается от прочего, оно соединяет нас с землей: для лозы, для вина ничто не может заменить время.

Жан-Жак Кудре-Бизо любит цитировать своего деда, доктора Бизо, винодела и хирурга из хосписа Бона, который, говоря о виноградных лозах или вине, говорил: «Нужно поторопиться и подождать!»

Vosne Romanée Premier Cru La Croix Rameau: возраст лозы 40 лет. Виноградник расположен у подножья Романе-Сен-Виван и является частью «Clos des neufs journaux», ранее принадлежавшей монахам Сен-Виван. Его история неясна, и у историков нет письменных документов, которые могли бы прояснить ситуацию: Круа Рамо — одна из величайших загадок Вон Романе...

Echezeaux Grand Cru в Орво: лоза пересажена в 1959 году. Виноградник расположен чуть выше виноградника Кло Вужо, рядом с Гран Крю из Шамболь-Мюзиньи, на который он похож по утонченности.

Gevrey Chambertin Premier Cru Champeaux: виноградная лоза была пересажена в 1981 году. Виноградники на обнесенной стеной террасе на самом севере апелласьона Жевре-Шамбертен. Такое расположение на склоне холма означает, что виноградники получают дополнительно полчаса солнечного света каждый вечер.

