

Dugat-Py Chassagne-Montrachet 1-er Cru Morgeot Tres Vieilles Vigne
Вино Дюга-Пи Шассань-Монрашэ Премье Крю Моржэ Тре Вьей
Винь, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Dugat-Py

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 18 – 20 месяцев исключительно в новых бочках из французского дуба.

Особенность: средний возраст лоз – 65 лет. Вино не подвергалось фильтрации и очистке. Ежегодный объем производства составляет всего 700-900 бутылок.

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: золотисто-соломенный

Аромат: соблазняет нотами спелых тропических фруктов и белых цветов, дополненными минеральными, сливочными и тонкими древесными нюансами.

Вкус: насыщенный, яркий, обладает живой кислотностью и мягкой текстурой. В устойчивом, сухом послевкусии прослеживаются нюансы косточковых фруктов и цветочно-минеральные штрихи

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из кролика и с рыбой под сливочным соусом, приготовленной на гриле

Бернар Дюга, его очаровательная, очень деятельная супруга Жоселин (Пи – ее девичья фамилия), а с 1996 года и их сын Лоик, работающий бок о бок с родителями на виноградниках и в погребах, составляют команду знаменитого Domaine Dugat-Py.

В 1999 году супруги-виноделы, в качестве эксперимента, перешли на биодинамические методы при производстве кюве Gevrey-Chambertin «Coeur de Roy», а с 2003 года полностью перевели на биодинамику всё хозяйство.

С 2008 года Дюга-Пи обрабатывают виноградники Chambertin Grand Cru, Mazis-Chambertin Grand Cru и часть Premier Cru на лошадах.

Они беспощадно обрезают лозу, снижая до минимума урожайность, с целью извлечь максимум вкусов и соков из почвы. Благодаря высокой концентрации ягод, вина из них получаются необычайно интенсивными, исключительными по богатству и мощи вкусов и ароматов. Кроме того, Бернар – настоящий гений винификации пино нуар.

Семья живет на вершине холма в деревне Жевре-Шамбертен, неподалеку от церкви. Винные погреба хозяйства занимают помещения древнего монастырского подвала, построенные в XI веке, еще до эпохи крестовых походов. Сразу за домом простираются виноградники, засаженные 50-летними лозами, составляющими сердце их знаменитого кюве «Coeur de Roy» («Кёр де Руа»); остальная часть этого кюве – более чем 90-летние лозы с участка «Combe Dessous» («Комб Дессу»). Роскошные виноградники Charmes находятся за дорогой, ведущей в Gevrey-Chambertin.

Супруги Дюга-Пи - относительные «новички» в винодельческом мире деревни Жевре-Шамбертен, с её вековыми традициями и укладом. Свой первый виноградник Бернар Дюга купил в 1973 году, а первую винификацию осуществил в 1975 году. Накапливая опыт и постепенно приобретая лучшие участки виноградников в окрестностях Жевре-Шамбертен, первоначально Бернар продавал все свои вина лучшим негодантам региона. Первый самостоятельный розлив по бутылкам в поместье супруги-виноделы осуществили в 1989 году. С тех пор, на протяжении последних десяти-пятнадцати лет это крошечное (около 10 гектаров) хозяйство последовательно производит вина непревзойденного качества - плод неустанного стремления семейства Дюга-Пи к совершенству.

Сам Бернар Дюга объясняет удивительное качество своих вин таким образом: «Да, это правда, что мы фактически «живем» на наших виноградниках, работая с утра до вечера, но, если мы и не знаем проблем с качеством, которые испытывают другие виноделы Бургундии, так это потому, что мы стараемся поддерживать низкую урожайность наших лоз, и кроме того, нам выпала удача иметь очень хорошие, старые лозы».

Очень небольшая площадь виноградников и намеренно низкая урожайность – причина того, что найти вина хозяйства чрезвычайно сложно, практически невозможно. Квоты расписаны на годы вперед, а список постоянных клиентов не меняется годами. Встретить бутылку Domaine Dugat-Py в бутика или в винной карте дорогого ресторана – большая удача.

