

Château Mouton-Rothschild Вино Шатó Мутóн Рóтшильд, красное сухое



Страна: Франция

Регион: Бордо, Пойяк

Производитель: Château Mouton Rothschild

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Крепость: 13-14%об

Выдержка: 18-20 месяцев в новых бочках из французского дуба

Особенность: ручной сбор, частичная ферментация в дубовых бочках, этикетки оформлены знаменитыми художниками, каждый винтаж – новая этикетка; входит в перечень пяти замков категории Premier Cru Classé Официальной Классификации вин Бордо 1855 года

Цвет: плотный и темный гранатово-красный

Аромат: изысканный, утонченный, комплексный, в котором ноты черных фруктов и ириса переплетаются с тонами кедра, черной смородины, ежевики, чернил; при декантации в аромате проявляются сложные оттенки специй и хьюмидора

Вкус: выразительный, глубокий, полный, со зрелыми, бархатистым танинами, раскрывается тонами шоколада и ванили, лакрицы, табака, сливы и черной смородины и тонким освежающим минеральным финишем в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: с мясными блюдами – стейком Шатобриан, тушеной бараниной с пряностями, каре ягненка с ягодным соусом, свиной вырезкой на кости, изысканными блюдами из трюфеля, а также твердыми зрелыми сырами

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild

Вино Ле Пти Мутон де Мутон Ротшильд, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Пойяк

Производитель: Château Mouton Rothschild

Сорта винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Крепость: 13-14%об

Выдержка: 18-20 месяцев в бочках из французского дуба, 50% из которых – новые

Особенность: ручной сбор, частичная ферментация в дубовых бочках, этикетки оформлены знаменитыми художниками, каждый винтаж – новая этикетка; входит в перечень пяти замков категории Premier Cru Classé Официальной Классификации вин Бордо 1855 года

Цвет: бордово-гранатовый

Аромат: сложный, многослойный, выражается нотами вишни и пиона, черной смородины и темной сливы, мускатного ореха, душистого перца и землистыми оттенками

Вкус: элегантный, тонкий, свежий, сочный, с бархатистой структурой и спелыми танинами, тонами шоколада, чернослива, ежевики, гвоздики, табака и перечными нюансами в длительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: со стейком тибон, блюдами из ягненка, говяжье ребро с костным мозгом, рагу из телятины с овощами, утка с ягодным соусом, а также твердыми зрелыми сырами



Aile d'Argent

Вино Эль д'Аржан, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Пойяк

Производитель: Château Mouton Rothschild

Сорта винограда: Совиньон Блан, Семильон, Мюскадель

Крепость: 13,5%об.

Выдержка: 9-10 месяцев в бочках из французского дуба, 50% из которых – новые

Особенность: ручной сбор, частичная ферментация в дубовых бочках

Цвет: золотистый

Аромат: интенсивный, раскрывается яркими нотами грейпфрута, лайма, маракуйи, манго, крапивы, смородинового листа, жасмина и семян кориандра

Вкус: мощный, свежий, полнотелый, с хорошей кислотностью, с богатой текстурой и сливочным характером, продолжительное послевкусие выражено оттенками персика, личи, ананаса и маракуйи

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: подавать к рыбе и морепродуктам на гриле, или приготовленным в сливочном соусе, цыпленку, жульену, стейку беарнез или с соусом на основе белых грибов/трюфелей, омарам



Château
Mouton Rothschild

В 1853 году барон Натаниэль де Ротшильд, представитель английской ветви этой семьи, приобрел на территории коммуны Pauillac (Пойяк) замок Бран-Мутон, расположенный в 50 км к северо-западу от города Бордо, и дал ему название Château Mouton-Rothschild.

Хотя вина из Шато Мутон были великолепного качества и продавались по очень высокой цене, они получили лишь вторую категорию (Deuxièmes Crus) в классификации Медока и Грав 1855 года. Барон назвал это «чудовищной несправедливостью». До сих пор

это предмет споров, так как считается, что исключение было сделано потому, что виноградник был недавно приобретен англичанином и, следовательно, не находился во французской собственности. Барон решил махнуть на свой поместье рукой и вернуться в Лондон: *Premier ne puis, second ne daigne. Mouton suis!* («Первым быть не могу, вторым – не хочу. Остаюсь Мутон (Бараном)!»). «Mouton» переводится как «баран» и эта игра слов вошла в девиз барона.

В 1922 году его правнук барон Филипп де Ротшильд (1902-1988) буквально выпросил у матери в подарок Château Mouton-Rothschild и взял в свои руки дальнейшую судьбу владения. Наверное, с

этого момента и начинается история одного из величайших вин Франции.

Он провел своеобразную революцию в Бордо, отказался от продажи вина посредникам в бочках и стал первым, кто перешел к розливу в бутылки на территории поместья, взяв таким образом ответственность за конечный продукт.

Первым, кто приложил руку к этикетке Château Mouton Rothschild, был дизайнер плакатов Жан Карлу. Вино урожая 1924 г. украсила его кубистская композиция. Ну а барон украсил этикетку своей подписью.

С 1945 на бутылках Château Mouton Rothschild регулярно стали появляться композиции и фрагменты картин знаменитых художников, что сделало это вино визитной карточкой для коллекционеров всего мира. У художников была полная свобода творчества, лишь с небольшой оговоркой – в сюжете должны присутствовать: вино, баран и виноградная лоза. Гонорар художника – несколько ящиков вина урожая двух разных лет, но один из которых непременно того года, для которого автор и создавал этикетку.

Вся проведенная Филиппом де Ротшильдом работа над поместьем и винами не осталась незамеченной. В 1973 г. Жак Ширак, министр сельского хозяйства, издал указ, дающий Château Mouton Rothschild Первый класс Premier Grand Cru Classe в Классификации 1855 года. Это единственный случай, когда удалось внести поправки в Классификацию вин Бордо.

Слегка изменился и девиз Rothschild: *Premier je suis, second je fus, Mouton ne change!* («Первым стал, вторым был, но остаюсь Мутон (Бараном)!»).

Филипп де Ротшильд умер в 1988 году, оставив своё дело дочери Филиппине де Ротшильд. Этикетку вина урожая 1987 года, ставшее последним при жизни барона, украшает посвящение покойному за подписью его дочери.

Виноградники хозяйства занимают 90 гектаров к северо-западу от Бордо, располагаясь вдоль реки Жиронды, которая обеспечивает увлажнение почвы и умеренные разницы дневных и ночных температур. Почва представляет собой гравийно-песчаную смесь, пригодную только для возделывания великолепного винограда.

Большая часть виноградников засажена Каберне Совиньон (80 процентов), Мерло – 16 процентов, а также небольшие участки – Каберне Фран и Пти Вердо. Средний возраст лозы составляет 44 года. В купажах всегда преобладает Каберне Совиньон, который дает вину необходимые танины, богатый аромат и вкус.

В Шато верны старым традициям, поэтому собирают виноград исключительно вручную и первый этап брожения проводят в огромных дубовых чанах. Затем вино переливают в новые дубовые бочки и отправляют в погреба, где оно созревает 18-20 месяцев. Вино проходит рэкинг (переливание из одной бочки в другую для снятия с осадка) и оклейку яичным белком без механической фильтрации перед розливом в бутылки.

Материнская компания Мутона, Baron Phillippe de Rothschild SA, также владеет Pauillac Châteaux d'Armailhas и Clerc Milon, Domaine de Baronarques в Лиму, а также различными другими винными брендами. В партнерстве ей также принадлежат Almaviva в Чили и Opus One в Калифорнии, которые начались в результате сотрудничества с Робертом Мондави. Другая ветвь семьи Ротшильдов владеет прилегающим поместьем Château Lafite-Rothschild.

Рейтинги: Robert Parker 99; Wine Spectator 98; Jancis Robinson 19

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild является вторым вином замка. Изготовленное из винограда с отборных молодых лоз в прославленном винограднике Premier Cru, оно собирается, винифицируется и разливается по бутылкам с тем же скрупулезным вниманием к деталям. Собранные в небольшие открытые корзины, ферментированное в чанах из дуба Мутон, выдержанное в дубовых бочках традиционным способом, вино создано для того, чтобы выразить элегантность и богатство великого Пойяка.

Чтобы еще теснее связать второе вино с Великим вином, иллюстрируемым великими художниками с 1945 года, баронесса Филиппина де Ротшильд выбрала этикетку для Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, вдохновленную рисунком известного художника-плакатиста Жана Карлу. Вариация на тему виноградной лозы, мощный цветной рисунок сочетает чувственную форму с чистой геометрией стиля ар-деко. Он был создан в 1927 году по мотивам дизайна художника того же периода для этикетки для Château Mouton Rothschild 1924.

Первый урожай 1993 года назывался Le Second Vin de Mouton Rothschild, но со следующего, 1994 года, оно носит свое окончательное название (имеющее семейный подтекст, поскольку Petit Mouton -

название резиденции баронессы Филиппины в самом сердце поместья).

Aile d'Argent – белое вино хозяйства, в переводе означает «Серебряное Крыло». Возрождая древние традиции Медока, баронесса Филиппина де Ротшильд в начале 1980-х годов решила высадить на своей земле несколько гектаров белых сортов винограда. На песчано-гравийных почвах засажены Совиньон Блан, Семильон, Мюскадель и Совиньон Гри. Для баронессы это вино означает особые воспоминания: ее отец написал сказку, которую назвал «Серебряное крыло магии». В этом купаже она постаралась выразить те чувства, которые у нее вызывала сказка про волшебство.