

## Chateau La Fleur-Petrus Вино Шато́ Ля Флер-Петрю́с, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Помроль

**Производитель:** Petrus

**Владелец:** Jean-Pierre Moueix

**Крепость:** 13,5 % об.

**Особенность:** возраст лоз 35 лет, ручной сбор, ферментация в терморегулируемых емкостях из нержавеющей стали

**Выдержка:** 16 - 18 месяцев в дубовых бочках, 50% из которых — новые

**Сорт винограда:** Мерло – 91%, Каберне Фран – 6%, Пти Вердо – 3%

**Цвет:** темно-рубиновый с фиолетовыми бликами

**Аромат:** объемный, комплексный, раскрывается оттенками черной смородины, черешни, ежевики, фиалки, маслин, смолы, тонко выделанной кожей, шоколада и специй

**Вкус:** демонстрирует округлый, полный, сбалансированный вкус с нотами темных лесных ягод, инжира, чернослива, с элегантными бархатистыми танинами и пряными оттенками в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, мясными деликатесами и выдержанными сырами



## Petrus 1990 Петрю́с, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Pomerol AOC

**Производитель:** Chateau Petrus S.C.

**Владелец:** Jean-Pierre Moueix

**Крепость:** 13.5%

**Сорта винограда:** Мерло, Каберне Фран

**Выдержка:** в течение 21 месяца только в новых бочках из французского дуба

**Особенности:** применяется только ручной сбор и полное гребнеотделение

Используется двойная оптическая сортировка винограда. Винификация в бетонных резервуарах при контролируемой температуре

**Цвет:** темно рубиновый с фиолетовыми отблесками

**Аромат:** богатый и сложный, раскрывается нотами засахаренной вишни, лесной малины, специй, сухих трав и подлеска

**Вкус:** мягкий, округлый, чистый с шелковистой текстурой, обильными тонами спелых фруктов, бархатистыми танинами и длительным глубоким послевкусием

**Температура подачи:** 16 - 18 °C

**Гастрономия:** следует пробовать с различными мясными блюдами, например прекрасно подойдут говядина с черносливом или стейки из мраморной говядины, жаркое по-неаполитански, цыпленок в хересе по-испански, блюда с жареными грибами или трюфели. В качестве закусок стоит выбирать выдержанные сыры, а также пармскую ветчину или прошутто



## **Petrus 2003** **Вино Петрюс, красное сухое**

**Страна:** Франция  
**Регион:** Бордо, Помроль  
**Производитель:** Petrus  
**Владелец:** Jean-Pierre Moueix  
**Крепость:** 13,5 % об.  
**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках, 60% из которых — новые  
**Сорт винограда:** Мерло, Каберне Фран  
**Цвет:** темно-вишневый  
**Аромат:** богатый, изысканный, сложный, соткан из нот черешни, терна, кофе мокко, дыма, специй, графита, земли, табака и кожи  
**Вкус:** демонстрирует округлый, полный, щедрый вкус с нотами вишневого джема, карамели, смолы и дуба, со зрелыми танинами и долгим послевкусием  
**Температура подачи:** 16-18 °C  
**Гастрономия:** сочетается с рагу из мяса птицы, жареным, тушеным или приготовленным на гриле мясом. Его также подают к стейку, блюдам с трюфелями и сыром



## **Petrus 2009** **Петрюс, красное сухое**

**Страна:** Франция  
**Регион:** Бордо, Pomerol AOC  
**Производитель:** Chateau Petrus S.C.  
**Владелец:** Jean-Pierre Moueix  
**Крепость:** 14.5%  
**Сорта винограда:** Мерло, Каберне Фран  
**Выдержка:** в течение 20 месяцев в барриках из французского дуба, которые обновляются ежегодно  
**Особенности:** применяется только ручной сбор и полное гребнеотделение. Используется двойная оптическая сортировка винограда. Винификация в нейтральных емкостях при контролируемой температуре. Сразу после окончания алкогольной проводят малолактическую ферментацию. Роберт Паркер оценил этот винтаж в 100 баллов  
**Цвет:** плотный сливово-фиолетовый  
**Аромат:** богатый, сладкий, концентрированный с тонами шелковицы, темной вишни, черники, лакрицы, эвкалипта, шоколадных трюфелей и фиалки  
**Вкус:** пышный, полный, округлый, потрясающей концентрации с оттенками чернослива, кофе, ванили, жареного фундука и черемухи  
**Температура подачи:** 16 - 18 °C  
**Гастрономия:** прекрасно подойдет к блюдам французской кухни, таким, как трюфели и фуа-гра, к блюдам из красного мяса и дичи, выдержанным сыром.



Живёт много легенд на землях Бордо, но Шато Петрюс превосходит их все. Вино Petrus входит в восьмёрку лучших производителей вин региона Бордо. Удивительное соседство: L'Evangile, La Conseillante и Cheval Blanc на юге, Lafleur и La Fleur-Petrus на севере, Vieux Chateau Certan на западе. А в центре, в окружении безупречно ухоженных рядов виноградных лоз, -ансамбль скромных функциональных зданий. Почти в любое время года и суток здесь можно увидеть путешественников с камерами: отказаться от фото винодельни, где рождается вино, завоевавшее мировое признание, Петрюс – невозможно.

Винодельни коммуны Помроль в округе Либурн во Франции сделали это местечко не просто примечательным для туристов, но и известным ценителям и коллекционерам со всего мира - благодаря редкому и баснословно дорогому вину.

Винодельческое хозяйство Petrus (Петрюс) принадлежит негоцианту Жан-Пьеру Муэксу, являясь частью одноименного винодельческого холдинга, основанного в 1937 году. Сегодня Петрюс является одним из самых дорогих вин: стоимость за бутылку может быть от 1000 до 10 000 евро, в то время как еще в середине 20 века Petrus был совсем не известным винодельческим хозяйством в апелласьоне. Позднее, с ростом репутации вин апелласьона, Петрюс начал завоевывать интерес на рынке вина, в то время хозяйство было под управлением семьи Арно и после перешло во владение

мадам Эдмон Луба, которая занималась управлением и продвижением винного дома. Собственно, вино Петрюс не имеет и не имело приставки «шато» («замок»), поскольку замка на землях хозяйства никогда не было. После смерти мадам Луба часть винодельни унаследовал Жан-Пьер Муэкс, остальные доли получили родственники мадам Луба, у которых Муэкс позднее выкупил хозяйство полностью. Дегустационный зал и винный склад Petrus были построены только в 2002 году, проектированием занималось швейцарское архитектурное бюро Herzog & de Meuron Architekten (Херцог и де Мерон).

Примечательно, что именно вино Petrus пил знаменитый, завоевавший симпатии телезрителей по всему миру сыщик Эркюль Пуаро в фильме «Смерть на Ниле».

Своей славой имя Petrus, будь то качество вина или признание знатоков и уровень рыночной стоимости, обязано прежде всего игре природы. Уникальные природные и климатические условия оказывают значительное влияние на качество винограда и производимых вин. Почвы преимущественно глинистые с высоким содержанием железа и небольшой примесью гравия, формировались на протяжении многих миллионов лет. Мягкий климат и влажный воздух, поступающий с расположенного поблизости моря, создают комфортные условия для выращивания красных сортов винограда.

Отменное качество вина основано на строгом контроле сырья – винограда Мерло (95%) и Каберне Фран (5%). В неудачные годы вино не производят вовсе. Ручной сбор урожая, как и положено в лучших винных домах Традиции, сложившиеся за долгую историю существования винодельческого хозяйства, семейственность и приверженность высшим стандартам.

Объем производства: примерно 30.000 бутылок в год (в зависимости от урожая)

Этикетка: изображение Святого Петра, статуя которого расположена у входа в поместье. По одной из легенд, от имени Петра происходит само название вина Petrus

Возраст виноградников: после зимних морозов 1956-57г.г., часть виноградников пришлось обновить, однако самым корням более 55 лет, а некоторым, возможно, намного больше.