

## **E. Guigal Chateau d'Ampuis** **Вино Э. Гигаль Шато д'Ампуй, красное сухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Долина Роны, Кот-Роти

**Производитель:** E. Guigal

**Крепость:** 14 % об.

**Выдержка:** 38 месяцев в новых дубовых бочках.

**Особенность:** средний возраст лоз 50 лет.

**Сорт винограда:** Сира, Вионье

**Цвет:** темно-рубиновый

**Аромат:** демонстрирует ноты красных цветов, торфа, влажной земли, фруктового джема из черных плодов, оттенки ванили, корицы и черного перца

**Вкус:** мощный, фруктовый, богатый, насыщенный, глубокий и обильный, с ощутимыми танинами, нотами древесины, ванили и черных ягод в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с ягненком, красным и белым мясом, колбасами и мягкими сырами

E. Guigal - винодельческая и негоциантская компания, расположенная в коммуне Ампуи на севере долины Роны во Франции. Хозяйство осуществляет производство вин по всему региону, однако, наибольшей популярностью пользуются напитки, рожденные в апелласьоне Кот-Роти. Вина Guigal La Mouline, La Landonne и La Turque присутствуют в лучших коллекциях и подаются в самых престижных ресторанах мира. В 2007 году Guigal "La La" установило рекорд, став самым дорогим вином за всю историю Роны. Розничная цена бутылки достигает 800 долларов.

Бренд был создан в 1946 году Этьеном Гигалем, 15 лет проработавшим энологом в Vidal Fleury. В течение последующих десятилетий семейство Гигаль активно скупало имущество. Таким образом, в их собственности оказался и ранее упомянутый Vidal Fleury, и Jean-Louis Grippat, и Domaine de Vallois с виноградниками в Кот-Роти, Эрмитаже и Сен-Жозефе. Международную известность винодельня приобрела в 80-х годах под руководством Марселя Гигалья, сына Этьена, и его супруги Бернадетт. В 1961 году, в связи с болезнью отца, он возглавил компанию, несмотря на относительно юный возраст. Любовь к виноделию, амбициозность и глубочайшая преданность выбранной профессии принесли свои плоды. Роберт Паркер-младший, а затем и другие именитые винные критики высоко оценили элегантные вина, рожденные в Кот-Роти. "За последние 26 лет, которые я провел, посещая винодельни, я никогда не видел такого фанатичного производителя, как Гигаль" - написал Паркер. В 2006-м престижный журнал Decanter назвал Гигалья человеком года. Недавно к управлению семейным бизнесом присоединился Филипп, сын Марселя и Бернадетт.

Рассказывая о Guigal, нельзя не упомянуть о великолепном замке Chateau d'Ampuis, зарегистрированном в Дополнительном перечне исторических памятников Франции. Построенный в XII веке, он пребывал в запустении в течение XX столетия, пока не был приобретен семьей Гигаль в 1995 году и отреставрирован. Восстановление, продолжавшееся почти 11 лет, проводил известный архитектор Жан-Габриэль Мортамет.

На сегодняшний день в распоряжении хозяйства более 45 гектаров виноградников, более половины которых находится в Кот-Роти. Отец и сын Гигаль являются сторонниками органического земледелия и выстраивают работу на винодельне с максимальным уважением к окружающей среде. Регулируемая низкая урожайность лоз способствует получению ягод высокого качества с концентрированным соком и идеальным балансом между сахаром и кислотностью. Хозяйство полностью отказалось от химических составов, заменив их натуральными. Сбор винограда начинается в сентябре и выполняется ручным способом.

