

Château Cheval Blanc Вино Шато Шеваль Блан, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эмильон Гран Крю

Производитель: Château Cheval Blanc

Сортовой состав: Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

Выдержка: 18 месяцев в дубовых бочках

Крепость: 14%об.

Особенность: ручной сбор, средний возраст лоз 40 лет, перед бутелированием вино проходит оклейку яичным белком, но не фильтруется

Цвет: насыщенно-рубиновый

Аромат: богатый, доминируют цветочные и фруктовые тона, свежий инжир, черная смородина, ежевика и малина, а также оттенки бергамота и мяты, позже раскрывается яркими нотами фиалки, кожи и специй

Вкус: многослойный, глубокий, с шелковистыми танинами и умеренной кислотностью, в продолжительном послевкусии ноты чернослива переплетаются с нюансами спелых лесных ягод

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: прекрасное дополнение к блюдам из красного мяса, выдержанным сырам, каре ягненка, медальонам из свинины



Le Petit Cheval Вино Ле Пти Шеваль, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сент-Эмильон Гран Крю

Производитель: Château Cheval Blanc

Сортовой состав: Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

Выдержка: 12-16 месяцев в новых дубовых бочках

Крепость: 13%об.

Особенность: ручной сбор, перед бутелированием вино проходит оклейку яичным белком, но не фильтруется

Цвет: рубиново-вишневый

Аромат: яркий, с преобладанием нот черной сливы, черники, корицы, чернил, какао и подлеска

Вкус: гладкий, сложный, с шелковистыми танинами и умеренной кислотностью, нотами спелой сливы, нюансами белого перца, ягодной пастилы и табака в длительном послевкусии

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: прекрасное дополнение к блюдам из дикой птицы, антрекоту из мраморной говядины, жаркому и рагу с ягненком и овощами



Château Cheval Blanc — высоко оцененное винодельческое хозяйство в регионе Сент-Эмильон на северо-востоке Бордо. Это, безусловно, самое известное и одно из самых дорогих винн на основе Каберне Фран и Мерло.

Их первое вино (великое) имеет колоссальный потенциал для развития вина в бутылке. Обычно для этого требуется десять лет выдержки в бутылках, а лучшие вина могут храниться полвека и более. Второе вино поместья — Le Petit Cheval.

Архивы показывают, что виноград выращивался в Шеваль Блан, по крайней мере, еще в 15 веке. Кроме того, документ, датированный 1546 годом, показывает, что владелец в то время арендовал виноградник. Спустя столетие арендаторское хозяйство «О Шеваль-Блан» было продано Бертрону де Гомбо за солидную сумму в 1400 франков.

Можно сказать, что самая престижная часть истории Cheval Blanc восходит к 1832 году, когда Жан-Жак Дюкасс, председатель Торгового трибунала Либурна, приобрел основную часть современного поместья. В течение следующих двадцати лет покупка участков, принадлежащих Château Figeas, привела к созданию виноградника площадью 39 га, каким мы его знаем сегодня.

Конфигурация практически не изменилась. Брак дочери Жан-Жака, Анриетты, с Жаном Лоссак-Фурко, виноторговцем из Либурна, открыл новую главу в истории Cheval Blanc, которая определила и укрепила идентичность этого уникального имени.

После того, как Генриетта унаследовала Шеваль Блан, ее муж провел эффектный ремонт. Он был одним из первых, кто понял важность водного стресса для производства лучших вин и установил эффективную дренажную систему.

Однако наибольшего прогресса новые владельцы добились на винограднике. Зная о выдающемся потенциале Шеваль Блан и благодаря необычайной интуиции, Жан Лоссак-Фурко в 1860-х годах пересадил часть поместья с совершенно нетипичным соотношением сортов винограда: наполовину Мерло (король Правобережья) и наполовину Каберне Фран. Эта пересадка была завершена в 1871 году. Ранее известное как vin de Figeas, вино было впервые продано под названием Cheval Blanc в 1852 году. Это было началом престижной карьеры.

Жан Лоссак-Фурко на протяжении более тридцати лет сосредоточивался на одной цели: сделать свое вино одним из лучших в Сент-Эмильоне и повысить его репутацию. Шеваль Блан получил свою первую медаль на Всемирной выставке 1862 года в Лондоне. Фактически, изображение этой бронзовой медали можно найти на современной этикетке замка. Cheval Blanc завоевали свою первую золотую медаль на Всемирной выставке 1878 года в Париже, и эта новая награда также появилась на этикетке. В 1886 году Шеваль Блан завоевал вторую золотую медаль на Всемирной выставке в Антверпене. Отражая эту серию успехов и путь вина к международному признанию, на территории поместья был построен замок.

Шеваль Блан смог осуществить свою величайшую мечту в 1880-х годах, когда виноторговцы и знатоки стали рассматривать его наравне с первыми сортами Медока и одним из самых надежных вин в мире. Таким образом, во второй половине XIX века Cheval Blanc находился в той же ценовой категории, что и Margaux, Latour, Lafite и Haut-Brion в парижских и лондонских аукционных домах. Репутация вина принесла ему место на престижных обедах, крупных приемах и государственных обедах.

После того, как Жан Лоссак-Фурко скончался в 1888 году, поместье унаследовала его вдова. Она, в свою очередь, оставила его своему сыну Альберту, который к этому времени изменил свою фамилию, написанную через дефис. Альбер Фурко-Лоссак увековечил работу, сделанную его отцом, и установил двенадцать деревянных чанов, которые использовались до 1966 года. Основные инвестиции были вложены в виноградник и отобраны старые лозы, воспроизведенные методом массовой селекции.

Два сына Альбера, Жак и Жозеф Фурко-Лоссак, продолжили дело отца и деда.

До урожая 2022 года это вино относилось к классу Grand Cru Classe. Вышли из классификации по собственной инициативе. Cheval Blanc получил высшую награду в первой классификации вин Сент-Эмильон в 1954 году: Premier Grand Cru Classé «А». Это высокое звание подтверждалось в каждой последующей классификации в каждом последующем десятилетии. Шеваль Блан стал также членом эксклюзивного «Клуба 9», состоящего из первых сортов Бордо.

Осенью 1998 года страница была перевернута, когда Бернар Арно и барон Альбер Фрер, два старых друга и любителя хорошего вина, объединили свои усилия, чтобы стать владельцами этого легендарного замка в Сент-Эмильоне. Они привнесли новый динамичный дух, уважая при этом историю замка и существующие удобства.

Более того, Cheval Blanc решительно устремлен в будущее. Воплощением этого является впечатляющий новый погреб, примыкающий к замку. Спроектированный Кристианом де Портзампарком, лауреатом Притцкерской архитектурной премии 1994 года в 1994 году, он был завершен в июне 2011 года. Отражая желание барона Альбера Фрера и Бернара Арно, это здание одновременно футуристично и соответствует окружающему историческому ландшафту виноградников, внесенных в список объект всемирного наследия ЮНЕСКО.

Виноделы сменяли друг друга в Cheval Blanc на протяжении шести столетий в контексте «винной цивилизации», которой около 2000 лет. Вино из этого поместья теперь доставляет радость мужчинам и женщинам во всем мире, которые осознают, что такое великолепное вино, как Шеваль Блан, является сокровищем сладострастия и удовольствия.