

Henri Bonneau Châteauneuf-du-Pape Cuvée Marie Beurrier Вино Анри Бонно Шатонёф-дю-Пап Кюве Мари Бёрье, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Роны, Шатонёф-дю-Пап

Производитель: Henri Bonneau

Крепость: 15 % об.

Особенность: поздний сбор урожая, ферментация проходила в бетонных чанах

Выдержка: около 5 лет в старых дубовых бочках из французского дуба

Сорт винограда: Гренаш/Гарнача – 100%

Цвет: насыщенный фиолетовый

Аромат: многослойный, богатый, раскрывается тонами вишни, какао, горького шоколада, специй, табачного листа, дыма, чёрного перца, ванили

Вкус: сбалансированный, плотный, округлый, повторяющий оттенки аромата с шелковистыми танинами и сбалансированной кислотностью в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса, ростбифом, мясными закусками и выдержанными сырами.



Начиная с 1667 года, вот уже 12 поколений семьи Бонно занимаются виноградарством и виноделием в Южной Роне. Всего во владении домена – 6,5 гектаров. На виноградниках преобладает Гренаш – более 90% посадок, остальные – Сира, Мурведр, Кунуаз и Ваккарез. Часть участков расположены в La Crau (5,25 га), место рождения лучших кюве хозяйства. Ещё один участок, размером менее гектара, расположен около Couthézon, в северной части апелласьона на каменистой почве. Вина Бонно – заслуженные иконы Шатонёф-дю-Пап, и даже если вы готовы потратить деньги на их покупку, это не так-то легко сделать. Спрос значительно превышает предложение.

Свой первый винтаж Анри Бонно выпустил в 1956 году, всегда говорил о том, что Сира не подходит Шатонёф-дю-Пап, не верил в новые клоны и не любил лозы возрастом свыше 50 лет, говорил, что идеальный возраст для лозы – от 30 до 50 лет. «Вина Bonneau находятся на абсолютной вершине апелласьона, в определенной степени они превосходят всех остальных так же, как Château d'Yquem в Сотерне» — John Gilman

Для каждого винтажа, Анри Бонно решал какие кюве он создаст. Иногда только одно, а иногда – вплоть до четырех. Решения о выпуске кюве он принимал спустя несколько лет после урожая – перед розливом.

Винификация и выдержка вин была и остается очень простой. Когда спонтанная ферментация в цементе заканчивалась, вино переливалось в очень старые бургундские бочки. Здесь оно оставалось до тех пор, пока Бонно не решал, что пора разливать – могло пройти 6, 8, а то и 10 лет. Не каждое кюве производилось ежегодно. Обычно выпускалось три кюве: Châteauneuf-du-Pape (базовое), Châteauneuf-du-Pape Cuvée Marie Beurrier, Châteauneuf-du-Pape Reserves des Celestines. Крайне редко выпускалось Cuvée Speciale – особое, потрясающее воображение вино: один раз в несколько лет, незамедлительно обречённое стать раритетом. Первый релиз в 1990 году. Идею создать это кюве продиктовал сам виноградник La Crau. В одно лето на нём появились очень необычные ягоды: яркие, мясистые, сочные, с великолепной комбинацией кислотности и сладости. Анри Бонно решил винифицировать этот виноград отдельно. Так на свет появился Cuvée Speciale.

Погреб для выдержки вин Анри Бонно известны с XVII века, они стали настоящей легендой. Здесь не найти здесь бочку моложе 20 лет, большая часть бочек очень древние.

«Нет никаких секретов», – говорил Анри Бонно, но, если начать разбираться, то стоит начать с низкой урожайности, около 10-12 гл/га, плотности посадки 3000 лоз на гектар (сравните с трендовыми ныне 12000-14000 лоз/га...), аккуратного ручного сбора урожая.

Виноград у Бонно собирают очень поздно – иногда ждут вплоть до октябрьских дождей.

Ферментация целыми гроздьями в цементных ёмкостях, выдержка в старых бочках и маленьких фудрах вплоть до 10 лет. Мацерацию не прерывают.

После смерти Анри Бонно за вина домена отвечает его сын Марсель Бонно.