

Bouchard Pere et Fils Meursault Les Clous
Вино Бушар Пэр э Фис Мерсо́ Ле Клу, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Бон, Мерсо

Производитель: Bouchard Pere et Fils

Крепость: 14,5 % об.

Выдержка: 8 – 10 месяцев в дубовых бочках, 10% из которых — новые

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: светло-золотистый

Аромат: соткан из нот персика, груши, яблока, минералов, лимона Мейер, дополненный нотами сливочного масла, жареных тостов и орехов

Вкус: элегантный, освежающий, полнотелый наполнен тонами персика, груши и цитрусовых фруктов, сменяющимися тонкими минеральными нотками в соблазнительном послевкусии

Температура подачи: 10 – 12 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов, благородных ракообразных, моллюсков



Bouchard Pere et Fils Chassagne-Montrachet
Вино Бушар Пэр э Фис Шассань-Монраше́, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия, Кот де Блан

Производитель: Bouchard Pere et Fils

Сортовой состав: Шардоне

Выдержка: в бочках из французского дуба в течение 12 месяцев (15% бочек — новые).

Особенность: виноград растет на мергелево-известковых почвах

Крепость: 13,5%об.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: освежающий, соткан из нот цитрусовых и тропических фруктов (дыня, ананас), с которыми гармонично переплетаются тонкие намеки кедрa, ириски, орехов и заварного крема.

Вкус: сдержанный, освежающий и гармоничный, с оттенками грецкого ореха и белого перца, с гладкой текстурой в мягком, длительном послевкусии.

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: подавать к морепродуктам, рыбным блюдам, салатам с крабовым мясом, севиче и мягким сыром.



Винодельческий дом Bouchard Pere & Fils был основан в 1731 году, и благодаря преданности и терпеливой работе нескольких поколений сегодня он является одним из лучших в Бургундии. В 1731 году Мишель Бушар, торговец из Дофина, решил основать бизнес в Вольнэ. Вместе с сыном Жозефом он начал перепродавать вина в бочках. В 1775 году Жозеф Бушар приобретает первый участок виноградников, расположенных в Вольнэ, а также дом в Боне. Но хозяйство стало серьезно расширяться лишь во время управления сыном Жозефа, Антуаном Филибером Бушаром. В 1789 году во времена Французской Революции происходило разделение виноградников в Бургундии. В это время большинство виноградников принадлежало духовенству, они были конфискованы и выставлены на продажу. Антуан воспользовался этой возможностью для того, чтобы расширить домен. В 1791 году виноградники, принадлежавшие аббатству Мэзьер в Боне, включая Кло Сен-Ландри, Аво и Тёрон, были проданы Бушар Пэр э Фис. С этого времени Кло Сен-Ландри стал монопольным, это означает, что семья Бушар является хозяином всего виноградника.

В 1820 году Бернар Бушар купил бывшую королевскую крепость Шато де Бон, построенную Королем Людовиком XI. С тех пор в стенах этой крепости хранятся великие вина Домена Бушар Пэр э Фис. На протяжении XX века Бушар были сосредоточены на расширении своего хозяйства. И, несмотря на войны и кризис, они сохранили владения, собранные девятью поколениями. Накануне Первой мировой войны семья владела прекрасным доменом в Боне, располагающимся на 35 различных виноградниках общей площадью 50 га. В 1969 году покупка участков была в самом

разгаре, приобретаются виноградники в Мерсо, Шамболь-Мюсиньи и Жевре-Шамбертен, а в 1972 году покупается участок в Гран Крю Шамбертен.

В 1995 году семья Бушар продала хозяйство Жозефу Энрио — владельцу фамильного дома в Шампани, который продолжил традиции, заложенные девятью поколениями семьи Бушар. И сегодня все наблюдатели винного рынка сходятся в том, что вклад Энрио — финансовый, творческий, идейный — оказался неоценимым на новом витке истории Bouchard Pere et Fils, быстро набравшего полные обороты. В 2005 году была открыта винодельня Сент-Винсент и построен новый погреб. Благодаря ценным многовековым традициям и применению новых технологий здесь создаются вина высочайшего класса.

Сегодня Бушар Пэр э Фис обладает 130 га виноградников, из которых 86 га — Премье Крю и Гран Крю. Виноградники известны не только своими площадями, но и восхитительным расположением. Здесь работает команда опытных специалистов, на виноградниках стараются ограничить использования удобрений. В процессе создания вина уделяется большое внимание каждому шагу, урожай собирается вручную, виноград с каждого виноградника винифицируется отдельно. Вина выдерживаются в крепости Шато де Бон, которая получила статус "памятник истории". Здесь созданы идеальные условия для созревания вин, некоторые из которых относятся к XIX веку, а другие имеют возраст более 50 лет.