

## Шато Марго Château Margaux

Его винная история начинается в 1572, когда оно было приобретено богатым бордоским торговцем Пьером де Лестоннаком. Он скупил близлежащие земельные участки и начал систематически заменять поля, использовавшиеся для производства зерновых, на виноградники, предвосхитив общую тенденцию в Медоке. За 10 лет поместье было полностью перестроено и занимало площадь около 155 га.

К концу XVII площадь поместья увеличилась до нынешних 265 га, треть которой занимали виноградники; и благодаря умению виноделов, вина Шато Марго начинают выделяться на общем фоне довольно плохо созревающих и бледных бордосцев. Это стало причиной того, что на протяжении долгого времени поместье становится разменной монетой в финансовых сделках крупных торговцев. Многочисленные владельцы сменяли друг друга, не оставляя о себе никаких воспоминаний, вплоть до 1802 года, когда поместье покупает маркиз Колонийя. Он приказывает снести старый готический замок; на его месте известный тогда зодчий Луи Комб возводит элегантный особняк, который красуется на этикетке Шато Марго и которым мы можем восхищаться и сегодня. Кстати, архитектурный ансамбль Шато Марго, уникальный по своему стилю и значению, является национальным памятником Франции.



Первая слава настигла Шато Марго в XVIII веке, когда Томас Джефферсон, будущий американский президент и страстный любитель вин (тогда американский посол во Франции) высоко оценил Шато Марго, поставив его на вершину лучших вин Медока.

В течение XIX века, впрочем, как и XX, периоды процветания и упадка чередовались в истории Шато Марго, особенно много посредственных вин было сделано в 60-70 годах прошлого столетия, когда поместьем владело семейство Жинесте. Не последнюю роль в этом сыграл и разразившийся тогда международный нефтяной кризис и как следствие – обвал рынка вина.

В 1977 году Бернар и Пьер Жинесте были вынуждены продать поместье за 14,4 млн долларов. Его новым владельцем стал финансист, владелец сети магазинов «Феликс Потэн» в Париже и по всей стране Андре Менцелопулос, грек по происхождению. С этого момента начинается новый яркий этап возрождения Шато Марго. Огромные вложения в развитие виноградников, улучшение технологии виноделия, а также контроль энолога Эмиля Пейно, который был приглашен в качестве консультанта, – всё это привело к тому, что уже винтаж 1978 года показал, каким действительно может быть великое Шато Марго. К сожалению Андре Менцелопулос умер прежде, чем успел увидеть превращение с таким трудом полученного первого урожая в великолепнейшее вино. Дело Андре с успехом продолжили его жена Лаура и дочь Корин, которая в настоящее время является владельцем поместья. В результате их работы в сотрудничестве с авторитетным энологом Полем Понталье, за винтажом 1978г. последовал целый ряд блестящих вин.



Стиль возрожденного Шато Марго – это «пышное богатство, глубокий, многомерный букет зрелой черной смородины, пряного ванильного дуба и фиалок. Вино теперь значительно более полное по цвету, богатству, телу и танинам...» (Р.Паркер «Великие вина и лучшие винные хозяйства мира. Современный взгляд»).

Еще один секрет индивидуальности и привлекательности Шато Марго – это уникальный терруар. Каменистые почвы, гравийные склоны, глина и известняк - именно здесь виноград набирает всю свою силу, богатство и изящество. И именно такой виноград дает вино неподражаемых ароматов, утонченности и элегантности, обладающее огромным потенциалом выдержки: некоторым винам Шато Марго иногда требуется более 20 лет для того, чтобы обрести совершенный букет, вкус и настоящую силу. А жить такие вина могут целое столетие и даже больше.

В настоящее время 84 га поместья заняты виноградниками. Несмотря на значительные размеры хозяйства, все работы в нем производятся самым тщательным образом, в чем проявляется неукоснительная забота о качестве продукции. Этикеток “Шато-Марго” удостоиваются лишь те вина, которые удовлетворяют весьма строгим критериям.

В год шато выпускает 150 тысяч бутылок. Это немного. В поместье выращивают 4 сорта винограда: каберне совиньон, каберне фран, мерло и пти вердо, причем первый занимает самые большие площади. Средний возраст лозы — 35 лет.





## Château Margaux Вино Шатó Маргó, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Марго

**Производитель:** Chateau Margaux

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон: 87%, Мерло: 13%

**Крепость:** 12,5%

**Цвет:** плотного рубиново-пурпурного цвета.

**Аромат:** сложный, роскошный, в котором на первый план выходят ноты грифеля, ежевики, табака и дуба. Через время в букете проявляются нюансы смородины, черники, подлеска и графита.

**Вкус:** богатый, полный, с нотами сливы, вишневого конфитюра, черного чая и ольхи, легкими нюансами ванили, какао и минералов, с мелкозернистыми танинами и долгим, стойким послевкусием.

**Температура подачи:** 16-18 градусов

**Гастрономия:** выступает в качестве аперитива. Также, оно подойдет к запеченному на гриле мясу, твердым выдержанным сырам.



## Pavillon Rouge Du Château Margaux Вино Павийóн Руж Дю Шатó Маргó, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Марго

**Производитель:** Chateau Margaux

**Крепость:** 13,5 % об.

**Выдержка:** 18 месяцев в новых дубовых бочках

**Сорт винограда:** Каберне Совиньон, Мерло, Пти Вердо

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** включает в себя ноты вишни, ежевики, битой черники, подлеска, пряностей, минералов, графита, паприки, гвоздики, сигарной коробки и ванили

**Вкус:** освежающий, плотный, со зрелой танинной структурой, отличным балансом, нотками спелых фруктов (черники, ежевики, черной смородины), пряностей и графита в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** дополнит мясные блюда, особенно жареное мясо и мясо-гриль, каре ягненка, пирог с бараниной, будет сочетаться с сырами и паштетами с несладким ягодным соусом

