

Винодельческие регионы и вина Франции

Франция – это винодельческая страна с огромным опытом, приобретенным в течение сотен веков. Это родина таких сортов винограда, как Каберне Совиньон, Шардоне, Совиньон Блан и Сира, которые культивируются в настоящее время по всему миру. Кроме того, именно во Франции появились такие важные ключевые понятия, как «терруар» и «аппелласьон», зародились многие винодельческие традиции, распространившиеся с течением времени по другим странам и континентам. Согласно данным 2023 года, Франция занимает 1 место в мире по производству вина и 2 место в мире по площади виноградников.

Франция поделена на 13 винодельческих регионов: Бургундия, Бордо, Шампань, Долина Роны, Долина Луары, Эльзас, Прованс и другие.

Классификация вин Франция

1. «Vin de France» (Ван де Франс) - Вина Франции.

Характеристика: вина легкие, простые в аромате и вкусе. Производятся из винограда, выращенного на территории Франции.

2. «IGP» (Ай Жи Пи) - Вина с защищенным указанием географического происхождения

Характеристика: вина, произведенные из винограда, выращенного в определенном винодельческом регионе. Обладают индивидуальным характером и стилем, присущим этой области.

Указание на этикетке: «IGP» + *название области, в которой был выращен виноград.*

Например: IGP d'Ос – д'Ок - вино области Лангедок (юг Франции).

3. АОС (АОР) (А О Цэ /А О Пэ) – наименование (аппелласьон), контролируемое (защищенное) по происхождению

Характеристика: высококачественные вина, произведенные из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне. Отражают характер и стиль конкретного наименования. Для вин данной категории существуют строгие правила и нормы производства, включающие такие контролируемые параметры, как ограничения по сортовому составу, урожайности, методов возделывания и производства.

Указание на этикетке: АОС/АОР + *наименование (аппелласьон).*

Например: АОС/АОР Bordeaux (Бордо).

Термины и определения

Цвет вин:

Blanc (Блан) – белое

Rouge (Руж) – красное

Rose (Розе) – розовое

Категории вин по содержанию сахаров

Sec (Сэк) – сухое вино

Demi-sec (Дэми-сэк) – полусухое вино

Moelleux (Муалё) - полусладкое

Doux (Дуу) – сладкое

Cremant (Кремáн) – игристое вино, произведенное классическим методом в любом регионе Франции, кроме Шампани. Например, АОС Cremant de Alsace (Кремáн де Эльзас) – игристое вино, произведенное классическим методом в регионе Эльзас.

Sur Lie (Сюр Ли) – выдержка вина на дрожжевом осадке для придания сложного аромата и округлого, плотного вкуса.

Винодельческие регионы и их аппелласьоны

Винодельческий регион Бордо (Bordeaux)

Традиционно красные вина, производимые здесь, получают ассамблированием (смешиванием) сортов винограда Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пти Вердо. Эта смесь носит название региона – «бордоская» смесь.

АОС Bordeaux (Бордо)

Крупнейший аппелласьон, его границы совпадают с границами винодельческого региона.

Тип вин: белые сухие, натурально-полусладкие/сладкие вина, а также розовые и красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

белые: Семильон, Совиньон Блан, Мюскадель

красные: «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Стилистика белых сухих вин: освежающие, цветочно-цитрусовой направленности в аромате и вкусе.

Стилистика белых натурально-полусладких вин: среднетелые, фруктовые с отличным балансом сладости и кислотности.

Стилистика красных сухих вин: с фруктово-ягодным ароматом, среднетелые, сочные, с низким уровнем танинов.

AOC Medoc (Медок)

Тип вин: только красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон (преобладает), Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубовых бочках - «барriques».

Стилистика: среднетелые, с ягодно-фруктовой направленностью и средним уровнем танинов.

AOC Haut-Medoc (О-Медок)

Тип вин: только красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон (преобладает), Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубовых бочках - «барriques».

Стилистика: полнотелые, мощные, с ягодными и пряными оттенками в аромате и высоким уровнем танинов.

AOC Saint-Emillion (Сент-Эмильон)

Тип вин: только красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: Мерло (преобладает), Каберне Фран

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубовых бочках - «барriques».

Стилистика: элегантные, среднетелые, с ягодно-фруктовой направленностью и средним уровнем танинов.

Винодельческий регион Долина реки Луары (Val de Loire)

Виноградники этого региона расположены на левом и правом берегах реки Луары. Славятся разнообразием стилей производимых вин.

AOC Sancerre (Сансер)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

белый: Совиньон Блан

Стилистика: белые сухие вина - элегантные, среднетелые, с характерным минеральным тоном, ароматом свежескошенной травы и зеленых яблок, цитрусовой направленностью и изящной кислотностью во вкусе.

AOC Vouvray (Вуврэ)

Тип вин: белые сухие и полусладкие

Разрешенные сорта винограда:

белый: Шенён Блан

Стилистика: среднетелые вина с фруктовой направленностью и сбалансированной сладостью.

AOC Rose-d'Anjou (Розе Д'Анжу)

Тип вин: розовые полусухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: Гролло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Гамэ

Гролло является лучшим сортом для производства вин Розе д'Анжу.

Стилистика: среднетелые вина с ягодной направленностью в аромате и вкусе.

AOC Muscadet-sevre-et-maine «Sur Lie» (Мюскадэ Сэвр Э Мэн «сюр ли»)

Тип вин: белые сухие

Разрешенные сорта винограда:

белый: Мелон де Бургонь

Особенность: вина выдерживаются на дрожжевом осадке для придания сложного аромата и округлого, плотного вкуса.

Стилистика: легкие освежающие вина с цветочно-цитрусовой направленностью в аромате и вкусе.

Винодельческий регион Бургундия (Bourgogne)

Этот регион производит великие, известные на весь мир красные и белые сухие вина.

AOC Bourgogne (Бургонь)

Тип вин: белые и красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: Пино Нуар, Гамэ

белые: Шардоне, Алиготе

Стилистика белых сухих вин: элегантные, среднетелые, с цитрусово-фруктовой направленностью в аромате и вкусе.

Стилистика красных сухих вин: элегантные, среднетелые, сочные, с ягодной направленностью в аромате и вкусе, средним уровнем танинов.

AOC Petit Chablis (Пти Шаблй)

Тип вин: белые сухие

Разрешенные сорта винограда:

белый: Шардоне

Стилистика: легкие вина, обладают хорошей фруктовой составляющей и освежающим вкусом.

AOC Chablis (Шаблй)

Тип вин: белые сухие

Разрешенные сорта винограда:

белый: Шардоне

Стилистика: отличаются сложностью и освежающими минеральными и цитрусовыми нотами в аромате и вкусе.

Винодельческий регион Долина реки Роны (La Vallee du Rhone)

AOC Cotes du Rhone (Кот дю Рон)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: Сира, Сенсё, Мурвэдр, Гренаш Нуар, Кариньян.

белые: Вионье, Марсан, Руссан, Клерет, Гренаш Блан, Бурбуленк.

Стилистика белых сухих вин: среднетелые, ароматные, с цветочно-фруктовой направленностью во вкусе и аромате.

Стилистика красных сухих вин: среднетелые, сочные, с ягодно-пряной направленностью в аромате и вкусе, средним уровнем танинов.

AOC Ventoux (Ванту)

Тип вин: красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: Сира, Сенсо, Мурвэдр, Гренаш Нуар, Кариньян.

Стилистика красных сухих вин: среднетелые, сочные, с ягодной направленностью в аромате и вкусе, средним уровнем танинов.

Винодельческий регион Прованс (Provence)

В этом регионе, расположенном на берегу Средиземного моря, производят самые знаменитые во всем мире освежающие и элегантные розовые вина из южноронских сортов винограда.

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence (Котё д'Экс-ан-Прованс)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие

Разрешенные сорта винограда:

красные: Гренаш Нуар, Сира, Сенсё, Мурвэдр, Кариньян, Каберне Совиньон

Стилистика розовых сухих вин: элегантные вина с тонами белых цветов, красных ягод и плодов в аромате и вкусе.

Винодельческий регион Эльзас (Alsace)

Регион Эльзас граничит с Германией, что объясняет широкую гамму вин из Рислинга. Большая часть производим вин – белые. Бутылки вин региона Эльзас имеют продолговатую форму, она называется «флейта».

AOC Alsace (Эльзас)

Тип вин: белые сухие, полусухие, полусладкие, красные *моносортные* сухие

Разрешенные сорта винограда:

белые: Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Мускат, Гевюрцтраминер

красный: Пино Нуар

Стилистика: белые моносортные вина, как правило, очень ароматные, с округлым вкусом, отражающим сортовые характеристики.

Винодельческий регион Шампань (Champagne)

Здесь производят самые знаменитые в мире, утонченные и элегантные белые и розовые игристые вина – Шампанские.

AOC Champagne (Шампань)

Тип вин: белые и розовые игристые вина, произведенные классическим методом

Разрешенные сорта винограда:

красные: Пино Нуар, Менье

белый: Шардоне

Особенности производства: обязательна выдержка на дрожжевом осадке в бутылке минимум 15 месяцев, для винтажного – 36 месяцев.

Стилистика:

Белые вина – среднетелые, утонченные и освежающие, с цветочно-цитрусовой направленностью в аромате, с нотками хлебных тостов, сливок и нежным, подобным муссу, вкусом.

Розовые вина, как правило, производят в легком и элегантном стиле, с нежной ароматикой и вкусом красных лесных ягод.

Категории шампанского

Blanc de Blanc (Блан-де-Блан) – белое вино, произведенное на 100% из белых сортов. Данная категория является редкой и ценной, отличается нежным, утонченным ароматом и вкусом.

Blanc de Noir (Блан-де-Нуар) – белое вино, произведенное из красных сортов винограда.

Невинтажное – продукт ассамбляжа (смешивания) виноматериалов разных лет, год урожая на этикетке вина не указывается. Данная техника применяется с целью поддержания определенного стиля, которым обладает каждый Шампанский Дом.

Миллезимное/винтажное – шампанское, произведенное из виноматериалов конкретного года урожая. Обладает исключительными вкусо-ароматическими свойствами. На этикетке таких вин указывают год урожая.