

Jean-Maurice Raffault Clos de l'Hospice
Вино Жан – Морис Раффó Кло де л'Оспис, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Долина Луары, Шинон

Производитель: Domain Jean – Maurice Raffault

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Каберне Фран – 100%

Особенность: ручной сбор, яблочно-молочная ферментация в новых бочках

Выдержка: 12 месяцев в новых дубовых бочках объемом 500л

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: глубокий, насыщенный, сложный, раскрывается тонами ежевики, сливы, влажной земли, графита, черного перца, мяты, специй, подлеска и древесины

Вкус: насыщенный, сложный, сбалансированный, округлый, раскрывается тонами черной смородины, малины, фиалки, бергамота, специй и пряностей, нотами черного перца и табака в продолжительном послевкусии.

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из красного мяса и дичи, зрелыми сырами.



Винодельня, которая сегодня носит имя Jean-Maurice Raffault, была основана в 1693 году, когда предок нынешних владельцев — Матюрен Боттро — купил свои первые виноградники. Расцвет винодельни пришелся на начало 70-х годов XX века, когда к управлению семейным хозяйством пришел Жан-Морис Раффó. Он был значимой фигурой в виноделии апелласьона Шинон.

Нарушая местные практики, он отказывается от первоначально смешанного сельского хозяйства, чтобы сконцентрироваться на виноградарстве и инициирует изменения, которые сразу отражаются на виноделии региона в целом. В 1973 году он имел только 4,5 га виноградников из 9 га, оставленных ему отцом. Жан-Морис смог расширить свои владения до 50 га, приобретая при этом только лучшие земли. Что еще более важно, он начинает делать вина из урожаев с каждого участка, не смешивая их, чтобы сохранить типичные характеристики терруара. Затем, чтобы выделить различные качества винограда в соответствии с почвой, на которой они выращиваются, Жан-Морис дает название каждому участку, чего никто до него в Шинон не делал! Эта новаторская для того времени идея сегодня стала традицией, и её придерживаются почти все виноделы Шинон. В 1997 году к Жан-Морису присоединяется сын Родольф, который получил энологическое образование в Дижоне. Родольф "возвращает" на винодельню процесс яблочно-молочного брожения в бочках, очень редкий в Шиноне. Для этого он покупает новые дубовые бочки, а также использует старые 10-летние баррели. В итоге в подвале винодельни помещается 900 бочек, что представляет собой самое большое количество в апелласьоне. В 2009 году Жан-Морис умер, и сегодня Родольф достойно продолжает дело своих предков.