

## Sauvignon Saint-Bris, Jean-Marc Brocard

### Вино Совиньон Сен-Бри Жан-Марк Брокáр, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия

**Производитель:** Jean-Marc Brocard (Domaine Sainte-Claire)

**Сорта винограда:** Совиньон Блан-100%

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** средний возраст лоз 30 лет

**Выдержка:** несколько месяцев в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** элегантный, освежающий, с оттенками цитрусов и фруктов, белых персиков, груши и минеральными тонами

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с цитрусово-фруктовой направленностью, с легкой грейпфрутовой горчинкой и минеральностью в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** подойдет в качестве аперитива, так же подойдут легкие закуски, салаты, козы сыры, блюда из морепродуктов и белого мяса



## Petit Chablis Jean-Marc Brocard

### Вино Пти Шаблі Жан-Марк Брокáр, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия

**Производитель:** Jean-Marc Brocard (Domaine Sainte-Claire)

**Сорта винограда:** Шардоне-100%

**Крепость:** 12,5 % об.

**Особенность:** средний возраст лоз 30 лет

**Выдержка:** несколько месяцев на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** элегантный, освежающий, гармоничный, раскрывается оттенками минералов, цитрусов, тропических фруктов и весенних трав.

**Вкус:** элегантный, структурированный, с цитрусово-фруктовыми оттенками и сбалансированной кислотностью в послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** подойдет в качестве аперитива, также сочетается с блюдами из морепродуктов, рыбы, с закусками и сырами



## Petit Chablis Herve Azo Jean-Marc Brocard

### Вино Пти Шаблі Эрвэ Азó Жан-Марк Брокáр, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия

**Производитель:** Jean-Marc Brocard (Domaine Sainte-Claire)

**Сорта винограда:** Шардоне-100%

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** непродолжительная на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** изысканный, освежающий, с оттенками фруктов, яблока, цитрусовых и легким минеральным оттенком мокрого камня

**Вкус:** утонченный, с цитрусово-фруктовыми тонами и сбалансированной кислоткой в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** подойдет в качестве аперитива, также сочетается с блюдами из белого мяса, с салатами, рыбными закусками, морепродуктами и сырами.



## Chablis Sainte Claire, Jean-Marc Brocard

### Вино Шаблі Сент-Клер Жан-Марк Брокáр, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия

**Производитель:** Jean-Marc Brocard (Domaine Sainte-Claire)

**Сорта винограда:** Шардоне-100%

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** средний возраст лоз 30 лет, органика и биодинамика

**Выдержка:** несколько месяцев на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** элегантный, освежающий, открывается минеральными оттенками с тонами зеленого яблока, лайма и груши

**Вкус:** элегантный, округлый, с сбалансированной кислотностью и оттенками минералов, цитрусов и тостов в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Рекомендации по употреблению:** сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, белого мяса, также сочетается с мягкими сырами



## Jean-Marc Brocard Chablis Premier Cru Montmains

### Вино Жан-Марк Брокáр Шаблі Премье́ Крю Монме́н, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Jean-Marc Brocard

**Сортовой состав:** Шардоне

**Выдержка:** несколько месяцев на дрожжевом осадке в нержавеющей стали

**Крепость:** 12,5%об.

**Цвет:** салатный

**Аромат:** открывается сложной палитрой из нот свежих персиков, груш, цветочных и растительных оттенков и легких минеральных нюансов. После аэрации в аромате появляются нотки свежего миндаля

**Вкус:** шелковистый, нежный и сбалансированный, выделяются ноты белого персика и груши, подчеркнутые пикантной кислотностью лайма и оттенком дымной, меловой минеральности, которая сохраняется в стойком, сухом послевкусии

**Температура подачи:** 10-12°C

**Гастрономия:** гармонирует с мясом птицы, рыбой и морепродуктами, сырами

## Jean-Marc Brocard Chablis Premier Cru Beauregard

### Вино Жан-Марк Брокáр Шаблі Премье́ Крю Борега́р, белое сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Шабли

**Производитель:** Jean-Marc Brocard

**Сортовой состав:** Шардоне

**Выдержка:** несколько месяцев на дрожжевом осадке в нержавеющей стали

**Особенность:** средний возраст лоз 30 лет

**Крепость:** 13%об.

**Цвет:** салатный

**Аромат:** выделяются нотки влажной кожицы грецкого ореха и кремния, которые особенно удачно звучат на фоне оттенков спелых фруктов

**Вкус:** характеризуется ярко выраженными мотивами цветущей акации и легким минеральным послевкусием

**Температура подачи:** 10-12°C

**Гастрономия:** сервируют к белому мясу, моллюскам и лобстерам, рыбе, салатам, блюдам азиатской кухни





Решению Жана-Марка заниматься виноделием поспособствовало приятное событие — в 1971 году он женился на Клодин Пти, дочери винодела, и именно это событие изменило всю его жизнь. Начав с гектара виноградников своего тестя, Эмиля Пти, Броккар создал целое хозяйство в 180 га виноградников в Шабли и Бургундии. Жан-Марк не использует дубовых бочек, считая, что сущность вина — это выражение

характеристик участка, что включает в себя не только почву, но и микроклимат, а любой контакт с деревом может полностью изменить и разрушить вкус вина, поэтому чистота вкуса его вин бесспорна.

Оба поколения семьи Броккар фанатично отстаивают идею максимальной выразительности терруара. Из-за этого они практически полностью отказались от выдержки в бочках: дуб негативно влияет на тонкие вина Шабли. И только для категорий вин гран крю и премье крю Броккары деликатно используют большие старые фудры: такой тип бочки не добавляет вину дубовых ароматов.

Базовая линейка Jean-Marc Brocard — это полное собрание сочинений на тему шабли и чистоты терруара в кратком пересказе: классический стиль всего региона с одной бутылки. В Chablis Sainte Claire с исторического виноградника Броккаров слышны хруст зеленых яблок и ноты лайма, а благодаря почвам из окаменелых морских ракушек соленый морской бриз несет с берега ароматы мокрого камня. Дом Jean-Marc Brocard одним из первых в Шабли начал использовать органические и биодинамические методы. По инициативе Жюльена сегодня больше половины виноградников переведено на органику и почти 70 га возделываются по заветам Рудольфа Штайнера: это крупнейшее биодинамическое хозяйство региона. На участках можно увидеть персиковые и сливовые деревья, зерновые культуры, пчелиные ульи и кормушки для птиц. Отец Жюльена только спустя 13 лет признал, что переход на новые методы виноградарства был правильным решением: чистота вин говорит сама за себя.

Символ и настоящая гордость хозяйства — Chablis Vieilles Vignes с лоз старше 70 лет. Авторитетный критик Джеймс Саклинг считает это вино «эталонным и идеей шабли в самом чистом выражении». Пронзительная свежесть и минеральность в нем — заслуга киммериджского известняка в почвах, на месте которых в юрский период был океан. Фирменная кислотность умело держит баланс на волне цитрусов, персиков, белых цветов и имбиря. Аппелласьонов Шабли и Пти Шабли Броккарам, конечно, недостаточно. Сегодня они словно коллекционеры с собственной галереей уникальных терруаров. В их линейке есть и премье крю, и вина со всех семи участков Шабли Гран Крю. Последние — это культовые вина хозяйства, которые поставляются в Россию ограниченными партиями. Сложные и в чем-то эксцентричные, они станут вершиной вашего знакомства с шабли. Даже спустя 10 лет выдержки не потеряют ни грамма свежести и будут по-прежнему удивлять.

Несмотря на свои заслуги, семья Броккаров не останавливается на достигнутом. Они продолжают исследовать почвы и климат и расширяют свои виноградники, в том числе за счет участков вокруг Шабли. Результатом этого стала линейка «геологических» вин, которые формально к Шабли не относятся, но хорошо передают базовый стиль региона и всевозможные оттенки терруара.