

# Domaine Comte Georges de Vogue Chambolle-Musigny Premier Cru Вино Домэн Комт Жорж де Вогю Шамболь-Мюзинь Премье Крю, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бургундия, Кот де Нюи

**Производитель:** Domaine Comte Georges de Vogue

**Крепость:** 13,5% об.

**Сортовой состав:** Пино Нуар

**Выдержка:** 18 месяцев в бочках из французского дуба, среди которых 25-30% – новые

**Особенность:** ручной сбор, сортировка ягод в 4 этапа, использование диких рас дрожжей

**Цвет:** рубиновый с гранатовыми бликами

**Аромат:** изысканный, выразительный, наполнен нотами фиалки, вишни, ежевики, чернослива, пряных трав, черного перца, гвоздики, а также тонами йода и минеральными нюансами

**Вкус:** плотный, округлый, яркий, с богатыми шелковистыми танинами, нотами красных ягод, специй, грецкого ореха в продолжительном щедrom послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** выдержанные сыры, индейка с трюфельным маслом, паштеты из дичи, томленая говядина в перечном или грибном соусе



Несколько десятилетий назад Домен Комт Жорж де Вогю принял решение не смешивать в одном кюве вино, произведенное из винограда с лоз моложе 25 лет и старых лоз в апелласьоне Musigny Grand Cru. Так появилось кюве Musigny Grand Cru Cuvée Vieilles Vignes (старые лозы), создаваемое из винограда с лоз возраста минимум 25 лет. Вино с более молодых лоз начали смешивать с вином апелласьона Chambolle-Musigny Village. Однако, к 1995 году «молодые» лозы постепенно стали уже не очень «молодыми», и их деклассификация в апелласьон Chambolle-Musigny Village могла бы привести к тому, что вино стало бы слишком высокого уровня и более не отвечало бы характеристиками этого деревенского апелласьона. Поэтому с 1995 года было принято решение о начале выпуска кюве Chambolle-Musigny Premier Cru. Это кюве производится на 100% из винограда с лоз возрастом моложе 25 лет с апелласьона Musigny Grand Cru, именно только отсюда, а не с Bonnes-Mares или других участков Premier Cru в Chambolle-Musigny. Поэтому поклонники вин хозяйства прозвали это кюве «Мюзиньи в коротких штанишках».

Domaine Comte Georges de Vogue – одно из самых знаменитых хозяйств в Бургундии, символ и гордость этого великого винного региона. Одни из самых насыщенных и концентрированных, самых интенсивных по цветовой гамме бургундских вин. Они славятся не просто длительным, а исключительно долгим потенциалом хранения, прекрасно развиваясь на протяжении 30 и более лет.

Domaine Comte Georges de Vogue – одно из немногих винодельческих хозяйств Бургундии, остающееся в руках одной и той же семьи с 1450 года. Двадцать поколений семьи последовательно расширяли и развивали свое семейное поместье. Сегодня многовековую традицию продолжают сёстры Клэр де Козан (Claire de Causans) и Мари де Ладусет (Marie de Ladoucette), внучки легендарного графа Жоржа де Вогюэ (Georges de Vogue), который унаследовал поместье в 1925 году и руководил им в течение более полувека. Расположены виноградники в знаменитой бургундской деревне Шамболь-Мюзиньи.

На виноградниках применяются методы так называемой «разумной борьбы с вредителями» («lutte raisonnée») и «комплексной борьбы с вредителями» («lutte intégrée»). Это значит, что обработка ведется только когда это остро необходимо для борьбы с болезнями. В качестве инсектицидов используются натуральные продукты, которые не убивают всех насекомых подряд, но благоприятствуют колонизации определённого вида «полезных» пауков, уничтожающих вредителей – красных пауков. Удобрения не применяются. В работах на виноградниках используются лошади.