

## Chateau Malescot St. Exupery 3-em Grand Cru Classes

### Шато Малеско́ Ст. Экзюпері́ 3-м Гран Крю Классе́, красное сухое

**Страна:** Франция

**Регион:** Бордо, Марго

**Производитель:** Chateau Malescot St. Exupery

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** 14 – 16 месяцев в новых дубовых бочках

**Особенность:** ручной сбор, терморегулируемая алкогольная ферментация в больших (от 80 до 160 гл) ёмкостях из нержавеющей стали или бетона при температуре 22°C.

Малолактическая ферментация

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

**Цвет:** темно-бордовый

**Аромат:** раскрывается нотами ежевики, крем де Кассис, табака, специй, щебня, земли и графитовой стружки

**Вкус:** с мягкой текстурой, тонкими, хорошо структурированными танинами, фруктово-ягодными нотами и легкими нюансами зеленого перца и кофе эспрессо в финале

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** составит гармоничную пару блюдам из мяса и выдержанным сырам



M S E

CHATEAU MALESCOT ST. EXUPERY  
Grand Cru Classé en 1855

Современный этап деятельности Château Malescot начинается с 1955 года, когда хозяйство было приобретено отцом и сыном Зюже (Zuger), но, как нередко бывает с бордоскими шато, это было лишь последним приобретением, тогда как полная история берет начало по меньшей мере с конца XVII века. В 1697 году виноградники и саму усадьбу приобрел советник короля Людовика XIV Симон Малеско, не только давший замку свое имя, но и наладивший здесь инфраструктуру. Послереволюционная неразбериха привела к частой смене владельцев, очередной из которых, граф де Сент-Экзюпери, дед знаменитого писателя и летчика, в 1827 году добавил свое имя к прежнему названию, и под этим названием шато попало в классификацию 1855 года, в которой получило престижное 3ème Grand Cru Classé.

Сразу после этого новый владелец хозяйства, бордоский банкир Фуркад, сделал серьезные инвестиции в виноградники и винодельню, введя, в числе прочего, систему транспортировки ягод, основанную на силе тяжести. После его смерти Malescot St-Exupéry долго не везло с управлением, что наложило, к тому же, на эпидемию филлоксеры и оидиума, а также на кризисы, связанные с войнами. Затем на сцену вышли Поль и Роже Зюже, к моменту их покупки площадь виноградников составляла всего лишь 7 гектаров, но им удалось увеличить ее до 23,5 га, попутно усовершенствовав процессы на винодельне. Семья Зюже вернула Château Malescot St-Exupéry его величие и престиж, о чем недвусмысленно говорят рейтинги последних винтажей.

Виноградники, часть из которых непосредственно граничит с Chateau Margaux, стоят на типичных для одноименного апелласьона почвах, где преобладает гравий (глубиной на 2-10 метров), а подпочвенный слой представляет собой смесь мергеля, глины, мела и вкраплений железа. Корни лозы уходят глубоко в почву, ягоды развиваются не очень стремительно. С учетом глобального потепления этот факт немаловажен. Влага, приходящая с Атлантики и Жиронды, также играет значимую роль, регулируя температуру в течение вегетативного цикла. Винофикация происходит в нейтральных емкостях с температурным контролем. Ремонтаж осуществляется достаточно часто, но в течение небольшого времени, стимулируя желательную экстракцию и обогащение кислородом. При ферментации гребни удаляются полностью, разрешено использование только диких дрожжей. До 1972 года был один погреб для вин Château Malescot и Château Alesme-Becker (еще одного приобретения семьи Зюже), но после этого вся винофикация для Château Malescot проходит в помещениях, купленных у не менее великого Château Palmer. Обычно вина выдерживаются 14-16 месяцев и разливаются без оклейки и фильтрации. Производится около 160 000 бутылок первого вина и 40 000 второго, La Dame de Malescot.