

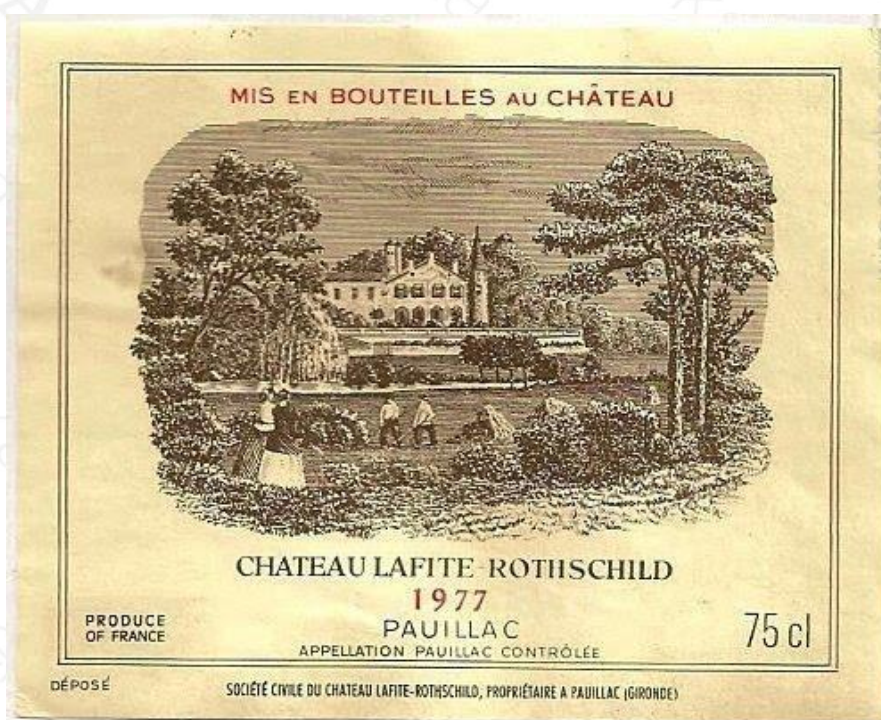
Шато Лафит Ротшильд Château Lafite-Rothschild

Первые упоминания о хозяйстве восходят к 1234 году, когда некий аббат Гомбо де Лафит (Gombaude Lafite) из монастыря Вертей (Vertheuil), расположенного на севере местечка Пойяк (Pauillac), описывал его, как «средневековое феодальное поместье начала XIII века». Слово Лафит (Lafite) гасконского происхождения (la hite) и переводится, как «склон холма». Вероятно, уже тогда, в хозяйстве были виноградники, потому, как в начале XVII века, уже владевшая им семья Сегюр (Ségur), решила обновить лозы и заново начать производство вина.



Начинаясь с 1716 года, маркиз Николя-Александр де Сегюр начал упрочнять успех вин хозяйства. Он улучшил технологии производства вин и укрепил их престиж в Версале и за рубежом. Он стал широко известен как «Винный Принц», а вино хозяйства Шато Лафит (Château Lafite) стало называться «Вино Короля».

В 1755 году, будучи маршалом Франции, де Ришелье был назначен губернатором Гиень, и консультировался перед дальней поездкой с доктором из Бордо, который рекомендовал ему вино *Шато Лафит*, как «самый прекрасный из тонизирующих напитков». По возвращении де Ришелье в Париж король Людовик XV сказал ему: «Маршал, Вы выглядите на двадцать пять лет моложе, чем когда уезжали в Гиень». Де Ришелье отвечал ему: «Ваше Величество, еще не знает, что я давным-давно открыл источник молодости? Я узнал, что вина хозяйства *Шато Лафит* настолько полезные для здоровья, и столь же восхитительны на вкус, как амброзия Богов Олимпии.» Очень скоро, вина *Шато Лафит* стали предметом большого шума в Версале, поскольку были удостоены высоким вниманием самого Короля. А каждый из властедержащих стремился их приобрести. Несравненная Маркиза де Помпадур угощала гостей именно этим вином на своих многочисленных вечерних приемах.



8 августа 1868 года, барон Джеймс де Ротшильд, глава французской ветви семьи Ротшильдов, приобрел хозяйство *Лафит*, которое было выставлено на общественные торги, когда у дома Сегюр не осталось наследников.

Виноградники хозяйства расположены на трех важных площадях: на склонах холмов вокруг замка, на соседних к западу плоскогорье *Каррюад* (*Carruades*) и на соседствующих с коммуной *Сэн-Эстеф* (*Saint Estèphe*) 4,5 гектарах;

Общая площадь хозяйства составляет 178 гектаров, включая 103 гектара виноградников;

Почва состоит из мелкого песчаника, смешанного с гравием на мощном базовом слое из известняка.

Эта почва с хорошим дренажем и с удачным расположением по отношению к солнцу;

Средний возраст лоз в хозяйстве составляет 30 лет. Для вина хозяйства — **Château Lafite-Rothschild**, виноград собирается только с лоз среднего возраста порядка 40 лет, а также с лоз возраста старше 50 лет (площадь виноградников порядка 18 гектаров). В хозяйстве также есть лозы, именуемые *Ла Гравьер* (*La Gravière*), возрастом более 115 лет, посаженные в 1886 году. И, порядка двух секторов с лозами более 80 лет. Урожай с молодых лоз, то есть менее 10 лет (площадь виноградников порядка 20 гектаров) не входит в первое вино.

Шато́ Лафи́т Ротшильд 2012 года урожая

Вино Chateau Lafite Rothschild 2012, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Пойяк

Производитель: Chateau Lafite Rothschild

Сорта винограда: Каберне Совиньон 91%, Мерло 8,5% и Пти Вердо 0,5%

Крепость: 12,5%

Цвет: рубиново-фиолетовый

Аромат: сложный, многогранный, в котором, подобно симфонии, сплелись ноты черной смородины, графита, белого шоколада, измельченных камней и дуба

Вкус: полный, щедрый, округлый, с нотами черной смородины, графитового стержня, дуба и специй, с хорошо интегрированными, лёгкими танинами и интригующим послевкусием

Температура подачи: 16-18 градусов

Гастрономия: блюда из красного мяса и дичи, будь то медальоны из говядины, оленина под ягодным соусом или ягненок в пряных травах. В качестве гастрономической пары также хорошо подойдёт фуа-гра, копчености, фаршированная птица, Пармская ветчина и зрелые голубые сыры. Перед дегустацией старых вин Шато Лафит Ротшильд необходимо декантировать их за 1-2 часа, но молодым винам требуется гораздо больше времени, чтобы раскрыться, поэтому в зависимости от винтажа лучше декантировать их за 2-4 часа.

Рейтинги: Robert Parker 91 Wine Spectator 94 Jancis Robinson 18.5

