



# Шарантское питье

Шаранта – страна пшеничных полей и виноградников, каштановых лесов и дубрав, омываемая океаном, окруженная Бордо, Перигором, Лимузенскими горами. Здесь все под боком, и дубовая тара, и хорошее вино, морские рыбы и гады, кулики и ортоланы, кабаны и олени, всепогодные трюфеля... Сюда всегда приятно приезжать, отсюда удобно путешествовать. А если здесь быть, то что пить?

**Игорь Шенн**

*Специально для «Винной карты»  
Фото автора*

## Все, кроме собственного вина

В Шаранте есть почти все для удовольствия тела и души. Прекрасная кухня с местными рийетами, паштетами, дынями, устрицами, фуа-гра... Здесь в любой, самой крошечной деревушке высятся архитектурные шедевры прошлых эпох. Ваш путь

то и дело пересекают важные фазаны, толстые куропатки, пугливые олени, наглые кабаны и прыгающие под колеса глупые кролики. Любую антикварную лавку, на которую вы набрали, вам сразу же захочется взять с собой, всю и сразу. Да, здесь есть почти все, кроме местного вина.

И в материковой, и в приморской Шаранте вино делают, но больше для перегона, по принципу – чем хуже, тем лучше. Из высококислотного,

с небольшим содержанием алкоголя вина получается хороший дистиллят – будущий коньяк. Как в этой многовековой традиции выделять вина для питья? Поэтому, не ищите в карте ресторана местных вин, в ней будут, в основной массе, вина Бордо и Луары со значимой инкрустацией южной Франции. И это очень хорошо, они здесь свои.

Если вы окажетесь в Шаранте осенью, когда цементные и металлические емкости греются



На виноградниках Аллас-Шампани

в таверне с обедающими водителями большегрузных автомобилей, везде на слуху будет «Пино?», «Пино.», «Пино!». В моей шарантской жизни я его поначалу ненавидел, потом смирился и, в конце концов, полюбил.

Любой житель Шаранты вам с улыбкой расскажет, о том, что когда-то, давным-давно, один крестьянин по недосмотру смешал коньячный спирт с виноградным сусликом. Не выливать же добро! Оставил как есть, задвинув все подальше, и забыл. Через несколько лет, вычищая подвал, наткнулся на эту бочку, попробовал, восхитился, вспомнил, как это получилось. Эта сказка в разных устах хоть и звучит по-разному, но имеет одну канву и всегда счастливо заканчивается – «Так родилось на свет пино де шарант!»

Где производят коньяк, там и выделяют пино де шарант. Можно, наверное, сказать, что коньяк – это его отец. Ребенок рождается в результате брака виноградного сока с коньячным спиртом. Если детеныш белый (Pineau Blanc), то маму надо искать среди Уни Блан и Фоль Бланш, если розовый или красный (Pineau Rose, Rouge) – Каберне Фран, Каберне Совиньон, может быть Мерло. Детей в год в регионе плодятся достаточное количество, где-то приблизительно 400 000 литров. Чтобы делать детей, по местным законам, виноградный сок и коньячный спирт должны жить под одной крышей. Особые требования предъяв-

от бурлящего в них сока, и вокруг на версту разносится озорной виноградный дух, то нужно обязательно попробовать le bourgu. Это почти перебродивший виноградный сок с остаточным сахаром, еще мутный, немного жемчужный. Его не надо искать, он сам найдет вас – в каждом продуктовом магазине, от гипермаркета до деревенской лавки, стоит особый аромат le bourgu, свежего, острого, напористого и веселого. Сами бутылки не укупируют, а закрывают от пыли колпачками – отсюда и дух. Его вкус настолько восхитителен, что хочется по-

делиться с друзьями и эмоциями, и напитком. К сожалению, любая перевозка ему противопоказана.

## Исключительно для себя

В местных ресторанах первое слово, которое вы услышите от официанта, будет «Pineau?». И если вы ответите «Blanc», то сразу станете своим. Впрочем, на «пино» не останавливаются, с него начинают. Этот «невинный» шарантский специалитет – фермерский напиток, производимый испокон века для себя. Где бы вы ни оказались, в ресторане, в го-



Будущее пино

ляются к сладости мамы и мужественности папы – сахаристость должна быть не менее 170 граммов на литр, а крепость спирта приблизительно 60%.

Коньячный спирт добавляется в еще не ферментированное сусло и воспитывается в бочке не менее одного года. В итоге получается напиток крепостью от 16 до 22%. Пино может выдерживаться в бочках и гораздо дольше. Через 5 лет из бочки выходит не просто пино, а *vieux* (старое – фр.), а если его там продержат 10 лет, то он получит титул *extra vieux*. Такие напитки выпускаются в мир не без экзамена – они должны выдержать дегустационную комиссию. И как после всего этого назвать пино де шарант «напитком для себя» или «фермерским напитком»?

На закате лета и осенью, в сезон дынь, в любом местном заведении вам предложат в качестве аперитива кусочки местной дыни, залитые пино. Аперитив будет в небольшой розетке, что выглядит весьма изысканно. В остальное время года вам на аперитив подадут просто фужер хорошо охлажденного белого, розового или красного (настроение подскажет) пино. Последними за столом неплохо сопроводить фруктовые салаты, а белым, в силу своей сладости – блюда с фуа-гра, рокфор с грушей и рыбные соусированные блюда.

### Продукт зависти

Сегодня Шаранта – регион дистилляторов, где у каждого есть самогонный аппарат по имени аламбик. Но так было не всегда. В седой истории коммерческая популярность вин Бордо будоражила все виноградные регионы Франции – деньги в Бордо текли рекой из Англии, Голландии, России... В Шаранте тоже делали вино, да не то. Требовалась утилизация больших запасов невостребованного вина, и из него стали делать водку, которую в других странах называли французской. Это было удобно, по крайней мере, ее можно было хранить в дубовых

бочках. По сути, коньячная технология вызрела на дрожжах зависти к соседнему региону – «чем мы хуже, нам тоже хочется зарабатывать». Подобных примеров, рождающих новое, пожалуй, не так и много, и все они крутятся вокруг Бордо: Шампань, Порто. Успех коньяка превзошел все ожидания, и потек капитал в Шаранту, и прежде всего, иностранный. Рожденный завистью, коньяк, когда окреп, сам родил зависть.

Сегодня в Шаранте коньяк делают все, но, в отличие от пино, сами его не пьют, разве что свой или соседский, доставшийся по обмену. Почему? Нет, не потому что «это дорого», а потому что они знают, что в «этом дорогом» очень большая маркетинговая составляющая, поддерживаемая государством и корпорациями, и шарантцы никогда не отдадут свои деньги за это. Однажды мы отдыхали в Руайане (департамент Морская Шаранта), уютно раскинувшись в эстуарии Жиронды. Главная достопримечательность этого курортного городка не пляжи, не рестораны, не старинная архитектура (ее там просто нет – во время Второй мировой войны город был полностью разбомблен и его пришлось отстраивать заново), а то, что кроме французов, там никто не отдыхает! Это накладывает отпечаток на все, на рестораны, цены, пляжи... Вечером, перед фестивалем салютов, нам очень захотелось «пропустить» по стаканчику коньячка. Мы прошли почти все рестораны набережной, и только в двух нашли безвариантный коньяк «эн-си»! Когда турист впервые оказывается в коньячной области, он обязательно закажет коньяк на джегтив. По умолчанию ему принесут что? – Hennessy. Других вариантов в большинстве случаев не будет!

Освоившиеся в регионе туристы коньяк тоже не пьют, в лучшем случае увозят с собой в качестве сувенира. Что тут можно посоветовать? Коньяк различных брендов вы купите везде, а иногда и дешевле, чем в Шаранте.



Но есть и другой коньячный мир, где нет смысла вкладываться в рекламу в силу крошечных объемов производства, где виноград собирают руками на небольших виноградниках, дистиллируют на крошечных аламбиках, а для уверенности в результате – сами делают бочки и выдерживают в них исключительно свои спирты, не покупая их у соседей. Это не коммерческие коньячные дома, их мало и известны они только среди специалистов, гастрономов и коллекционеров. Шаранта – как раз такое место, где можно выследить эти коньяки и увезти с собой. Если на нашем шарантском пути вдруг встретятся Dudognon, Paul Giraud, Jean Fillioux, Daniel Bouju – не проходите мимо этого волшебства. С бутылкой такого коньяка в чемодане вам будет не так грустно покидать Шаранту.

### Ветер перемен

Маркетологи – волшебники, особенно в алкогольном мире. Часто они переписывают историю, рожают мифы, задают, а иногда и изобретают новые технологии производства, например, как это случилось с single malt whisky. Кто сказал, что это плохо?! Вот и с коньяком: каждый коньячный дом должен иметь свой стиль, поддерживаемый искусством купажирования различных спиртов. Так было, так и есть. Но мир постоянно меняется, каж-

дый год оставляет свой неизгладимый след в характере *eau-de-vie-de-cognac*, конкуренция растет. Для поддержания стиля коньячного дома все сложнее и дороже становится иметь большие запасы выдержанных коньячных спиртов (замороженных на время денег).



Сент-Эжен

Буквально недавно очередной раз пробовал коньяк Louis XIII. Сверяясь со своими старыми записками, совершенно очевидно: то, что я пил в 2011 году, отличается от 2016 года. Подобные коньяки могут позволить себе сделать только очень богатые коньячные дома, с большим запасом спиртов, но даже Remy Martin трудно удерживать в пространстве годов выбранный когда-то уникальный стиль.

А так ли необходимо поддерживать стиль дома? Этот вопрос сегодня задают многие производители и маркетологи, особенно на фоне спада продаж коньяка. Совсем недавно, пару десятков лет назад, Россия и Китай, активно подключившись к потреблению коньяка, вызвали в Шаранте коньячный бум. Первой сегодня уже не до коньяка, второй покупает его все меньше, а больше делает сам. Со многими другими странами не лучше. Стагнация коньячных продаж очевидна, как и наступающий кризис. Поэтому, не удивляйтесь, если вам в Шаранте предложат коктейль, состоящий главным образом из коньяка

с добавлением льда и какого-нибудь сока. А вот если на полке в магазине вы увидите коньяк с нетрадиционными надписями на этикетках, то стоит задуматься над «а не прихватить ли его с собой». По крайней мере, это может оказаться тем, что вы нигде больше не купите.

### Single Estate

В последние годы среди производителей крафтовых дринок стало модным подчеркивать, что напиток имеет вкус той земли, где он родился. В качестве дополнения к понятию *терруара*. Это достигается разными способами, например, с помощью добавления трав или других компонентов. Идею Single Estate впервые применил Cognac Menuet, ее подхватил Cognac Abeccassis и пошел дальше, выпустив смесь коньяка с медом (АВК6–87% коньяка и 13% каштанового меда из Коньяка, в России он

бывают с указанием конкретного года и региона. Cognac Comandon – пионер этих идей, которые бродят и в других коньячных домах, как правило, небольших, таких как Jean Fillioux, Lheraud и другие.

### Rare Cask Finish

Если уж расхлебывать устоявшуюся веками коньячную концепцию, то нельзя обойтись без гениальной идеи *crafted scotch whisky* и философии *single malt*. Лидером в этом направлении, можно даже сказать, собирателем всех коньячных новаций, стали братья Precigout: Ксавье управляет хозяйством в Малой Шампани, Пьер-Оливье – в Большой Шампани. На этикетках их коньяков Philbert можно найти все упомянутые выше и многие другие алкогольные мантры: Rare Cask Finish, Crafted of The Distilleries, Small Batch, Single Estate, даже Copper Pot Stills. Для Rare Cask

представлен), где на этикетке прописано *single origin*, правда, относящийся к меду, а не к коньяку.

### Micro Barrique

Cognac Bourgoin стал заменять «микробоходы» к выдержке коньячных спиртов, используя десяти- и 50-литровые бочки. В чем отличие от традиционной коньячной бочки в 225 литров? В поверхности экстрагирования, в таких бочках она больше и, соответственно, созревание идет быстрее. Удобно, эффективно, экономно и... по-разному! Разливается тоже все в «микро» – исключительно в 350 мл бутылочки. Здесь, конечно, производители не подумали о главном мировом коньячном рынке, о Соединенных Штатах, где почти все, кроме соуса, начинается с объема 750 мл.

### Single Batch и Single Cask

По существу *single batch* – это *one-off* коньяк, т.е. как бы он ни был, больше такого не будет. *Single Cask* разливается из одной бочки. Как правило, такие ко-

Finish братья используют бочки из-под хереса и сотерна. Подобные вещи или некоторые элементы этих подходов можно встретить и у других домов. Cognac Pierre Ferrand использует сотерновые бочки.

На самом деле технологический прием *Cask Finish* эксплуатируется в регионе достаточно давно и широко, другое дело, что об этом раньше не заявлялось так откровенно. Но сейчас другие времена и многие дома, среди них и корпорации, открыто говорят об этом. Remy Martin VSOP Mature Cask Finish – по существу, это сдержанная уступка индивидуальности, т.е. после купажирования коньяка он некоторое время перед разливом выдерживается в дубовых бочках.

Все это очень интересно для потребителя, за исключением одного значительного момента, и здесь коллекционеры меня поймут. При активном развитии в коньячном производстве зеркального отражения философии виски невозможно будет собрать генеральную коллекцию, что есть главный стимул любого коллекционера.



Сен-Сьер-Шампань