



[ГУРМЭ: ВИНОТЕКА]

# ШАМПАНСКОЕ VOËRL & KROFF: УНИКАЛЬНОЕ ОТ ПОЧВЫ ДО ПРОБКИ

НАТАЛЬЯ СТАРЧЕНКО



[1]

На одной престижной вечеринке у известных виноделов Бордо, проходившей в рамках знаменитой выставки VINEXPO 2017 года, куда приезжают лучшие производители вина со всего мира, рекой лилось шампанское 1995 года из трехлитровых бутылок. Марка шампанского была мне неизвестна, но вкус его был исключительным! Как же мне неслыханно повезло, когда я оказалась за одним столом с производителями этого шампанского, которые и рассказали мне свою удивительную историю!

Наталья Старченко, французский эксперт по винам, вино-гастрономический гид.  
[www.bordeaux-russian-guide.com](http://www.bordeaux-russian-guide.com),  
[www.bordeaux-winetour.ru](http://www.bordeaux-winetour.ru)

ЭНОТУР  
С НАТАЛЬЕЙ СТАРЧЕНКО





Патрик Сабатэ и Стефан Сезе.



...История Boërl & Kroff (Бёрл и Крофф) началась двадцать лет назад, в середине девяностых годов, когда неразлучные друзья детства Патрик Сабатэ и Стефан Сезе были приглашены на обед к знаменитому производителю шампанских вин Мишелю Драпье, владельцу одноименной марки шампанского D'arrigé в департаменте Об недалеко от города Юрвиль.

#### ПО ЗАВЕТАМ ГЕНЕРАЛА ДЕ ГОЛЛЯ

Патрику Сабатэ поручили тогда возобновить семейный бизнес, компанию Sabaté House, которая специализировалась на производстве пробок для шампанских вин, и он взялся объезжать знаменитые дома, с которыми за многие годы сотрудничества семья Сабатэ установила тесные профессиональные и дружеские связи. За столом Мишель рассказал историю шестидесятих годов, когда семья Драпье производила шампанское extra dry специально для генерала Шарля де Голля, большого любителя шампанского. Генерал тогда жил как раз недалеко от Юрвиля, в поселке Коломбе-ле-Дез-Эглиз.

Вино, которое ему поставляли, производилось с трех лучших участков семейных виноградников, засаженных преимущественно Пино Нуар.

Патрик и Стефан предложили Мишелю возродить уникальное шампанское с особым ароматом и исключительно насыщенным вкусом, которые свойственны только лучшим винами Бургундии и Помероля.

С помощью Мишеля Драпье они произвели шампанское, которое значительно превзошло их ожидания: сбалансированное и в то же время мощное, с исключительным и необычным ароматом! И имя ему выбрали тоже не похожее на других.

#### ЧТО ОБЩЕГО У БЕРЛИНЦА С ХАНОМ

Воërl (надо произносить «Бёрл») — уменьшительное от «берлинец»: так называли дедушку Стефана, который был захвачен в плен в Австрии во время Второй мировой войны. Не раз пытался бежать, выучил немецкий язык и стал официальным переводчиком в лагерях для военнопленных. Язык он учил по произведениям Гёте и говорил на нем с сильным берлинским акцентом, поэтому его и прозвали «берлинец». Акцент этот дед Стефана сохранил на всю жизнь.

В свою очередь Kroff — неотъемлемая часть истории семьи Сабатэ. Прапрадед Патрика работал несколько лет в колониальной администрации

Антананариву на Мадагаскаре, потом поехал на заработки в Индокитай, где ему и удалось сколотить значительный капитал на производстве кирпича. Но еще до этого он успел купить в Ханое магазин, который прежде принадлежал некому господину Кроффу.

В 2007 году замечательные истории предков объединились, чтобы дать официальное название новой марке шампанского Boërl & Kroff!

#### ИДЕАЛЬНОЕ С ПЕРВОГО МАГНУМА

Патрик и Стефан стремились создать шампанское с особым ароматом — чтобы оно дарило такое же ни с чем не сравнимое сенсорное удовольствие, которое испытываешь во время дегустации лучших красных вин Бордо и Бургундии.

С выделенных Мишелем трех участков виноградников — Les Egrilles, Le Montouillet, La Belle Haie общей площадью около одного гектара — родился первый магнум (1,5 литра) шампанского Boërl & Kroff в 1995 году.

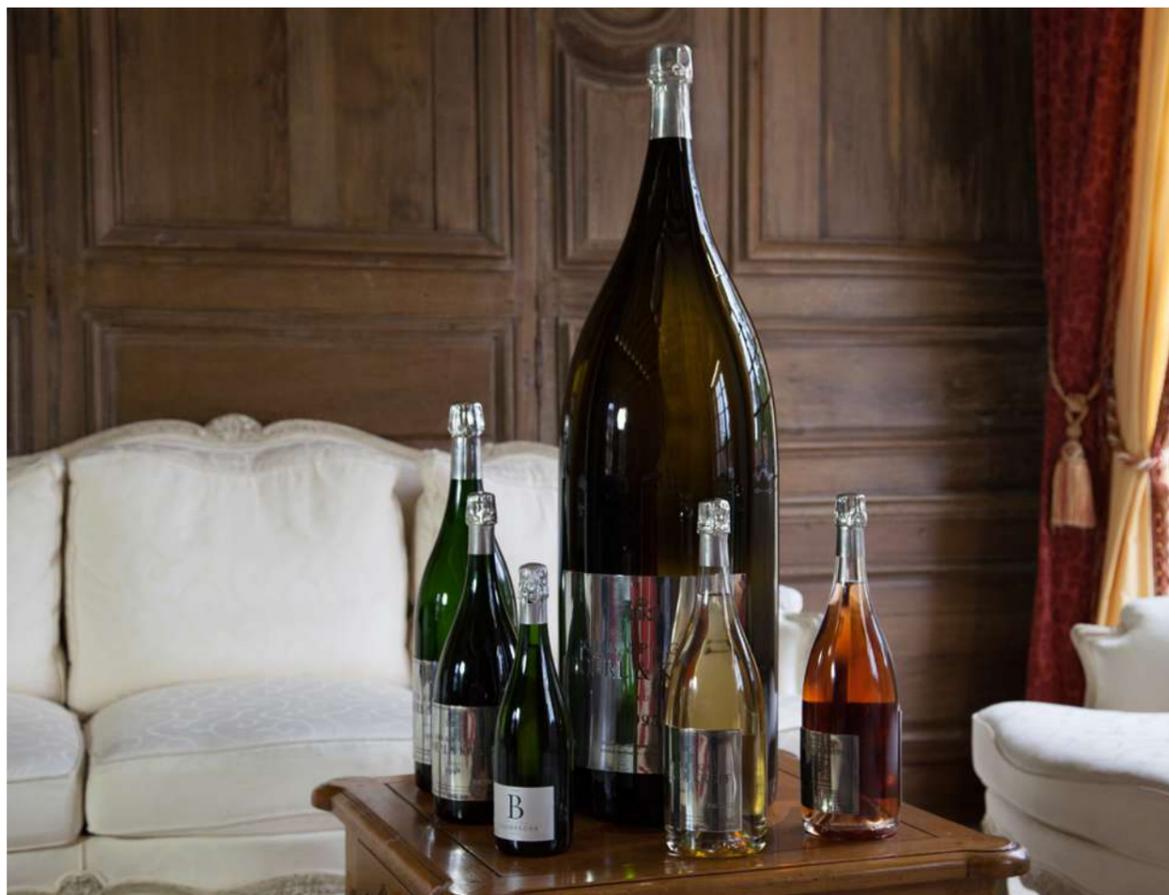
Буквально сразу же творение двух друзей было признано специалистами одним из лучших шампанских вин мира. Задуманное как напиток для собственного потребления, оно быстро стало звездой званых банкетов.

Boërl & Kroff производят из винограда, растущего на виноградниках, засаженных старыми лозами Пино Нуар с добавлением Шардоне и Пино Менье, выращенного в районе города Юрвиль.

Эти виноградники растут на особой почве под названием Calcosol — темной известняковой почве, киммериджском ярусе известняка, который чередуется с твердым известняком, мергелем и глиной. Хорошо дренированная почва, исключительная минеральность, идеальная экспозиция к солнцу, жесточайших отбор лучших гроздей: эти уникальные условия способствуют созданию шампанского с неповторимым вкусом.

А несколько лет назад производители шампанского Boërl & Kroff пошли еще дальше, перейдя на биодинамическое земледелие на лучших участках, где выращивается Пино Нуар.

Шампанское Boërl & Kroff выдерживается как минимум двенадцать лет на осадке вместо положенных для миллезимных шампанских вин трех. В результате такого продолжительного контакта с дрожжами вино «доходит», созревает, постепенно приобретая изысканность, насыщенность и тонкость. Этому шампанскому свойствен выраженный деликатный вкус, ярко передающий характер Пино Нуар.



Шампанские вина Voërl & Kroff — исключительно свежие и сбалансированные, с огромным потенциалом к хранению, что присуще только великим винам региона.



Если вдруг полученное шампанское не соответствует установленным критериям качества, оно выходит как вторая линейка B de Voërl & Kroff с 1997 года. А заведомо известные как менее качественные урожаи 1999, 2001 и 2013 годов даже не были заложены в подвалы для будущих вин Voërl & Kroff.

#### БОЛЬШОМУ ВИНУ — БОЛЬШОЙ РАЗМЕР!

Выдерживая идею уникальности, создатели Voërl & Kroff подумали даже о бутылке и пробке! Вы никогда не найдете это шампанское в стандартной бутылке на 0,75 литра. Для Voërl & Kroff самая маленькая бутылка — это магнум (1,5 литра). Выбор этот не случаен, так как всем известно влияние размера бутылки на содержимое: вино развивается медленнее, постепенно приобретает свой вкус и хранится дольше. Кроме магнумов компания выпускает жербоамы (3 литра), матузалеми (6 литров) и мелхиседеки (30 литров). При этом вторичное брожение и последующая выдержка вина на осадке происходит именно в этих бутылках.

Все операции в погребе проводятся вручную: следующий после выдержки на осадке ремюаж, когда бутылки поворачивают вокруг собственной оси, постепенно переводя в почти вертикальное положение для сведения осадка на пробку, дегоржаж, или же освобождение от осадка после выдержки, и даже наклеивание этикеток

— все этапы находятся под неусыпным контролем.

Все комплектующие — бутылки, пробки и этикетки — заказываются Патриком Сабатэ и Стефаном Сезе только у лучших французских производителей, также использующих большую долю ручного труда. А закупорка магнумов Voërl & Kroff — просто ювелирная работа!

Пробка для шампанских Voërl & Kroff состоит из трех вертикальных частей, которые составляют ее основу, и двух уплотненных дисков, которые и вступают в контакт с вином. Сбор пробки производится вручную. Это долгая кропотливая работа, настоящее искусство, которым прекрасно владеет семья Патрика Сабатэ.

#### РЕДКОСТЬ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ЦЕНИТЕЛЕЙ

Шампанское Voërl & Kroff — исключительно редкое вино, которое можно найти только в самых престижных местах. Это также одно из самых дорогих шампанских вин в мире. Например, на упомянутом в начале статьи вечере было выпито несколько таких буты-



На гербе Voërl & Kroff фигурирует пальмовая ветвь, символ изобилия, в тени которой приютился пеликан. В древнем Египте пеликан был оракулом фараона, а в христианской иконографии он символизирует щедрость и самопожертвование. Их окружают два льва, хранители марки.



лок, каждая стоимостью около 14 000 евро... Такое шампанское выдерживалось 14 лет на осадке. Оно состоит на 90% из Пино Нуар, на 7% из Шардоне и на 3% из Пино Менье. Было выпущено 3 000 магнумов, 75 жербоамов и 12 мелхиседек.

Вот как его описывает Жерар Бассе, лучший сомелье мира 2010 года, который его дегустировал в ноябре 2016 года:

«Цвет ярко-золотой с бронзовыми отблесками. В бокале — завораживающая игра пузырьков, резво поднимающихся на поверхность вина. Аромат мощный и прекрасный, с опьяняющими тонами пчелиного воска, имбирного хлеба и липы. Вкус исключительно насыщенный, а послевкусие — очень продолжительное, с характерными нотами лимонной корки».

Сомелье считает, что это исключительное шампанское, которое приносит удовольствие уже сейчас, но также обладает очень большим потенциалом к хранению.

Знаменитый критик шампанских вин Ричард Джахлин, автор книги

«4 000 шампанских», которого многие признают лучшим специалистом в этой области, впервые услышал о шампанском Voërl & Kroff в 2009 году. Он смог попробовать полную линейку их вин и пришел к выводу, что перед ним нечто уникальное и неповторимое:

«Должен признать, что я был приятно удивлен и поражен бескомпромиссным качеством и стилем. Вина прекрасно сложены и уникальны. Каждый любитель, который может себе позволить купить такую бутылку, должен попробовать это шампанское хотя бы раз в жизни!».

#### КОЛЛЕКЦИОНЕРЫ, ЕЩЕ МОЖНО УСПЕТЬ!

Несмотря на тот факт, что шампанские вина Voërl & Kroff производятся под чутким руководством Мишеля Драпье, их стиль вовсе не похож на стиль вин Drappier. У них великолепный шелковистый вкус, мягкая свежесть, неповторимая изысканность и в то же время мощь, обильность и концентрация.



**ЛИНЕЙКА ВИН  
BOËRL & KROFF НАЧИНАЕТСЯ  
ОТ ШАМПАНСКОГО  
В DE BOËRL & KROFF.**

СТОИМОСТЬ БУТЫЛКИ  
0,75 (ДЛЯ «В») —  
ОТ 300 ДО 350 ЕВРО.

МАГНУМ РОЗЕ 2002 ГОДА  
СЕЙЧАС МОЖНО НАЙТИ  
ЗА 6 000 ЕВРО.

МАГНУМ БРЮТ БЕЛОЕ  
1998 — ОТ 4 000  
ДО 4 200 ЕВРО.

30-ЛИТРОВАЯ БУТЫЛКА  
1995 ГОДА ПРОДАЕТСЯ  
ЗА 190 000 ЕВРО.

Можно сказать, что они сочетают в себе винный характер Bollinger, богатый вкус Krug и изысканность Veuve Clicquot La Grande Dame.

Подход, который определили для производства своих вин Патрик Сабатэ и Стефан Сезе, очень похож на принцип другого производителя шампанского класса люкс — Salon, который также предлагает только один вид шампанского лучших годов: с одного виноградника, одного года и из одного сорта винограда.

Многие специалисты сравнивают это шампанское с великими бургундскими винами, и ничего удивительного, ведь оно состоит из того же сорта винограда Пино Нуар! Кстати, сам Патрик советует подавать его шампанское в больших бургундских бокалах для того, чтобы лучше раскрыть потенциал напитка.

На данный момент можно найти шампанское Boërl & Kroff 1995, 1996, 1998, 2002, 2006 годов (в бутылках с 2015 года, но ожидается в продаже в

2018 году), второй линейки В de Boërl & Kroff — 1997, 2002, 2003, 2004 годов, а также розовое немиллезимное шампанское и немиллезимный брют. А 1999 и 2001 годов нет вообще, ибо климат в Шампани капризный и не каждый год удастся произвести такое шампанское, которое чрезвычайно близко к совершенству! Эти шампанские вина уже хорошо известны истинным ценителям исключительных вин, они продаются в самых престижных винных бутиках мира, подаются в лучших ресторанах и постепенно обретают высокую инвестиционную ценность, попадая в погреба пока еще только самых просвещенных коллекционеров!

Недавно в знаменитом ресторане звездного шеф-повара Жоеля Робюшона в Монако один клиент (русский) попросил «шампанское с неизносимым названием». Сомелье определил нужное безошибочно!

Действительно, это название сложно запомнить. Зато вино невозможно забыть!

[ 6 ]

