

# Правило совпадений

Эксперт по винам и сомелье дома *Bernard Loiseau*, **ЭРИК ГОТТЕЛЬМАН** о великих бургундских, дураках за столом и танинах в воде

Интервью **МАРИЯ ВОРОБЬЕВА**

**Какой из хранящихся в погребе Bernard Loiseau раритет вызывает у вас наибольший трепет?**

Без сомнения, это *Romanée-Conti* – драгоценное вино, мечта коллекционеров. Его родословная начинается в XV веке, и конечно для его дегустации нужны и определенные знания, и эмоциональный настрой, и восприимчивость. Это, безусловно, лучшее воплощение сорта пино нуар, невероятно глубокое, нежное вино. Чтобы описать его, достаточно сравнить почву с человеческой кожей, а виноградную лозу – с венами, по которым течет кровь. Так вот в случае с *Romanée-Conti* эта кровь – королевская.

**Неужли обо всех своих винах вы готовы рассказывать так образно?**

Они этого заслуживают. Вино под маркой *La Tâche* из того же винодельческого хозяйства, где производят *Romanée-Conti*, – достойно других эпитетов, у него другой характер. Оно символизирует силу, мужскую привлекательность. И хорошо дополняет по-женски тонкое *Romanée-Conti*. Я бы назвал *La Tâche* господином среди наших вин. А вот *Richebourg* – одно из наиболее магических. Мощное, с цельным и твердым характером, к тому же обладающее редкой для бургундских вин плотностью.

**Вы говорите о тех самых винах-легендах, которые, как полотна великих мастеров, уходят с торгов по баснословным ценам?**

Да, речь идет о редчайших жемчужинах, о гран крию. Это всего 1% вин, производимых в Бургундии. Среди красных – это *Clos Vougeot*, *Clos de Tart*, *Bonnes-Mares*, *Musigny*... Среди белых – *Montrachet*, то самое, про которое Александр Дюма говорил, что «его следует пить, встав на колени и сняв шляпу», более богатый и насыщенный *Bâtard-Montrachet*, благородный и стильный *Chevalier-Montrachet* и, наконец, *Corton-Charlemagne* – императорское вино, считается, что первым владельцем виноградника на холме Кортон был не кто иной, как Карл Великий...

**С точки зрения профессионала, с чем можно сравнить дегустацию этих жемчужин?**

Великие бургундские вина – высшая ступень совершенства в виноделии, они, без сомнения, всегда будут оставаться привилегией сильных мира сего. Даже я, как эксперт в обла-



сти вина, не уверен, что одной жизни достаточно для того, чтобы понять и раскрыть их тайну. Но я точно знаю: ни разу не попробовав бургундский гран крию – это все равно что пройти мимо счастья, упустить любовь всей своей жизни.

**А какая дегустация запомнилась вам больше всего?**

Вы будете удивлены. Дело было после дегустации, на которую я ездил с коллегами в другой французский регион. Дождь шел без перерыва всю неделю, мы ужасно вымотались. За время командировки попробовали более 300 вин, а в последний день в одном хозяйстве нам подарили ящик – 6 бутылок одного из базовых крию, но очень неплохого. И как по волшебству к полудню, наконец, появилось солнце. Мы тут же решили устроить пикник где-нибудь у воды. На берегу речки кто-то предложил попробовать вино из того ящика. Открываем бутылку, потом еще одну, и еще... И что бы вы думали, пили мы вовсе не из бокалов – у нас были пластиковые стаканчики! Это и была самая замечательная дегустация в моей жизни. Хотя к тому моменту у меня был 20-летний опыт работы и я уже не раз имел честь дегустировать великие вина в гораздо более утонченной атмосфере.

**Выходит, и впрямь, все зависит не столько от вина, сколько от настроения и компании?**

Представьте: вы попадаете на шикарный обед, подают бутылку самого что ни на есть именитого вина, но вокруг –



В то время как весь мир стремится в Париж и к Лазурному берегу, пределом мечтаний для самих французов стал бургундский городок Сольё с его легендарным гастрономическим отелем *Bernard Loiseau*. Впрочем, заведение как магнитом притягивает не только гурманов, но и профессионалов гастрономии: персонал здесь не меняется годами. Сомелье дома *Bernard Loiseau*, эксперт по винам Эрик Готтельман работает здесь уже 12 лет. В его ведении – все, что сопровождает трапезу: вино и вода. И то, и другое, считает месть Готтельман, за столом одинаково важно

одни дураки. Грош цена такому застолью. Напротив: совпадение собеседников, благожелательное настроение и что-то неуловимо-прекрасное – в этом случае самая простая, пусть и импровизированная трапеза, запоминается навсегда. Мне дороги такие импровизации. Если вам хотя бы однажды удастся совместить эти три счастливые составляющие, – собрать самых дорогих людей в приятном месте за бутылкой великого бургундского... Не вино само по себе ценно, а эти редчайшие моменты радушия и единения.

**Но ведь чтобы наслаждаться такими винами, их еще нужно уметь правильно пить?**

Это так. Правильно нужно пить и вино, и даже воду, которая подается к столу. Я осознал это, когда однажды мне предложили выступить с докладом о воде как о неперменной со-

для любого человека вода так же естественна, как воздух. Но попробуйте уделить ей должное внимание, «вслушаться» во вкус. Я говорю о хорошей минеральной воде без газа, такой, как *Vittel*, у которой наверняка обнаружится и определенный характер, и особый оттенок минеральности. Я бы даже сказал, что у воды, как и у вина, есть свой терруар – та совокупность факторов и характеристик местности, которая определяет ее особенности. Настоящая минеральная вода, как и виноград, впитывает в себя энергию солнца, силу земли, «растет», обогащается минералами. Разную воду добывают по-разному, один водоносный слой находится очень глубоко под землей, другой – почти у поверхности. У воды, которая проходит через пласты глины, богатый, объемный вкус, та, что проходит через слои песка, отличается деликат-

ностью и нежностью, а кальций придает ей горьковатый привкус. У хорошей воды богатая биография. Прежде чем попасть в бутылку, она порой проходит путь длиной в 20–30 лет. К такой воде просто невозможно относиться без уважения. Во время дегустации я нередко говорю о воде винными терминами: анализирую обволакивающие

свойства, кислотность. Иногда мне даже хочется упомянуть о танинах, хотя вообще-то в воде их нет.

**Видимо, существуют и определенные правила, как подавать воду к столу?**

Прежде всего важна температура – не ниже 10–15°C. В этом случае достигается максимальное равновесие, поскольку холод маскирует вкусовые качества. А вот теплая вода может показаться вам чересчур насыщенной и даже навязчивой. И тогда тоже непросто ощутить ее вкус. К тому же, вода чудесным образом влияет на восприятие блюд. Богатая на вкус вода сочетается с оригинальными продуктами, имеющими ярко выраженный характерный вкус, с сырами, например. Более холодную воду лучше подавать в начале трапезы – к закускам и салатам, а вот к мясу и сыру подходит вода чуть более теплая. И, конечно же, важны бокалы: пусть они будут довольно узкими, чтобы темперамент, характер воды – если хотите, даже аромат, – сохранялись как можно дольше. ☘

## АЛЕКСАНДР ДЮМА ГОВОРИЛ, ЧТО MONTRACHET СЛЕДУЕТ ПИТЬ, ВСТАВ НА КОЛЕНИ И СНЯВ ШЛЯПУ

ставляющей гастрономии. Тема была неожиданной: до тех пор мне и в голову не приходило, что о таком простом и понятном продукте нуможно рассуждать. А потом я задумался: действительно, почему мы не придаем значения воде? Только потому что у нас ее в избытке? И понял, что для меня это своеобразная проверка на профпригодность, ведь я обязан разбираться не только в вине, но во всех напитках, которые подаются к столу и воздействует на вкусовые рецепторы. В общем, я согласился и выступил перед довольно большой аудиторией: меня слушали две тысячи человек. Даже аплодировали. После этого я начал относиться к воде как профессионал. Вода, которую подают к столу, по вкусу, качеству и составу обязательно должна соответствовать вину. Так мои «опыты» с водой привели к тому, что я согласился стать бренд-амбассадором марки *Vittel*.

**Получается, воду тоже можно дегустировать?**

Поначалу, конечно, странно об этом слышать. Потому что