

УРОЖАЙ 2021

КАКИМ ЖЕ ОН БЫЛ И ЧТО ОТ НЕГО ЖДАТЬ?

Мы быстро привыкаем к прекрасному и начинаем принимать исключение за норму. Десятилетие 2010-х завершилось великолепно, благодаря серии 2018, 2019 и 2020 годов: урожай, которые подарили вина с различными стилями, но блестящим качеством.

Несомненно, эти три урожая станут новой «Славной тройкой» и войдут в Историю виноделия Бордо. Однако важно помнить об уникальности такого троекратного успеха и не считать это стандартом для будущих винтажей Бордо, начиная с 2021 года. А теперь о нём, сложном, полным испытаний для виноделов урожае 2021!

После дождливой зимы с чередованием холодных и теплых периодов апрель начался с аномально теплой погоды, что способствовало распусканию почек. Ранняя весна всегда связана с рисками. Впереди апрельские заморозки, и температура ночью может опуститься до -5°C. Этого достаточно, чтобы «заморозить» ранние побеги. Что и случилось в ночь с 7 по 8 апреля во многих районах провинции Бордо. Заморозки привели к потере урожая различной степени тяжести, в некоторых местах даже катастрофической, что отразилось, в дальнейшем на неравномерности созревания винограда.

Май, начавшийся с новых локальных заморозков, в целом был пасмурным, дождливым и прохладным, что привело к медленному росту винограда.

В начале июня, наконец-то, пришло лето, и цветение, в целом, прошло в благоприятных условиях, хоть и с отставанием в неделю от среднего показателя за последние двадцать лет. Что само по себе, несущественно, учитывая прекрасный осенний сезон, или Бабье лето в Бордо.

Во второй половине июня в регионе начались грозы с обильными осадками, а в некоторых районах дожди сопровождались градом. Дожди продолжались в июле, который был в целом холодным и пасмурным, что усилило развитие милдью (ложная мучнистая роса). После морозов, града, развитие бурых пятен стало третьей бедой, которая в разы снизила урожайность винтажа 2021 года и уже окончательно испортила настроение виноделов.

Созревание ягод началось примерно в середине августа, при продолжающемся росте винограда. К счастью, конец лета стал более благоприятным для созревания, с сухой и солнечной погодой. Сбор урожая черных сортов винограда прошел позднее, чем в среднем по региону за последние годы.

Если заморозки не коснулись хозяйства de Pitray, то развитие милдью на лозах значительно снизило урожайность виноградника. Так, например, средний показатель урожайности в шато de Pitray составляет 4 т/га, в 2021 же Жан де Буань и его команда собрали всего лишь 1,5 т/га.

СЕДЬМОЙ СОВМЕСТНЫЙ УРОЖАЙ
ХОЗЯЙСТВА DE PITRAY И КЛУБА IWINEMAKER.
И ПЕРВЫЙ УРОЖАЙ, КОТОРЫЙ ПОЛНОСТЬЮ
ВЕЛА НИНА МИТЖАВИЛЬ.



ВИНОДЕЛ-КОНСУЛЬТАНТ ХОЗЯЙСТВА О СВОЕМ ПЕРВОМ УРОЖАЕ В ШАТО. СЛОВО НИНЕ МИТЖАВИЛЬ

«Несомненно самый сложный винтаж за последние сорок лет. Но если работа на винограднике и терруаре соответствует тому, каким должно быть винодельческое хозяйство, способное противостоять капризам Природы, то в вине проявит себя, в первую очередь, лучшее года.

Каждый урожай интересен, это и делает работу виноградаря увлекательной. Если элегантность результата нам напоминает о несколько прохладном и влажном винтаже, то ароматическая палитра черных ягод – удивляет: при такой погоде были ожидаемы ароматы красных ягод, но не джемовых черных.

Нос: черная смородина, ежевика.

Вкус: гурманский, округлый, к ежевике добавляются нотки лакрицы. Послевкусие шелковистое с танинным почти солоноватым завершением».

Рекомендуемое время к распитию Madame 2021: 2025-2032 гг.

Как хранить? В темном месте при температуре не выше 18°C (лучше 12-14°C), без запахов, с относительной влажностью – 70-80%, в горизонтальном положении.

Как пить? Перед дегустацией вино необходимо декантировать за 1-2 часа до подачи.

В чём подавать? Традиционно красные вина Бордо подаются в бокалах тюльпанообразной формы и заполняются на 1/3 (обычно не выше самой широкой части бокала).

С чем подавать? Любой ужин с “Madame” прекрасен: жаркое из телятины или говядины, барбекю, утиное филе под различными соусами. Из закусок: удивительное сочетание с копченой ветчиной и сырами (твердые сыры, например, бофор, конте, эменталь, из мягких с цветущей коркой, такими как Сен-Мартелен, Каманбер или даже Бри).

Для продвинутых гурмэ мы можем порекомендовать “Madame”
с шоколадным десертом!

