

ДОСЬЕ ДЛЯ ПРЕССЫ
2012

ВИНА РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА

САНСЕРР, ПУЙИ ФЮМЕ, МЕНЕТУ-САЛОН,
КЕНСИ, РЕЙИ, ХОЛМЫ ЖЬЕНУА,
ШАТОМЕЙАН,
ПУЙИ СЮР ЛУАР

Представление: виноградники региона Центральная Луара

Стр. 2

Сорта винограда региона Центральная Луара

Стр. 3

Лоза

Стр. 4

Сбор урожая и изготовление вина

Стр. 4-5

Сансерр

Стр. 6-7

Пуйи фюме и Пуйи сюр Луар

Стр. 8

Менету-Салон

Стр. 10

Кенси

Стр. 11

Рейи

Стр. 12

Кото дю Трикастен

Стр. 13

Шатомейан

Стр. 14

Приложение I: вина региона Центральная Луара в цифрах

Стр. 15-16

Приложение II: лучшие года региона Центральная Луара

Стр. 17-22

Для связи прессы:

Benoît Roumet

V.I.V.C. (Межпрофессиональное Бюро вин Центрального региона)

9, route de Chavignol 18300 Сансерр

Тел.: 02 48 78 51 07 / Факс.: 02 48 78 51 08

benoit.roumet@vins-centre-loire.com

ВИНОГРАДНИКИ РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА

Виноградники региона Центральная Луара расположены в самом сердце Франции, на холмах, возвышающихся над Луарой и долиной реки Шер. Виноград выращивают здесь вот уже более 2000 лет.

Сегодня виноградники раскинулись на 5400 гектаров, из их винограда делают 8 вин Контролируемого происхождения (А.О.С.), более-менее известные широкой публике, причем каждое имеет свой характер и особенности: Сансерр, Пуйи фюме, Менету-Салон, Кенси, Рейи, холмы Жьенуа, Шатомейан,

Поместья Центральной Луары сумели сохранить семейный характер, не теряя тем самым связи со своей самобытностью и корнями. Но виноделы не стояли на месте, менялись их винные погреба и сама лоза при сохранении окружающей среды - все это, чтобы взять самое лучшее от каждого терруара, составляющего виноградники Центральной Луары.

В этом мягком холмистом пейзаже виноград растет на склонах и плато, ограниченных реками Луара и Шер. Холмистая местность, особенность этого региона, создает микроклимат, способствующих разнообразию вин из различных мест.

Климат умеренно-континентальный с сильными температурными перепадами от -1°C зимой до +26°C летом. Количество осадков - от 600 до 800 мм.

Вина для наслаждения

Дегустация вина этих семи виноградников превращается в настоящее путешествие по различным выражениям одного и того же сорта винограда. Белый совиньон - король местного винограда - талантливо раскрывает все разнообразие виноградников Центральной Луары. Пино нуар, посланец красных вин Центральной Луары, отдает всю свою легкость, весь свой аромат красных фруктов и деликатно подчеркнутые оттенки пряностей. Гамэ и пино гри дополняют сорта местного винограда.

В сердце Франции эти вина образуют единое семейство с общими чертами - свежестью, тонкостью и фруктовым ароматом. Это, прежде всего вина для наслаждения.

Шасла (Пуйи сюр Луар)

Этот сорт выращивали в Пуйи сюр Луар в середине 19-го века для отправки в "Чрево Парижа", и продолжают выращивать примерно на 31 гектарах; он дает прекрасно утоляющее жажду вино, свежее и легкое.

Л О З А

Лоза подвязывается. Самой простой системой обрезки является метод Гюйо, согласно которому оставляют одну ветку с 7 - 8 плодоносными глазками и одну короткую плодоносящую ветку с открытыми глазками, которая пойдет в рост на будущий год. Обрезка по Руайя предполагает оставление 5 плодоносных ветвей с 2 глазками: снова становится популярным ввиду своей способности сопротивляться болезням лозы (эвтипиозу и эске). Все больше виноградарей отказываются от использования довсходовых гербицидов в пользу обработки почвы или контактных гербицидов. Согласно новым правилам апеласьонов виноградари отказались от использования некоторых веществ. Они также сформировали многочисленные группы фитосанитарного контроля для выработки коллективных решений об эффективной защите растений при сохранении окружающей среды. Отметим также развитие биологических и биодинамических методов.

С Б О Р У Р О Ж А Я И И З Г О Т О В Л Е Н И Е В И Н А

Сбор урожая начинается отдельно на участках с самым зрелым виноградом. Обычно это происходит в конце сентября - начале октября, сперва для апеласьонов Запада, Кенси и Рейи, и продвигается через Менету-Салон, затем Сансерр, Пуйи Фюме, Кото дю Жьенуа и Шатомейан. В любом случае дата начала сбора урожая определяется с тем, чтобы получить здоровый спелый виноград.

Средняя урожайность составляет 50 - 65 гектолитров вина с гектара.

Б е л ы е в и н а

Виноград аккуратно отжимается, чтобы ягоды не испортились и не извлекался сок из твердой части грозди. В большей части погребов установлены гидравлические прессы. В полученный виноградный сок, называемый суслон, сульфитируется и отстаивается. Эта операция, называемая очисткой, занимает 12 - 24 часа. Полученное осветленное суслон помещается в чан, где происходит брожение при средней контролируемой температуре 18°C - 22°C. Управление температурой брожения явилось крупнейшим достижением последних 20 лет, т.к. позволяет удлинять процесс брожения и получать более тонкий и интенсивный аромат.

В конце брожения производится первое сцеживание для удаления грубого осадка. Зачастую применяется созревание вина на тонком осадке.

Первые партии вина разливаются в бутылки весной после осветления и стабилизации. Самые сложные вина могут выдерживаться до розлива около года.

К р а с н ы е в и н а

Ягоды полностью или частично снимаются с грозди. Затем они помещаются в чан для мацерации и брожения. В чанах вино обрабатывается по-разному, в зависимости от желаемого результата. Чем дольше время выдерживания в чанах и чем чаще производится ремонтажа и пижажа (перемешивания), тем более концентрированным получится вино. И наоборот - чем более легким должно получиться вино, тем короче будет выдерживание в чанах и тем реже операции ремонтажа и пижажа.

После мацерации вино сливают из чана и отжимают оставшуюся в нем гущу. Теперь начинается яблочно- и молочнокислородное брожение. По его окончании производится первое сцеживание, а сульфитация позволяет стабилизировать вино. Затем последуют еще несколько сцеживаний на различных стадиях осветления.

Первый розлив производится весной. Вина, полученные в дубовых бочках, будут ждать этого еще год.

Р о з о в ы е в и н а

Розовые вина получают прямым отжимом или "кровопусканием" (мацерацией в несколько часов). Время контакта мало, что дает характерный цвет "луковой шелухи".

Брожение происходит затем так же, как для белого вина, то есть при постоянном поддержании температуры 18 - 22°C.

Розовые вина, полученные отжимом, очень свежие, элегантные, с ароматом белых фруктов, тогда как вина, полученные методом выпуска сока, получают более насыщенными.

С А Н С Е Р Р – А . О . С . в 1 9 3 6 г о д у

Виноградник Сансерра, возвышающийся над Луарой, самой природой был предназначен для выращивания винограда.

Он раскинулся на территории 14 коммун по чудным холмам, прекрасно приспособленным для виноградарства, отлично расположенным, освещенным солнцем и защищенным от ветров, а их песчаниковая и кремнеземная почва дает вино превосходного качества. Короли Сансерра - сорта белый совиньон и пино нуар. Белые вина свежи, тонки и ароматны, розовые нежны и хрупки, красные душисты и отлично пьются.

Немного истории

Многочисленные легенды предполагают, что лоза была в Сансерре со времен Античности. Григорий Турский упоминает о существовании здесь виноградников с 582 года. В XII-м веке виноградарство бурно развивалось благодаря монахам-августинцам Мен-Сатюра и графам Сансеррским. В Сансерре в ту пору производилось знаменитое красное вино, в основном из пино нуар, вывозимое за пределы региона Луары. Поэтому оно часто упоминается в письмах королей. Герцог Жан де Берри считал его лучшим вином королевства.

Поскольку виноградники были в основном засажены пино нуар, они погибли от филлоксеры в конце XIX-го века. На месте пино был высажен совиньон, прекрасно адаптированный к климату. Терруар и люди производят качественное вино, признанное уде вторым декретом АОС в 1936 году. В 1959 году красные и розовые вина из пино нуар также попали в классификацию АОС.

В и н о г р а д н и к

Виноградники Сансерра раскинулись на площади 2926 гектаров на левом берегу Луары в 14 коммунах:

Баннэ	Сент-Жемм
Бюэ	Сансерр
Крезанси	Сюри ан Во
Менету-Ратель	Товенэ
Менетреоль	Вог
Монтины	Вердины
Сен-Сатюр	Винон

(сюда можно также отнести три известнейших хутора: Аминьи, Шовиньоль, Мембрэ)

Регион Сансерра представляет собой холмистую местность, в том числе «клык Сансерра» и овраг долины Луары. Куэста (высотой 356 м) образована отложениями верхнего юрского периода на западе. Два южных разлома - Сансерр и Товенэ -, идущих с севера на юг, соединили отложения сбросов мелового периода и эоцена с юрскими образованиями западной части. Интенсивная эрозия привела к образованию более 15 типов почвы и подпочвы, среди которых выделяют три основных:

- Белые земли, расположенные по холмам крайнего запада региона Сансерр - мергели
- Галька, камень и известняк.
- глинозем по холмам на востоке виноградников

Д е г у с т а ц и я

Живые белые вина Сансерра, полные фруктового вкуса, отличаются ароматом минералов и цитрусовых. Вкус надолго остается во рту - богатый и округлый.

Красные вина иллюстрируют все достоинства пино нуар своим вишневым букетом. Вкус держится долго, вино "крепкое" и полнокровное.

Некоторые цифры:

Общее производство 2011 г.: 176 900 гл.

- Белые: 143 221 гл.
- Красные: 21 008 гл.
- Розовые: 12 671 гл.

Производственная площадь 2894.7 га

Продажи по объему в 2010-2011 г. Франция 45% и экспорт 55%

350 виноградарей, 25 виноторговцев-производителей, один кооперативный погреб.

П У Й И Ф Ю М Е (или Блан фюме де Пуйи)
П У Й И С Ю Р Л У А Р
А . О . С . в 1 9 3 7 г о д у

Виноградники Пуйи расположены в Берри и Бургундии в регионе Нивернэ и гордятся двумя своими АОС

В 7 коммунах господствуют два сорта: белый совиньон, называемый по-местному блан фюме, и шасла, обеспечивающий производство АОС Пуйи сюр Луар.

Немного истории

Впервые виноградники пуйи упоминаются в истории с V-го века.

Они развивались благодаря монахам начиная с XII-го века (участок напротив Луары до сих пор носит название Монашеской ложи), причем это развитие ускорило после уступки владения Пуйи бенедиктинцам Милосердия за 3100 су и одну марку серебра.

Открытие канала Бриар в 1642 году решительно повернуло виноторговлю на Париж.

С 1860 по 1890 годы виноградники переходят на производство столового шасла для парижского Центрального рынка по железной дороге, пришедшей в Пуйи в 1861 году. После эпидемии филлоксеры раздел сфер производства произошел в 1929, и вина обоих сортов (белый совиньон для Пуйи Фюме и шасла для Пуйи сюр Луар получают АОС в 1937 году.

В и н о г р а д н и к

Виноградники Пуйи раскинулись на площади 1 262 гектаров на правом берегу Луары в 7 коммунах:

- Гарши
- Пуйи сюр Луар
- Сен-Лоран
- Траси сюр Луар
- Мэв сюр Луар
- Сен-Анделен
- Сен-Мартен сюр Ноэн

Самые старые почвы восходят к юрскому периоду, им около 160 миллионов лет. Это морские известняковые отложения, в которых встречаются окаменелости (остатки живых организмов, осколки раковин), свидетельствующие о древней жизни. В конце мелового периода в регион пришла сильная эрозия. Известняковые отложения частично растворились, оставив после себя более-менее глинистую почву (глина и кремнезем). В этот период сильная тектоническая активность в Западной Европе образовала овраг Луары. Одновременно появляются многочисленные разломы, идущие в северо-западном направлении, образовав современный холмистый рельеф.

Здесь четко различают 4 типа почвы:

- Известняковые оксфордского периода в Вилье (гальки)
- Глинистые с маленькими устрицами киммериджа (белые земли)
- Известняковые портландского периода в Барруа (гальки)
- Мергели мелового периода (кремний)

Д е г у с т а ц и я

Вина пуйи фюме часто пахнут дроком и грейпфрутом. Кремний также чувствуется в винах с кремнезема. Их модно начинать пить совсем молодыми, но некоторые могут и храниться долго.

Пуйи сюр Луар легкие и свежие, утоляющие жажду в самом благородном смысле слова, приятные и доступные.

Некоторые цифры:

Общее производство Пуйи фюме в 2011 г.: 77 916 гл.

Общее производство Пуйи сюр Луар в 2011 г.: 1 731 гл.

Производственная площадь 1 257 га под Пуйи фюме, 31 га под Пуйи сюр Луар

Продажи по объему в 2010-2011 г. Франция 47,5% и экспорт 52,5%

130 виноградарей, 10 виноторговцев-производителей, один кооперативный погреб.

М Е Н Е Т У - С А Л О Н – А . О . С . в 1959 г о д у

Вблизи Буржа поднимаются холмы Менету-Салон.

Н е м н о г о и с т о р и и

Документы 1063 и 1100 годов доказывают, что сеньор Менету дарил многим религиозным орденам, в частности, знаменитому аббатству Сен-Сюльпис-ле-Бурж, виноградники, расположенные в Кло де Даве.

В 1190 году Юг де Вевр, сеньор Менету-Салон, отдал ему же виноградники в Аббее де Лоруа.

Старые документы повествуют о том, что вино виноградника Менету-Салон являлось одним из лучших украшений барского стола великого серебряных дел мастера Жака Кера, купившего владение Менету в 1450 году. Говорят даже, что когда Аньес Сорель, фаворитка Карла VII, приезжала на отдых в замок, она отдавала должное особенно вину из «Кло де Дам».

Виноградник Менету-Салон получил свой профсоюз виноделов в 1890 году, он простирается сегодня на 473 гектаров.

Виноградник

Виноградник расположен возле Буржа в 10 коммунах:

Менету-Салон	Кантийи
Обенж	Сен-Сеоль
Морог	Суланжис
Парасси	Виньу-су-лез-Экс
Пиньи	Амблиньи

Почва Менету-Салон состоит из известняковых отложений времен верхне-юрского периода (киммеридж). На отлично приспособленных для культуры холмах эти почвы крайне благоприятны для производства белого совиньона и пино нуар.

Д е г у с т а ц и я

Белые вина Менету-Салон свежие и ароматные, со вкусом пряностей и мускуса, сочетая аромат цитрусовых и цветов. Вкус держится долго, он округлый и полный благодаря оттенкам перца и мяты.

Красные вина восхищают своим рубиновым цветом, мягкостью и ароматом. Доминирующими являются оттенки зрелой вишни или сливы. Проявляется также богатая нота засахаренных фруктов.

Н е к о т о р ы е ц и ф р :

Общее производство 2011 г.: 28 563 гл.

- Белые: 19 333 гл.
- Красные: 8 081 гл.
- Розовые: 1 149 гл.

Производственная площадь 501 га

Продажи по объему: Франция 86,3% и экспорт 13,7%

70 виноградарей – 6 виноделов-виноторговцев

К Е Н С И – А . О . С . в 1 9 3 6 г о д у

Виноградник Кенси, расположенный в беррийской Шампани на берегу реки Шер, тянется по холмам, покрытым гравием и песком.

Здесь выращивают только совиньон, дающий вино, не похожее на другие вина региона с учетом особенностей почвы.

Н е м н о г о и с т о р и и

Кенси, как говорят, принадлежал некогда некоему Квинтиусу. Рассказывают, что еще битуринги Куби, на территории которых находилась деревня Кенси, выращивали виноград, который они возили битурингам вивиски в район Бордо.

Кенси упоминается в булле Калликста II в 1120 году и является, без сомнения, старейшим виноградником региона. Совиньон был туда привезен из женского аббатства Бовуара монахами ордена цистерцианцев.

После новой высадки из-за эпидемии филлоксеры Кенси стал первым виноградником в Центральной Луаре, получившим А.О.С. 6 августа 1936 года.

В и н о г р а д н и к

Виноградник Кенси располагается к востоку от Буржа на краю плато, доминирующего над долиной Шера. Участок апелясьона занимает около 254 га в 2 коммунах: Кенси и Бринэ. Небольшая часть находится на правом берегу Шера в местечке Вилаллен.

Виноград высажен на древней террасе, образованной Шером, песчано-гравийной, с легкой быстро прогреваемой почвой. Имеются три типа почвы:

- песчано-гравийная на глинистых образованиях
- песчаная на краснопесчаных образованиях
- песчано-илистая на супесях или более-менее песчаных глинах.

Кенси находится под воздействием умеренного океанского климата с однородным распределением сезонных осадков. В беррийской Шампани климат относительно сухой (<700 мм/год) и теплый летом.

Д е г у с т а ц и я

Кенси отличается свежестью спелых цитрусовых. Грейпфрут, мятные и перечные нотки, акация и белые цветы.

Н е к о т о р ы е ц и ф р ы :

Общее производство 2011 г.: 9 386 гл.

Производственная площадь 261,5 га

Продажи по объему: Франция 87,5% и экспорт 12,5%

25 виноградарей, 1 виноторговец-производитель, один кооперативный погреб.

Р Е Й И - А . О . С . в 1 9 3 7 г о д у

В сердце Берри расположен на берегах реки Арнон, возле Шера, виноградник Рейи. Своей резко холмистой хорошо прогреваемой солнцем местностью Рейи был самой природой предназначен для виноградарства, особенно с учетом качества почвы и окружающей среды.

Н е м н о г о и с т о р и и

Виноградник Рейи берет начало в VII-м веке. Дагобер подарил Рейи, его луга, поля и виноградники монахам аббатства Сен-Дени. Виноградник Рейи, утолявший некогда жажду средневекового Буржа, поил еще и Вьерзон, а его вина, плывущие вниз по Шеру к Луаре, доходили до Англии и Фландрии.

В 1365 году герцог Берри, сын короля Франции, издал хартию о продаже вин Рейи. Она также устанавливала даты сбора винограда и право собирать налоги с продажи вина.

В конце XIX века при новой высадке после филлоксеры были образованы профсоюзы для защиты прав виноделов. Виноградник Рейи находился некоторое время в тени, но в 80-е годы начался его новый расцвет.

В и н о г р а д н и к

Апелясьон Рейи, занимающая около 204 гектаров, расположена к юго-западу от Буржа на территории 6 коммун между реками Эндр и Шер:

- Рейи, Дьу в департаменте Эндр

- Люри-сюр-Арнон, Шери, Лазнэ и Прейи в департаменте Шер.

Лоза высажены на известняково-глинистых холмах с пологими склонами и на гравийно-песчаных террасах.

Она дает в основном белые вина из совиньона. Пино нуар дает вина красные и розовые. Там производится еще розовое вино, называемое «серым», вырабатываемое из пино гри.

Д е г у с т а ц и я

Белые вина свежие с ароматом цветов и травы, тающие во рту.

Красные вина более сильные, сложные, но легкие, с ярко выраженным фруктовым вкусом.

Розовые вина из пино гри нежные и деликатные, бледно-розового цвета.

Н е к о т о р ы е ц и ф р ы :

Общее производство 2011 г.: 10 900 гл.

- Белые: 5 800 гл.
- Красные: 2 850 гл.
- Розовые: 2 250 гл.

Производственная площадь 209 га

Продажи по объему: Франция 87 % и экспорт 13%

22 виноградаря и 1 виноторговец-винодел

К О Т О Д Ю Ж Ъ Е Н У А - А . О . С . в 1 9 9 8 г о д у

На холмах Луары между Жьеном и Кон-сюр-Луар, этот бурно развивающийся виноградник дает оригинальные вина, отражающие особенности терруара.

Н е м н о г о и с т о р и и

В 849 году король Карл Лысый подтвердил передачу в дар от епископа Осерра домов и виноградников коллегии церкви Сен-Лоран де Кон. В 1218 году вина Жьенуа стал покупать королевский двор Карла VI в Париже. С 1254 по 1262 г.г. епископ Осерра строит в Кон великолепный замок с обширным винным погребом и виноградниками.

В регионе создаются многочисленные аббатства, способствующие расширению местных виноградников. Среди них назовем аббатство цистерцианцев Рош в Миенне и командорство тамплиеров.

Начало виноградников холмов Жьенуа следует также искать ниже по течению Луары во владениях знаменитого аббатства Сен-Бенуа-сюр-Луар и выше по ее течению в аббатстве Милости.

В и н о г р а д н и к

Виноградник холмов Жьенуа расположен, собственно, на холмах Луары в департаментах Ньевр и Луарэ. Его 195 гектаров расположены в 14 коммунах:

Болье	Ту
Бонни	Аллиньи
Жьен	Сель сюр Луар
Бриар	- Кон сюр Луар
Уссон	Миен
Неви	Пуньи
Сен-Лу	Сен-Пер

Виноград высажен на кремнеземную и известняковую почву холмов Луары. Там также есть древние террасы Луары в Жьене, а также продолжение геологических образований Сансерруа и Пуйи, в основном известняковые на востоке от разлома Кон и кремнеземные к западу с отложениями кремния третичного периода.

Дегустация

Белое вино имеет нотки минералов, айвы и белых цветов. Это отличное выражение сорта совиньон, откуда его свежесть.

Красное вино - ассембляж пино нуар и гамэ - тонкие и со вкусом фруктов, с ароматом фруктов же - красных и черных с проявляющимися перечными нотками. Сладость и аромат пино нуар и живость гамэ уравновешивают друг друга в этом гармоничном ассембляже.

Розовые вина, деликатные и тонкие, с легкими перечными нотками, имеют аромат персика.

Н е к о т о р ы е ц и ф р ы :

Общее производство 2011 г.: 9 396 гл.

- Красные: 5 172 гл.
- Белые: 3 061 гл.
- Розовые: 1 163 гл.

Производственная площадь 202 га кг

Продажи по объему: Франция 85% и экспорт 15%

40 виноградарей и 1 кооперативный винный погреб

Ш А Т О М Е Й А Н – А . О . С . в 2010 году

Этот очень старый виноградник расположен к югу от Буржа и дает красное и розовое вино с типичных терруаров (ассембляж черного гамэ, сок которого главным образом белый, и 40% пино нуар).

Немного истории

История виноградника начинается в V веке. Шатомейан при битуригах назывался Мейланом, где выращивали сорт битурика, затем галло-римским Медиоланумом с сортом петенже, и являлся важным перекрестком дорог и настоящим складом амфор.

Григорий Турский упоминает этот виноградник, начиная с 582 года. С 1220 по 1275 годы были изданы хартии, регламентирующие качество вина, барщину по вину и объявление начала сбора урожая. Он существует до сих пор.

В конце XVIII века сюда завозят лионскую лозу, а в 1830 гамэ, пришедший из Божоле, обосновывается всерьез и надолго.

Репутацией своей Шатомейан обязан в основном знаменитому «серому» вину, получаемому прямым отжимом гамэ.

Качества этого вина получили оценку в 1965 году постановлением, давшим винограднику статус VDQS: контролируемого происхождения с ограниченной территорией высшего качества. В 2010 году виноградник получил АОС

Виноградник

Виноградник Шатомейана раскинулся на 90 га в коммунах:

- Шатомейан, Реньи, Сен-Мор и Веден в департаменте Шер
- Шампийе, Фезий, Нерэ и Урсье в департаменте Эндр

Он высажен на кремнеземе с преобладанием песка и мергелей. Подпочва состоит из преобразованных отложений песчаника, слюдяного сланца и гнейсов.

Дегустация

Красное вино сочетает аромат зрелых фруктов и полновкусие с тонкими перечными нотками.

Розовое вино, называемое «серым», имеет четкий вкус, свежесть и оригинальный фруктовый вкус. Белые фрукты и виноградного персика. Это отличные летние вина, свежие и приятные на вкус.

Некоторые цифры:

Общее производство 2011 г.: 3 596 гл.

- Красные: 2 754 гл.
- Розовые: 842 гл.

Производственная площадь 95 га

Продажи по объему: Франция 98,5% и экспорт 1,5%

7 виноградарей и 1 кооперативный винный погреб

ПРИЛОЖЕНИЕ I:

ВИНА РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА В ЦИФРАХ

Общая производственная площадь (2011 г.) виноградников Центральной Луары: 5450 га

- белые: 4342 га
- красные: 768 га
- розовые: 340 га

2011 Средняя урожайность: 24,2 – 62,1 гл./га

8 А.О.С.: Сансерр, Пуйи фюме, Менету-Салон, Кенси, Рейи, Кото дю Жьенуа, Пуйи сюр Луар, Шатомейан

660 заявленных виноделов

370 структур по розливу и продаже вина в бутылках

33 винодела-виноторговца

5 кооператива

Оборот вин Центрального региона в 2010-2011 г.г.: 140 млн. евро

Производство вина региона Центральная Луара в 2011 г. 318 388 гл.

- белые: 262 559 гл.
- красные: 37 754 гл.
- розовые: 18 075 гл.

распределение продажи вина по объему в 2010-2011 г. из Центральной Луары:
Франция 55 % - экспорт 45%

ФРАНЦУЗСКИЙ РЫНОК

(кроме Пуйи фюме и Пуйи сюр Луар)

Продажи на французском рынке в 2010-2011 г.г.:

в денежном выражении: 76 млн. евро

по объему: 157 300 гл.

Коммерциализация вин Центрального региона на французском рынке по объему:

Супер- и гипермаркеты: 15%

Система общественного питания: 25%

Владельцы винных погребов: 30%

Частные лица 30%

Динамика продаж во Франции по отношению к 2009-2010 г. по объему: + 5 %

Э К С П О Р Т

Продажи на экспорт из региона в денежном выражении и по объему в 2010-2011 г.г.

В денежном выражении: 64 млн. евро

По объему: 128 700 гл.

Динамика по отношению к 2009-2010 г.г. по объему: + 12 %

Классификация стран-импортеров вин Центральной Луары по объему (гл.) и динамика (кроме Пуйи-фюме и Пуйи-сюр-Луар):

	белые	розовые	красные	ИТОГ	%
Великобритания	28 514	1 988	279	30 782	26,7%
США	19 725	795	472	20 994	18,1%
Бельгия	15 493	514	1 391	17 398	15,1%
Германия	10 567	968	76	11 612	10,1%
Нидерланды	6 676	228	152	7 057	6,1%
Норвегия	4 009	551	31	4 591	3,9%
Канада	3 627	35	101	3 763	3,2%
Швеция	2 447	157	23	2 627	2,3%
Ирландия	2 473	15	23	2 511	2,1%
Швейцария	2 241	7	46	2 295	2,0%
Дания	1 363	149	33	1 545	1,3%
Япония	1 340	9	99	1 447	1,2%
ИТОГ	106 276	5 907	3 226	115 410	100,0%

ПРИЛОЖЕНИЕ II:

ЛУЧШИЕ ГОДА (МИЛЛЕЗИМЫ) РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА

2006 ГОД В ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЛУАРЕ: ПОЛНОТА И ЭЛЕГАНТНОСТЬ

В этом теплом сухом году, отмеченным значительными колебаниями погоды, виноград уродился отличного потенциала, что дало о себе знать в вине. Ключ к успеху 2006 года был в быстром сборе урожая.

Колебания климата ...

После сухой зимы цикл вегетации винограда начался при долгожданной влажности: в марте и мае выпало особенно много осадков. И небольшие запасы влаги, вновь созданные в верхних слоях почвы, пришлось очень кстати.

Ведь июнь и июль снова были засушливыми и жаркими: +2°C в июне и +5°C в июле по сравнению со средней сезонной температурой). Такие условия благоприятствовали лозе, получившей двухнедельную фору. Только молодые растения 4 - 6 лет на наиболее чувствительных участках пострадали от обезвоживания.

В августе низкие температуры (-3°C) пришлось весьма кстати, чтобы растения восстановили силы, а нормальное для месяца количество дождей было достаточным, чтобы созревание не затормозилось.

Наконец, сентябрь (+2,5°C) начался с двух недель зноя и суши, компенсировавшихся сильной грозой 14 числа. Вторая его половина была мягкой с несколькими ливнями. Болезни винограда особо не проявлялись весь сезон и легко укрощались. Поэтому виноград получился абсолютно здоровым.

...благоприятствовавшие созреванию

Образование сахаров шло повышенными темпами, а кислоты оставались сбалансированными. Потенциальное содержание спирта быстро росло вплоть до 14 сентября, затем пришло в норму. Кислотность и рН оставались на хорошем уровне благодаря стабильному содержанию виноградной кислоты на всем периоде созревания. Небо, часто хмурившееся со второй половины сентября, позволило сохранить аромат и интенсивную свежесть.

Быстрый сбор урожая

Благодаря совершенному оборудованию хозяйств виноград был собран в рекордные сроки. Все прошло за 10 - 12 дней, что соответствовало оптимальному периоду: раньше виноград не успел бы еще созреть, а позже начал бы портиться. Начало сбора винограда было назначено на 11 сентября в Рейи, 13 сентября в Пуйи-сюр-Луар и Кенси, 15 сентября в Сансерре и Менету-Салон, 16 сентября на холмах Жьенуа. Сбор для Шатомейана начался на всех виноградниках 18 сентября. Сначала убирались белые сорта. Почти все виноградари произвели сбор черных сортов позже, пользуясь хорошим здоровьем ягод.

Первые впечатления от года

По окончании брожения и образования спирта можно уже судить о направлении вин этого года. Элегантность аромата и верное соотношение плотности и свежести в основном и характеризуют вина-2006.

Аромат белого вина интенсивен и четок. Это зрелые вина, с богатым и тонким вкусом. Хорошо выражены цветочные и фруктовые нотки. Вкус во рту полный, богатый, тонкоживой. Красные вина цвета от темно-рубинового до пурпурного, имеют

очаровательный фруктовый вкус, сложный и интенсивный. Танины хорошо структурированы, уравновешены, с большим наличием жиров.

2005 ГОД РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА ДАРЫ НЕБЕСНЫЕ

Замечательный урожай сделал 2005 год исключительным. Все природные условия собрались вместе в течение сезона и дали нам миллезим, уже сейчас оцениваемый как один из величайших.

Климат как раз для винограда

Сезон виноделия, сухой и теплый повсеместно, отличался чередованием жары и более прохладными периодами. Такой климат прекрасно подходил для лозы и винограда, был близок к идеальному, за исключением нескольких сильнейших гроз с градом на протяжении всего лета в Берри.

Высокие температуры ускоряли цикл вегетации до конца июля, а затем более прохладный август позволил лозе восстановиться и спокойно перейти в фазу созревания. Регулярный умеренный недостаток влаги вызвал преждевременное прекращение процесса роста. Все эти условия сохранили листья в прекрасном состоянии вплоть до зрелости ягод при отличном санитарном состоянии.

... И для созревания ягод

Сочетание здоровых ягод и великолепных климатических условий было идеальным для образования большого количества сахаров. Влияние умеренных температур было крайне положительным. Кислотность хорошо сбалансирована и не менялась до конца сбора урожая. Потенциал ароматов, особенно для белых сортов, получил возможность раскрыться не торопясь и полностью. Красящие вещества черных сортов накапливались в благоприятной обстановке: окраска была интенсивной, танины дозревшими.

Ранний сбор урожая

Виноградари начали сбор урожая с уверенностью в его результатах, поскольку сухость почвы и отсутствие угрозы гниения давала им возможность не торопиться и собирать ягоды с каждого участка в момент их наилучшей зрелости.

Сбор проходил в хорошую погоду, практически без единой капли дождя. Первые секаторы "заработали" в Сансерре начиная с 7 сентября на участках скороспелых белых сортов. Начало сбора винограда было назначено на 9 сентября в Рейи, 15 сентября в Шатомейане, 16 сентября в Менету-Салон, 16 сентября в Сансерре и на холмах Жьенуа. Как правило, белые сорта были собраны первыми, а черные почти повсеместно в конце.

Первые впечатления от года

Как для белых, так и для красных вин аромат, мощь и объемный характер проявляются с первой дегустации.

Аромат белых вин великолепен, интенсивен и тонок: в процессе брожения доминирующими нотками стали фруктовые (белые и экзотические фрукты), минеральные и отдельные растительные (солодка) также чувствуются. Во рту остается вкус жирка, затем полноты с оттенком плотности. Послевкусие очень сильное.

Цвет красных вин глубокий, фиолетово-рубиновый. Запах перезрелых красных фруктов (земляника, шелковица). Структура вкуса четкая, с плотными танинами (с кремнеземом или суглинков) вплоть до шелковистых (с известняков).

2004 ГОД РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА РЕЗУЛЬТАТЫ УХОДА А ЛОЗОЙ

После 2003 года с его удушающей жарой год 2004 вернул нам вино ароматное и свежее. Труд винодела и его умение были основными для успеха этого миллезима: с одной стороны, надо было пожертвовать частью урожая, который обещал быть щедрым, чтобы сохранить только лучшую его часть, а с другой - получить вино, задействовав весь свой опыт и знания.

Год виноградной лозы

Цикл роста лозы был относительно замедленным, отставая примерно на неделю по сравнению с 20 последними годами; ночная температура была нормальной, объяснения замедленного роста кроется в дневных температурах, которые зачастую были ниже средних.

начало кампании было скорее спокойным и безоблачным - относительная сухость и почти полное отсутствие болезней винограда. Начиная со середины июля, погода установилась более влажная, с дождями, часто переходящими в грозы. Возросла угроза патогенных грибов - пероноспороза и мучнистой росы, что заставило виноградарей усилить бдительность.

Созревание началось с очень теплой первой половины сентября (с максимумом в 25 - 30°C), что его ускорило. Затем сахара накапливались в обычном темпе, а уменьшение кислотности замедлилось.

Сбор урожая

Понимая важность даты начала сбора, виноградары, несмотря на ранний сезон, смогли дождаться полной зрелости; рискуя потерей части урожая, они получили ягоды оптимального качества. Так что сбор начался в районе 20 сентября в Рейи и Кенси, потом между 04 и 11 октября на остальных виноградниках (Сансерр, Менету-Салон, холмы Жьенуа и Шатомейан).

Он тянулся весь октябрь, прерываясь в большинстве хозяйств на несколько дней, чтобы дождаться наилучшей зрелости на каждом участке. Так что в основном ягоды были собраны в хороших условиях, а меньшая кислотность конца уборочной страды компенсировала ее завышенные значения в начале.

Основными факторами качества урожая 2004 явились: удаление лишних кистей в течение года, в частности для черных сортов, и сортировка перед отжимом и выборочный отжим белых сортов. Так что этот миллезим весь год требовал к себе пристального внимания - от виноградника до погреба.

Вино

Белые вина - классические. Аромат - особенно выраженный и тонкий. Доминируют оттенки фруктов и цветов, но и травяные нотки также отчетливы. Вкусовой баланс свеж или резок, вплоть до раздражающего. Вино особо хорошо молодое, но хранится также неплохо.

Красное вино имеет рубиновый с оттенками фиолетового, а их качество оправдывает усилия, затраченные профессионалами Центральной Луары. Зачастую выражены ароматы фруктов (земляники, черной смородины). Танины нежные для вин, которые следует употреблять первыми (после выдерживания от года до полутора), но более крепкие для вин длительного хранения.

Это отличный миллезим для розового вина, тонкость которых спорит с ароматом фруктов, свидетельствуя, что терруары Центральной Луары могут предложить розовое вино великолепной фактуры.

2003 ГОД - МИЛЛЕЗИМ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЙ КАТЕГОРИИ

Исключительная жара

2003 год запомнился, прежде всего, как очень жаркий. Самые старые виноделы не припомнят второго такого года, и метеорологи этот факт подтверждают. Во время цикла роста лозы с 1 апреля по 30 сентября средняя температура была на 2,5°C выше нормы. Были довольно длительные периоды (вторая половина апреля, весь июнь, с 10 по 25 июля, первая половина августа), когда она была выше нормы на 4 - 10°C. Такая температура благоприятствовала качеству. В количественном плане на самых молодых участках листья и годы сгорели, что вызвало порой весьма ощутимые потери. 2003 год не был годом чрезмерно сухим: запасы влаги в почве и нескольких дождей, прошедших в нужный момент (с 30 июня по 4 июля и 17 августа) хватило для нормального снабжения лозы водой и получения винограда хорошего качества. Созревание началось с трехнедельным опережением.

Идеальные условия для созревания

Начиная с последних дней августа, установилась погода, обычная для конца сентября: прохладные ночи, утренняя роса, теплый день. Созревание замедлилось и пошло с нормальной скоростью, что крайне положительно отразилось на качестве. Содержание сахаров постоянно возрастало вплоть до окончания сбора урожая и стало в результате порой очень высоким, редким для наших виноградников. Кислотность, низкая вначале, стабилизировалась на уровне меньшим, чем за последние годы, не портя, однако сбалансированность вина. Такие условия благоприятно сказались как на раскрытии аромата белых сортов, так и на образовании цвета и нормальных танинов в черных.

И снова солнце на период сбора винограда

Сбор урожая начался 19 августа в Рейи и завершился в основном в течение трех первых недель сентября: в Кенси с первых дней сентября, потом на холмах Жьенуа и в Шатомейане, наконец, в Сансерре и Менету-Салон, где последние грозди были срезаны 25 сентября.

Погода стояла солнечная. Виноград был абсолютно здоровым и прекрасного цвета – золотой совиньон, очень темные черные сорта.

Вино

Вина 2003 года, отмеченного солнцем, могут порой ввести в заблуждение. Вина из самых зрелых ягод чем-то напоминают родственников всем памятных 1959 или 1947 годов.

Белые имеют прекрасный аромат, выражаемый сдержанно, деликатно, и должны прекрасно храниться. Вкус гладкий по сравнению с живостью предыдущих годов. Вина из перезрелого винограда богаты, с полноценным вкусом и сильным впечатлением жирности, в них высокое содержание спирта компенсирует низкую кислотность.

Цвет красных вин прекрасен, глубокий фиолетово-рубиновый. Они терпкие, танины наполненные и плотные, в некоторых начинает чувствоваться нотка фондю. Аромат их - зрелые белые фрукты, часто с примесью компота и пряностей.

Вина миллезима 2003 были быстро оценены по достоинству. Но немало как белых, так и красных с лучших участков могут великолепно храниться.

2002 ГОД РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА: МОЩЬ И ИЗЯЩЕСТВО

Ранний вегетативный цикл

Почки начали в среднем распускаться на совиньоне 5 апреля, так что рост лозы шел с опережением на 10 дней по сравнению с той же декадой предыдущего года.

Цветение было исключительно быстрым и прошло в основном за исключительно жаркий уик-энд 15-16 июня. Крайне высокая температура вызвала снижение плодovitости пыльцы и, как следствие, затрудненное оплодотворение. Это вызвало усиленное осыпание цветов и опадение завязей, так что пострадал потенциальный урожай и объемы продукции приблизились к средним (с порой значительными вариациями на отдельных участках).

Сильная жара недели 15 августа вызвала достаточно однородное и быстрое созревание ягод. Средней датой полусозревания стало 20 августа.

Маловирулентные вредители

В начале сезона вредители вели себя тихо. Компьютерные модели болезней очень пригодились для уточнения стратегии к реальной опасности в рамках разумного использования защитных средств.

В частности, поскольку метеорологические условия были неблагоприятными, пероноспороз проявился поздно. Так что начало принятия мер против этого вредителя могло быть отсрочено до второй половины мая. Это позволило виноградарям обойтись без двух обработок.

А вот мучнистая роса стала угрожающей в июне. В общем, меры защиты были прекращены со второй половины июля, то есть на месяц раньше обычного времени.

Черная гниль, которой практически не знали уже много лет, местами проявилась в некоторых местах.

Виноградный червь, вызванный долгим вылетом бабочек первого поколения, смогли местами вызвать значительное снижение количества урожая. Клещей было мало и с ними справились без особого труда.

Некоторые инциденты

Весенние заморозки практически отсутствовали и не нанесли ущерба. Следует отметить, что многочисленные зоны, считающиеся чувствительными, особенно в Кенси, сегодня защищены от колебаний климата.

Пожелтение в тот год было сильно выраженным в момент цветения на наиболее известняковых почвах. Сильные дожди 2001 года, вызвавшие наибольшее проникновение известняка в глубину - основная тому причина.

Грозы, небольшой град обрушились 27 мая на границах Сансерра и Менету-Салон. Второй град прошел на западе от региона Сансерр 29 июля. В целом пострадали небольшие площади без особого влияния на урожай.

Сбор урожая

Он продолжался месяц, с 16 сентября по 15 октября при теплой и сухой погоде.

Сухая погода сентября с холодными ночами и погожими днями, нормальная урожайность позволили сохранить здоровый виноград как черных, так и белых сортов.

О начале его сбора было объявлено с 16 сентября в Рейи по 25 сентября в Менету-Салон (Рейи: 16 сентября, Шатомейан: 19 сентября Кенси: 20 сентября, Сансерр: 23 сентября, холмы Жьенуа: 23 сентября, Менету-Салон: 25 сентября).

Основная часть винограда была собрана между 25 сентября и 5 октября. Вместе с тем, используя все более глубокие знания состава винограда, многие виноградари собирали урожай поэтапно, чтобы с каждого участка снимать его оптимально зрелым (следует отметить удвоение числа анализов ягод, производимое SICAVAC, межпрофессиональной лабораторией Сансерра).

Урожай был здоровым. Ягоды мясистые, сок отдавали медленнее обычного, так что в отжатом сусле были лишь легкие частицы, следовательно, они были чистым.

Вино

Вина 2002 года из винограда с повышенным содержанием сахара и общей высокой кислотностью имеют сильную структуру.

Белые вина

Уже на стадии отжима сусло давало полный вкус, а через несколько часов появлялся приятный запах персика и перечной мяты.

Белые вина сочетают мощь, плотность и тонкость. Аромат элегантен и сложен. Выдерживание наиболее благоприятных вин позволило полнее оценить 2002 год, еще и сегодня сохраняющий качества миллезима.

Красные вина

Подчеркнутая окраска с часто выраженным оттенком фиолетового, плотные сбалансированные танины, постепенно проявляющийся аромат показали, что 2002 год остается весьма интересным.

МИЛЛЕЗИМ 2001 – МИЛЛЕЗИМ ТЕРПЕНИЯ

Терпения, ибо чтобы вино получилось, пришлось ждать хорошую погоду последних недель периода созревания и потратить время на удаление мало весомых кистей.

Терпения, ибо для полной оценки урожай не следовало торопиться. Вино доходило до нормальных кондиций долго. Его резкая структура предполагает хорошее хранение и долгую жизнь.

Год виноградной лозы

Теплая зима способствовала раннему распусканию почек - в середине апреля. Цветение длилось с 10 по 25 июня - нормальный период для наших виноградников. Сезон вегетации характеризовался более сильной влажностью, чем в последние годы.

Наступление пероноспороза - основной болезни винограда - было мощным весь сезон, что потребовало дополнительной бдительности.

Ритм, заданный погодой, разделил созревание пополам.

Сначала сентябрь с прохладными температурами, замедлившими накопление сахара и потерю кислотности, откуда мудрое решение отложить начало сбора урожая на десяток дней, чтобы дожидаться нормальной спелости.

Затем наступила первая половина октября, когда тепло вернулось - дневное и ночное - и вызвало резкое ускорение созревания винограда: то есть сильный прирост содержания сахара, сбалансированность кислое, утончение аромата совиньона и сгущение цвета черных сортов.

Сбор урожая

Первые гроздья были срезаны, как бы возвращаясь к традиционным датам сбора урожая, в районе 25 сентября в Рейи и Кенси, а Менету-Салон и Сансерр ждали для этого октября.

Черные сорта убрали первыми, подвергнув их порой суровому отбору как на кустах, так и в погребах, чтобы удалить все кисти, недостойные использования в производстве апелясьонов (недостаточно зрелые или чуть подпорченные).

Затем начался сбор белого винограда, чему способствовала задержавшаяся хорошая погода, причем многие не побоялись дотянуть до последнего, иногда до 15 октября. За это они были вознаграждены, поскольку последние собранные гроздья оказались самого лучшего качества.

МИЛЛЕЗИМ 2000

Виноград пошел в рост в районе 15 апреля, на несколько дней раньше среднегодовой даты. Исключительно сильная жара мая и июня ускорила рост лозы, и к середине июня цветение практически закончилось. Свежий и влажный июль замедлил созревание, вынудив виноградарей уделять максимальное внимание поддержанию листьев в хорошем состоянии. Начиная с августа, погода благоприятствовала винограду. Созревание шло медленно, а средняя температура способствовала утончению аромата. Три последние недели были отличными, обеспечив значительное накопление сахара и удержание сбалансированной кислотности.

МИЛЛЕЗИМ 1999

Весь год лоза развивалась в хороших условиях.

Основные стадии вегетации происходили с нормальной периодичностью: раскрытие почек (6-10 апреля), цветение (10-20 июня), созревание (15-25 августа). После летних гроз и подавленного наступления пероноспороза сильная жара конца августа - начала сентября ускорила созревание очень здорового винограда.

Прошедшие в период сбора урожая дожди не смогли испортить превосходное качество ягод.