

ДОСЬЕ ДЛЯ ПРЕССЫ
2018

ВИНА РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА

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

<u>Представление:</u> виноградники региона Центральная Луара	<i>Стр. 2</i>
Сорта винограда региона Центральная Луара	<i>Стр. 3</i>
Лоза	<i>Стр. 4</i>
Сбор урожая и изготовление вина	<i>Стр. 4-5</i>
Сансерр	<i>Стр. 6-7</i>
Пуйи фюме и Пуйи сюр Луар	<i>Стр. 8</i>
Менету-Салон	<i>Стр. 10</i>
Кенси	<i>Стр. 11</i>
Рейи	<i>Стр. 12</i>
Кото дю Трикастен	<i>Стр. 13</i>
Шатомейан	<i>Стр. 14</i>
<u>Приложение:</u> вина региона Центральная Луара в цифрах	<i>Стр. 15-16</i>

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 5660 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.

В и н а д л я н а с л а ж д е н и я

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.

СОРТА ВИНОГРАДА РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА

Б е л ы й с о в и н ь о н

Совиньон, встречающийся в основном на виноградниках Северо-Запада и в Центральной Луаре, откуда он и происходит, приобрел известность в начале XX-го века во время восстановления виноградников после эпидемии филлоксеры.

Он остается главным сортом региона (75%).

В зависимости от климатических условий (северная зона) и различия терруаров белый совиньон здесь созревает медленно, что позволяет развиваться в нем ноткам цитрусовых и тонкости вкуса. В зависимости от типа почвы виноградников Центра совиньон проявляет свои качества по-разному.

Мергели (киммеридж) дают более терпкие вина, даже с резко выраженными качествами, и им требуется время, чтобы полностью раскрыться и отдать весь свой сложный аромат. На глинистой почве совиньон дает вино с фруктовым ароматом, раскрывающимся сразу у молодого вина. А кремнистая почва дает вино простое, но элегантное, с некоторой минеральной ноткой в ярко выраженном неповторимом аромате, достоинства которого раскрываются постепенно. Песчаные же и глинисто-песчаные грунты дают свежесть и фруктовый аромат.

Он может быть от цитрусового (апельсиновый, грейпфрутовый) до белых цветов (акация, липа), с запахом мяты или сосны, вплоть до зрелых белых фруктов (персик).

П и н о н у а р

Это сорт черного винограда северных районов, рано, но медленно созревающий. Он адаптировался к мергелям и континентальному климату, имеет деликатный цвет и структуру. Поэтому пино требует особого ухода для выражения всей своей тонкости и элегантности.

Среднее по времени выдерживание позволяет получить легкие красные вина с ароматом красных фруктов.

Более длительное выдерживание дает вино с более выраженной структурой и сильным букетом.

Сок пино, свежесжатый сразу или используемый после нескольких часов отстоя, дает тонкие розовые вина с ароматом сухих белых фруктов, темно- или светло-желтого цвета, характерного для этого региона.

Г а м э (совместно с шатомейаном и холмами Жьеннуа)

Полученные из смеси розовые вина свежие и ароматные.

После традиционного процесса изготовления красного вина путем выдерживания получают ароматы перезрелых фруктов и легкие свежие вина.

П и н о г р и (рейи и шатомейан)

Полученное розовое вино характеризуется бледно-розовым цветом, невыраженным ароматом и удивительной тонкостью.

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 молочнокислое 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 2900 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 2017 г.: 171 172 гл.

- Белые: 139 498 гл.
- Красные: 16 704 гл.
- Розовые: 14 970 гл.

Производственная площадь 2 987 га

Продажи по объему г. Франция 38% и экспорт 62%

308 виноградарей, 21 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 1 325 гектаров на правом берегу Луары в 7 коммунах:

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

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 2017 г.: 66 959 гл.

Общее производство Пуйи сюр Луар в 2017 г.: 1 072 гл.

Производственная площадь 1 325 га под Пуйи фюме, 27 га под Пуйи сюр Луар

Продажи по объему. Франция 53% и экспорт 47%

156 виноградарей, 8 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 553 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 2017 г.: 35 139 гл.

- Белые: 24 311 гл.
- Красные: 9 519 гл.
- Розовые: 1 309 гл.

Производственная площадь 575 га

Продажи по объему: Франция 88% и экспорт 12%

80 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 битуриги Куби, на территории которых находилась деревня Кенси, выращивали виноград, который они возили битуригам 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 300 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 2017 г.: 16 083 гл.

Производственная площадь 303 га

Продажи по объему: Франция 90% и экспорт 10%

33 виноградарей, 3 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 260 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 2017 г.: 11 631 гл.

- Белые: 6 097 гл.
- Красные: 2 929 гл.
- Розовые: 2 605 гл.

Производственная площадь 259 га

Продажи по объему: Франция 85 % и экспорт 15%

38 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 200 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 2017 г.: 7 411 гл.

- Красные: 4 336 гл.
- Белые: 2 179 гл.
- Розовые: 897 гл.

Производственная площадь 194 га кг

Продажи по объему: Франция 78% и экспорт 22%

33 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 2017 г.: 401 гл.

- Красные: 116 гл.
- Розовые: 286 гл.

Производственная площадь 76 га

Продажи по объему: Франция 98% и экспорт 2%

23 виноградарей

ПРИЛОЖЕНИЕ I:

ВИНА РЕГИОНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЛУАРА В ЦИФРАХ

Общая производственная площадь (2017 г.) виноградников Центральной Луары: 5748 га

- белые: 4 680 га
- красные: 653 га
- розовые: 415 га

2017 Средняя урожайность: 5,09 – 62,42 гл./га

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

671 заявленных виноделов
390 структур по розливу и продаже вина в бутылках
33 винодела-виноторговца
5 кооператива

Оборот вин Центрального региона: 300 млн. евро

Производство вина региона Центральная Луара в 2017 г. 311 363 гл.

- белые: 258 356 гл.
- красные: 31 446 гл.
- розовые: 20 066 гл.

распределение продажи вина по объему в 2016-2017 г. из Центральной Луары:
Франция 52 % - экспорт 48%

ФРАНЦУЗСКИЙ РЫНОК (кроме Пуйи фюме и Пуйи сюр Луар)

Продажи на французском рынке в 2016-2017 г.г.:
в денежном выражении: 124 млн. евро
по объему: 156 200 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%

Э К С П О Р Т

Продажи на экспорт из региона в денежном выражении и по объему в 2016-2017 г.г.

В денежном выражении: 158 млн. евро

По объему: 144 202 гл.

Динамика по отношению к 2015-2016 г.г. по объему: -4%

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

	белые	розовые	красные	ИТОГ	%
США	35 518	3 338	858	39 716	28,1%
Великобритания	29 516	3 304	984	33 534	23,7%
Бельгия	13 645	277	1 103	15 025	10,6%
Германия	7 979	1 162	69	9 211	6,5%
Нидерланды	7 194	205	179	7 578	5,3%
Канада	5 363	119	140	5 622	4,0%
Норвегия	4 280	591	55	4 927	3,5%
Швеция	3 682	98	49	3 829	2,7%
Швейцария	3 559	5	49	3 613	2,5%
Ирландия	2 308	12	19	2 339	1,6%
Дания	2 051	173	36	2 259	1,6%
Япония	1 855	32	100	1 987	1,4%
ИТОГ	127 720	9 514	4 172	141 407	100,0%