

# С ЗАПАХОМ МОРЯ

## Chanel в бело-розовых тонах

Алексей Тарханов |

ВИНОДЕЛЬНЯ  
CHATEAU  
RAUZAN-SEGLA,  
АППЕЛЛАСЬОН МАРГО  
(БОРДО)



**ПРАВИЛЬНО** расставить аксаны — палочкой или домиком, а также из трех гласных и одной согласной сложить одну гласную возможно только после бокала красного или белого. Это часть французской культуры. Но такая же ее часть — Chanel, и стоит ли удивляться, если для французской народной марки трудятся не только модельеры, швеи, кружевницы, но и виноделы. Наш собеседник Николя Одебер уже несколько лет растит для нее виноград и делает вино. Уроженец Прованса, сын морского офицера, он прошел главные винные университеты. Поработал в Шампани, составляя вина для славной семьи Крюг. Потом отправился вместе с собственной семьей в предгорья Анд в Аргентину, чтобы создать там очередной хит Нового Света, и преуспевал в этом до тех пор, пока всем известная французская марка на букву Ш не призвала его возглавить сразу два своих знаменитых хозяйства: Rauzan-Segla в Марго и Chateau Canon в Сент-Эмильоне. Оба замка приписаны к Бордо, где любой придо-

рожный указатель читается как винная карта в ресторане, но расположены для всякого бордосца очень странно — с одной и с другой стороны Жиронды, лимана Бискайского залива, в котором, сливаясь, шумят, обнявшись будто две сестры, струи Дордони и Гаронны. Работать одновременно на двух берегах, на «правом» и на «левом», это необычно, нетрадиционно, так не делается. А вот Николя Одебер справляется, не обижает ни Марго, ни Сент-Эмильон. Но переселившись в Бордо, к Атлантике, на другую сторону Франции, за сотни километров от Прованса, Николя Одебер получил возможность возвращаться в родные места. Не ностальгии ради, а по важному делу. Дом Chanel решил производить вино не только в Бордо, но и на берегах Средиземного моря, на острове Поркероль. В старые времена жители острова во всем обеспечивали себя сами, в том числе и вином, а как же иначе? Виноградникам здесь лет сто. И вот несколько лет назад Себастьян Ле Бер, внук владельца, уступил их хозяевам Chanel, а они по-

ручили Николя сделать на базе местного винограда что-то особое, достойное великого бренда. Интересная история, потому что вина Прованса прекрасны во всех отношениях, но вернуться к ним после Шампани и Бордо — это как после национальной сборной отправиться поднимать городскую команду с традициями. Невозможная ситуация? А по-моему, дико интересная. «Этот район я знаю прекрасно, и землю, и море, — говорит Одебер. — Большая часть моей семьи была французами из Алжира, «черноногими». Они вернулись во Францию и обосновались в Провансе. Поркероль — часть архипелага, который называется Йерские, или Золотые острова. Это самый из них большой и самый сельскохозяйственный. На нем растут оливы и виноградники, там расположено винодельческое хозяйство, которое нам наконец-то удалось купить. В этом году мы выпустили наш первый миллезим с 2019 годом на этикетке». У Поркероля особая история, которую Николя с удовольствием рассказывает. С XIX века остров

Виноградники винодельни Chateau Canon, Аппелласьон Сент-Эмильон (Бордо)

был в частных руках. Бельгиец, владелец золотых приисков в Мексике, талантливый горный инженер и предприниматель Франсуа-Жозеф Фурнье преподнес его в качестве свадебного подарка жене. Инженер во всем, он любил правильное устройство, да и нельзя дарить женщинам лишние хлопоты, поэтому Поркероль содержался как утопический мир спокойствия и процветания. Здесь собирали злаки, пасли овец, давили масло из оливок, растили виноградники и делали вино. «Многое изменилось с тех пор, — говорит Одебер, — государство заняло большую часть острова национальным парком, а из сельского хозяйства сохранилось только виноделие». Условия для виноградных лоз он считает идеальными. Остров изогнут полумесяцем, обращенным к суше, и пользуется всеми преимуществами континентального климата, другой же стороной купается в климате средиземноморском. «Это скалы среди волн. Лозы растут на скалце, который хорошо нагревается, легко пропускает воду. Здесь могла бы быть пу-