



BRICE BRAASTAD / CHATEAU CANON

ПОДЗЕМНЫЕ ГАЛЕРЕИ ПОД ВИНОГРАДНИКАМИ, ВИНОДЕЛЬНЯ CHATEAU CANON



BRICE BRAASTAD / CHATEAU RAUZAN-SEGLA

ПОГРЕБ НА ВИНОДЕЛЬНЕ CHATEAU RAUZAN-SEGLA

стыня, если бы не море». Николая вспоминает юношеские путешествия под парусом: «Остров как большая лодка. Вы бывали ночью на лодке? Когда спускается ночь, палуба и паруса покрываются влагой, которая поднимается из моря». Море дарит острову прохладу, мистраль приносит соль, соль приправляет вкус винограда и придает свежести вину. Прованс — это юг и жара, которая теперь под 40, но Николая не боится ежегодных подъемов температуры: «У моря жару пережить легче, чем на виноградниках Бордо. В Поркероле растительность пользуется влагой, которую дает море. Там нет осадков с марта до октября, шесть месяцев — ни капли дождевой воды, но растения чувствуют себя прекрасно». Какие вина рождаются на острове? Пока два типа — белое и розовое. «Мы сконцентрируемся на этих двух винах. Прованс, вероятно, лучшее место в мире, чтобы производить розовое. Но потому-то розовые вина в Провансе стали слишком распространены, на них пришла мода, а мне хотелось сделать редкое, гастрономическое вино, которое стало бы свежим, воздушным, динамичным, но чтобы в нем были и полнотелость, и длительность послевкусия». К розовому добавится белое и даже красное: «На сланце у берега моря растет прекрасный „роль“, типичный белый сорт. Ну и, может быть, мы сделаем немного красного вина, которое будет предназначено для местного

употребления». Люди, которые приезжают на Поркероль и идут в рестораны, смогут попробовать красное вино, рожденное на острове. Природа Поркероля защищена национальным парком, хозяйствовать здесь приходится очень бережно. «Наш виноградник был сертифицирован „био“ еще с 2015 года, — объясняет Одебер, — и беречь равновесие с тех пор не так сложно. Ведь мы на острове, на жарких камнях, где мало болезней, потому что мало дождей. Так что это скорее везение — лозы в самой середине национального парка». Интересно, почему нет магического слова Chanel на этикетках? «Есть, конечно, есть, но на контрэтикетке, — успокаивает Николая. — Такое имя не стоит скрывать, но не стоит и выпячивать, потому что хозяйствам в Бордо три или четыре сотни лет, а вино на Поркероле — более ста. Chanel — лишь часть их истории. Но часть очень важная. И не говорите мне, что вино не имеет отношения к моде. Когда я беседую с Оливье Польжем, создателем духов Chanel, я чувствую, как много у нас общего. Когда идешь по цветочным полям в Грассе и беседуешь с людьми, которые разводят эти цветы, зависят от погоды, как и мы, смотрят на небо, как и мы, понимаешь, что это тот же вопрос времени сбора, качества года, трансформации растения и, наконец, ассамбляж ради финального продукта». Так что да, вино Поркероля — это тоже Chanel. Простое ее можно пить.



BRICE BRAASTAD

## «Мы выходим из кризиса без потерь в объемах производства» Николя Одебер о виноградарстве на карантине

— Первое, о чем хочется спросить: как винодельня пережила карантин, связанный с COVID-19? Ведь, как известно, виноградники не могут ждать. Как вы с этим справились?

— Эпидемия всех нас застала врасплох. Однажды вы просто узнаете, что завтра на работу смогут выйти лишь те, без кого производство встанет. Для нас главной задачей стало обеспечение бесперебойной работы на виноградниках. И тогда мы отстранили от работы всех работников офисов и шато, чье присутствие не было обязательным, чтобы те, кому положено работать на виноградниках, могли делать это в наиболее комфортных условиях. Благодаря этому мы смогли продолжить ухаживать за виноградниками, обеспечив все необходимые меры предосторожности. И у нас не было зафиксировано ни одного случая заражения, хотя все это время около сотни человек продолжали трудиться на виноградниках.

— Предприятия сельского хозяйства оказалось легче соблюдать карантинные правила.

— Да, но мы решили пойти еще дальше. Например, за каждым трактором был закреплен отдельный трактор на все три месяца карантина. Вне зависимости от того, работали ли наши сотрудники по отдельности или бок о бок, они всегда носили средства защиты.

— В этом году еще карантин совпал с кампанией по предварительной продаже вина в Бордо. Как это сказалось на Rauzan-Segla и Chateau Canon?

— Когда нас только посадили на карантин в середине марта, я был уверен, что у нас ничего не выйдет в этом году. Я не верил в то, что пройдет пара месяцев и в начале лета у нас что-то получится. Я считал, что люди не будут вкладывать деньги в вина, которые они не смогут увидеть в ближайшее время, которые они получат как минимум через полтора года. В таких условиях они скорее предпочтут сохранить деньги, чем инвестировать. Но я ошибся. Начав предварительные продажи в Бордо, мы сразу увидели большой интерес к нашим винам. Да, конечно, нынешние условия сказались на рынке, и цены снизились. Но, тем не менее, установив приемлемую цену, мы получили множество откликов от инвесторов, желающих вложиться в нашу продукцию. Но вот что действительно поражает: мы не давали никому, за редчайшим исключением, пробовать наше вино. Потому что это всегда влечет за собой целую вереницу проблем и хлопот. Дегустатор заказчика может попробовать образец и получившееся через пару лет вино и заявить, что это совсем не то, что он пробовал раньше и хотел приобрести. Так что мы не устраивали никаких дегустаций. Тем не менее люди все равно приобрели наше будущее вино. И это демонстрирует уровень их доверия к нам.

— Отмечу, что цена в итоге была приличной. Вероятно, благодаря количеству винограда, который у вас есть. Ведь 2019 год был очень урожайным.

— Да, урожай 2019 года был, например, лучше, чем 2018-го. И это позволило нам быть чуть агрессивнее при выставлении уровня цен. Но отмечу, что мы ведь могли бы и существенно занизить его, учитывая непростое время и тяжелую экономическую ситуацию в мире, чтобы поскорее распродать будущее вино. Но я сразу сказал, что меня не интересуют поездки к оптовикам, которые будут потом просто складировать наше вино, я хочу видеться с настоящими клиентами, теми, кто его ценит.

— Несмотря на хороший урожай, спрос на вино в этом году существенно превышал предложение. Почему?

— Не возьмусь отвечать за всех, но мы в этом году продали больше, чем в прошлом. Я знаю, что многие шато в Бордо в этом году решили снизить цены, но при этом и меньше продавать. Они рассчитывают сохранить как можно больше бутылок вина, чтобы через год-два продать его подороже. Мне кажется, это ошибочная тактика, но тут у каждого свое мнение.

— По моим ощущениям, некоторые шато не выставили даже половины своих запасов на рынок.

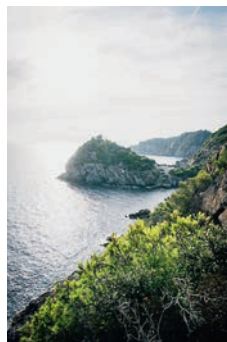
— Да, я даже мог бы назвать шато, которые выставили на продажу всего около 20% того, что произвели.

— Вернемся к 2020 году. Как с производством в этом году?

— Определенно не просто. Этот год отличается, думаю, для всего мира от предыдущих лет. Очень много нового привнес в нашу работу коронавирус. Это и соблюдение особых условий труда, и необходимость сохранять уровень производства... Все это требует от нас еще больших усилий, чем раньше. Тем не менее конец этой истории уже виден, осталось потерпеть еще немного. И я доволен тем, как мы справились с этой ситуацией, мы выходим из кризисного периода практически без потерь в объемах производства. Правда, теперь придется еще противостоять погоде: в регионе установились жара и засуха, необходимо сделать все, чтобы они не погубили урожай. Нужно еще немного поработать — осталось всего полтора месяца.



BRICE BRAASTAD / CHATEAU CANON



BRICE BRAASTAD / DOMAINE DE L'ILE

ПОБЕРЕЖЬЕ ОСТРОВА ПОРКЕРОЛЬ В ПРОВАНСЕ, ГДЕ РАСПОЛОЖЕНА НЕДАВНО ПРИОБРЕТЕННАЯ CHANEL ВИНОДЕЛЬНЯ DOMAINE DE L'ILE



Записал Алексей Парханов  
Перевел Кирилл Сарханянц

ПРЕДОСТАВЛЕНО SIMPLE GROUP

О состоянии индустрии сегодня и о ближайшем будущем виноделия Chanel Николая Одебером по просьбе «Коммерсантъ». Стиль беседовал Сандро Хантишвили, винный эксперт, член совета директоров Simple Group.