



Любимое  
Бордо  
2010  
выбор



BORDEAUX

# Le vignoble de BORDEAUX



- Rouge
- Rosé
- Blanc sec
- Blanc doux

Les appellations suivantes peuvent être produites sur l'ensemble du vignoble bordelais:

- Bordeaux
- Bordeaux Sec
- Bordeaux Clair et
- Bordeaux Rosé
- Bordeaux Supérieur
- Crémant de Bordeaux

0 10 km



## Содержание

Бордо - вина на все случаи жизни	2
Жюри	9
Звездные эксперты	12
Как правильно читать этикетку	14
На каждый день	16
В кругу друзей	22
Для особых случаев	42
Список поставщиков	50
Где купить	51
Для заметок	52

Выбор 2010



ЛЮБИМОЕ  
**БОРДО**

  
[www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)

# Бордо - вина на все случаи жизни

## Вина из Бордо: изысканность, качество и наслаждение

На страницах гида «Любимое Бордо выбор 2010» представлена яркая палитра замечательных вин Бордо средней ценовой категории, отобранных экспертами посредством слепой дегустации. Помимо знаменитых красных вин, в Бордо производятся белые и розовые вина, клареты, а также сладкие и игристые вина. Какое вино вы выберете, зависит от предстоящего события. Устраиваете романтический ужин при свечах, дружескую вечеринку или просто собираетесь отдохнуть, насладиться хорошим напитком и послушать любимую музыку? Вина Бордо – именно то, что вам нужно.

## Бордо древний, Бордо современный

Бордо – это не только крупнейший винодельческий регион, но и большой красивый город на берегах Гаронны, входящий в список объ-

ектов мирового наследия ЮНЕСКО, живой свидетель истории Франции и французского виноделия. В городе Бордо у вас будет масса возможностей отдохнуть, развлечься и



заниматься шопингом. Великое множество гастрономических ресторанов, винные бары, парки, музеи, уютные пешеходные улицы, маленькие затейливые и живописные магазинчики, крупные торговые центры и суперсовременная городская транспортная система – все к вашим услугам.

Путешествовать по винодельческому региону Бордо лучше на машине – дороги здесь прекрасные. Непременно посетите Медок, «срединную землю», славящуюся замечательными винными шато (они часто открыты для посещений). Вы сможете полюбоваться маленькими деревушками и речными портами, посетить расположенный на правом берегу Гаронны живописный городок Сент-Эмильон и одноименный винодельческий субрегион. Обязательно стоит по-



## Бордо - вина на все случаи жизни

бывать в субрегионе Антр-де-Мер (что означает «меж двух морей»), хотя речь идет о двух больших реках – Гаронне и Исль), где виноградники растут на невысоких пологих холмах. Там вы сможете насладиться прекрасными ландшафтами, познакомиться с традициями региона Бордо, проникнуться духом столь древнего и в то же время современного города Бордо и узнать много интересного о самых знаменитых в мире винах.

### Бордо: обучение через удовольствие

Что может быть приятнее неторопливых ознакомительных дегустаций



ций бордоских вин в самом Бордо? Специальная Школа вин Бордо предлагает различные программы – от обучающих дегустаций и лекций до экскурсионных туров продолжитель-

ностью в несколько дней. Есть здесь и специальные курсы для женщин. Ведь бордоские вина – это не только мужской, но и женский бизнес, пример чему – успешные хозяйства, возглавляемые энергичными женщинами-виноделами.

### Бордо: вас ждут приятные сюрпризы

Регион Бордо так велик, что его площадь более чем вдвое превышает площадь всех винодельческих регионов Германии вместе взятых. Разнообразие вкусов и ароматов бордоских вин обусловлено разнообразием почв. В регионе Бордо существует более пятидесяти апелласонов (Appellations d'Origine Contrôlée, AOC), каждый из которых отличается уникальным сочетанием почвы, климата, экспозиции и сортов винограда. Вот почему вина Бордо поистине неповторимы.

Для красных и розовых вин виноделы используют несколько сортов винограда: в основном это каберне совиньон, мерло и каберне фран, реже мальбек, пти вердо и карменер. Для белых вин – совиньон блан и семийон. Бордоские вина традиционно ассамбляжные, при этом каждый винодел смешивает каберне и мерло в разных пропорциях. Ассамбляж придает бордоским винам неповторимую изысканность.

# Бордо - вина на все случаи жизни

## Бордо: мир ароматов

Белые сухие бордоские вина обладают свежим фруктовым ароматом с нотками грейпфрутов, зеленых яблок и цветов плодовых деревьев. Этот изысканный букет идеально дополнит блюда из рыбы, морепродуктов и белого мяса. Типичные вина: Антре-де-Мер (Entre-Deux-Mers AOC) и Бордо (Bordeaux AOC).

Розовые бордоские вина и клареты обладают очень приятным ароматом земляники и вишни и



освежающим, слегка кисловатым вкусом. Они прекрасно сочетаются с салатами и сырами. Типичные вина: Бордо (Bordeaux AOC).

Красные бордоские вина – это нечто поистине необыкновенное! Они славятся по всему миру своим элегантным букетом с оттенками черешни, чернослива и черной смородины,

округлыми танинами и бархатистой, элегантной структурой, формирующейся в вине при выдержке в дубовых бочках. Красные бордо идеально подходят к мясным блюдам и сырам. Типичные вина: Бордо (Bordeaux AOC), Бордо Суперьер (Bordeaux Supérieur AOC), Медок (Médoc AOC), Сент-Эмильон (Saint-Emilion AOC). Сладкие вина Бордо, такие как Сотерн (Sauternes) и Кадийяк (Cadillac), отличаются соблазнительным ароматом с нотками меда, акации и спелых желтых фруктов. Они особенно хороши с десертами и паштетом из гусиной печени.

## Бордо – вино на любой вкус и на все случаи жизни

По-настоящему насладиться хорошим вином можно только тогда, когда оно подходит и к блюдам, и к ситуации. Бордоские виноделы предлагают очень вкусные легкие напитки, словно специально созданные для приятного дружеского застолья, а также мягкое, бархатистое вино для отдыха и наслаждения. Среди бордоских вин можно подобрать гармоничную пару к ежедневной трапезе, семейным обедам и ужинам и, конечно, к торжественным событиям, требующим особых, совершенных и изысканных напитков.



## Бордо - вина на все случаи жизни

### Бордо – лучший аперитив

Любое застолье, будничное или торжественное, всегда начинается с аперитива. Этот приятный обычай подавать перед началом основной трапезы освежающие напитки с несколькими пикантными закусками, сервированными небольшими, даже крошечными порциями (французы называют их *amuse-bouche*, буквально «забава для рта»), пришел к нам из Франции много лет назад и получил широкое распространение. Легкие и свежие вина Бордо возбуждают аппетит и улучшают настроение, поэтому как нельзя лучше подходят для аперитива. Под приятный напиток и изящную закуску так легко завязывается беседа!

Легкое, сухое белое бордо Антр-де-Мер (*Entre-Deux-Mers AOC*) - идеальный аперитив. Его свежесть ощущается и в запахе, и во вкусе. Охлажденное Бордо Кларет (*Bordeaux Clairet*) также доставит массу удовольствия. Кроме того, в качестве аперитива французы часто пьют сладкое бордоское Сент-Круа-дю-Мон (*Sante-Croix-du-Mont*). Хорошим началом будет свежее белое или розовое вино с фруктовыми нотками. Вы можете подать Совиньон Блан (*Sauvignon Blanc*) с легкой закуской, например, с помидорами черри, фаршированными козым сыром.

Розовое бордо прекрасно подойдет к ветчине. Фантазия поваров и сомелье не знает границ. Количество комбинаций различных вин и блюд сосчитать невозможно.



Подавайте вино только в прозрачных бокалах. Изысканный цвет хорошего вина создаст радостное или торжественное настроение и вызовет аппетит. Наполняйте бокал до половины – нужно оставить место, чтобы раскрылись ароматы вина.

### Бордо – неисчерпаемое удовольствие на каждый день

Регион Бордо предлагает огромное количество разнообразных вин на каждый день. Фруктовые нотки, ярко выраженные в винах Бордо, хорошо сочетаются с любимыми блюдами.

# Бордо - вина на все случаи жизни

Нет ничего лучше бордо, когда вы хотите насладиться доступными, но изысканными, вкусными, легкими винами, которые послужат прекрасным сопровождением к пицце, пасте или простому бутерброду с сыром. Бордо превратит в праздничное блюдо гуляш или запеканку из мяса и овощей. Бордоские вина с приятной фруктовой ноткой великолепны на вкус даже с обычным хлебом! На каждый день хорошо подойдут красные Бордо (Bordeaux) или Бордо Суперьер (Bordeaux Supérieur). Эти вина обладают всеми достоинствами бордоских вин и соответствуют неперемennomu условию: вино на каждый день должно быть недорогим!

Бутылка вина быстро охладится в ведерке, наполненном льдом и холодной водой. Конечно, можно воспользоваться и морозильной камерой, но вы рискуете переохладить или даже заморозить ценный напиток. Согревать вино, поданное к повседневной трапезе, лучше в бокалах. Для этого достаточно несколько минут подержать бокал в руках.

## Бордо в кругу друзей

Для друзей - только самое лучшее! Пусть это будут бордоские вина, которые больше всего нравятся вам самим. К вашему фирменному блю-

ду, приготовленному специально для дружеской вечеринки, могут потребоваться самые разные напитки. В любом случае выбранное вино должно быть качественным, чтобы непременно доставить удовольствие вашим гостям и близким. Самый простой выход - всегда иметь под рукой бутылочку хорошего бордо!



Вы уютно расположились, чтобы провести час-другой за дружеской беседой? Розовое бордо - именно то, что вам нужно. Красные вина из Медока (Médoc) или Кот (Côtes), например, Кот-Бур (Côtes de Bourg), хорошо подходят к блюдам домашней кухни. Свежее бодрящее белое вино,



## Бордо - вина на все случаи жизни

например, Антр-де-Мер (Entre-Deux-Mers), всегда доставит удовольствие в сочетании с легкими блюдами или пикантными закусками.

Ваши друзья непременно оценят вино, если оно подано при правильной температуре. Чтобы в полной мере ощутить великолепный вкус белого или розового вина, его следует подавать на стол, охладив до температуры 8–10 °С. Вкус легких красных вин наилучшим образом раскрывается при температуре около 16 °С, мощных красных – при 18 °С.

### Бордо – это отдых и умиротворение

Мягкие, бархатистые вина Бордо помогут вам отдохнуть и расслабиться. Включите любимую музыку или фильм, поставьте рядом бокал любимого бордо и наслаждайтесь. Бордо вырвет вас из однообразия повседневной жизни и наполнит минуты отдыха своими мягкими, манящими ароматами.

Красные вина с правого берега, например, Сент-Эмильон (Saint-Emilion), Кот де Кастиён (Côtes de Castillon) или Канон-Фронсак (Canon-Fronsac), станут вашими приятными спутниками. В этих винах прослеживаются сортовые особенности Мерло (Merlot), для которых характерно

присутствие ноток чернослива. Освежающие, первоклассные белые вина из Грава (Graves) сделают ваш отдых незабываемым. В действительности любое бордоское вино благотворно влияет на настроение. Вы можете назвать это ви-нотерапией!

В идеале хорошо бы всегда иметь под рукой подходящее вино для каждого случая. Однако при этом следует помнить нехитрые правила хранения: для правильной выдержки вина его следует хранить в горизонтальном положении, в темном проветриваемом помещении без посторонних запахов, где поддерживаются постоянная температура (8–12 °С) и влажность (70%). Соблюдайте эти условия, и тогда ничто не помешает вам постоянно держать у себя дома широкий ассортимент бордоских вин прекрасного качества.

### Бордо для особых моментов

Бордоские вина подходят для самых разных, в том числе торжественных событий, будь то празднование дня рождения, свадьба или правительственный прием. Бордо не только украсит любой стол, но и станет ценным и стильным подарком для того, кто разбирается в винах. Особенно благородны вина Бор-

## Бордо - вина на все случаи жизни

до, выдержанные в течение нескольких лет. Знаменитые классифицированные гран крю (grands crus classés) пользуются спросом во всем мире, и поэтому их высокая стоимость совершенно оправдана. Однако наряду с этими легендарными напитками существует много очень хороших и недорогих вин шато. Вина из Сент-Эмильона (Saint-Emilion) и Помероля (Pomerol) отличаются чувственностью и открытостью, а вина из О-Медока (Haut-Médoc), Листрака (Lustrac) или Сент-Эстефа (Saint-Estèphe) характеризуются большей мощностью и насыщенностью, так как обычно подлежат длительной выдержке. Украшением праздничного стола станет и сладкое белое бордо - Сотерн или Кадийак.

Следует помнить, что для торжественных случаев красные вина можно подавать в красивых графинах. Это не только делает напиток более привлекательным, но и преследует еще одну важную цель – позволяет вину отстояться. Осадок опускается на дно, и вино становится абсолютно чистым. Кроме того, вино в графине насыщается, что позволяет аромату раскрыться. Молодым винам особенно полезно переливание, под воздействием кислорода в них проявляются яркие ароматы.



Вина Бордо – верные друзья: они всегда украсят обычный день или дополнят праздник. С гидом «Любимое Бордо 2010» вы сможете легко подобрать вино, идеально подходящее к определенному случаю. Для вашего удобства все вошедшие в гид вина были разделены на три подгруппы: «На каждый день», «В кругу друзей» и «Для особых случаев». В категорию «На каждый день» вошли вина стоимостью от 350 до 500 рублей. «В кругу друзей» - вина ценовой категории от 500 до 800 рублей. В разделе «Для особых случаев» представлены вина высшей ценовой категории от 800 до 1250 рублей.

Путешествуйте по миру вин с гидом «Любимое Бордо 2010»!

Благодарим гостиницу Radisson Royal Hotel Moscow за помощь в проведении дегустации.



## Жюри



### Юлиана Григорьева

Независимый эксперт, Член Союза Сомелье и Экспертов России, соучредитель школы и винного центра Wine People, серебряный призер Первого Российского конкурса Сомелье 2000 г., Лучший сомелье России 2001 г., в 2002 г. удостоена премии Золотой штопор, как Лучший сомелье, победитель национального отборочного тура Троффи Рюинар.



### Лариса Коробкова

Винный эксперт Женского Винного Клуба, издатель «Винного гида Nchette» - самого полного путеводителя по винам Франции на русском языке. Винный и гастрономический журналист.



## Игорь Сердюк

Куратор проекта Vinoteka.ru, заведующий сектором образовательной работы Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности. Известный винный критик.



## Артур Саркисян

Член Союза Сомелье и Экспертов России, соучредитель школы и винного центра Wine People, совладелец винного бутика Le Sommelier, шеф-сомелье гостиницы «Золотое кольцо», финалист Российского конкурса сомелье 2001 г., финалист Российского конкурса сомелье 2002 г., победитель Российского конкурса сомелье 2005 г.



## Леонид Гелибтерман

Управляющий партнер Автономного Эногастрономического Университета. Председатель Московского Отделения International Wine & Food Society. Международный судья по винам и крепким алкогольным напиткам.



## Денис Руденко

Винный критик, журналист, создатель дегустационного клуба «25th». Один из идейных вдохновителей и основателей Общества взаимного содействия виноделов, виноторговцев и потребителей вина «Гроздь». Ведущий одного из самых посещаемых русскоязычных блогов о вине «Ежедневный винный телеграф», главный редактор портала «Грозди.ру». Регулярно пишет для различных изданий на винные темы.



## Фёкла Толстая

Журналист, радио- и телеведущая. Праправнучка Л. Н. Толстого. Работала на радиостанциях «Эхо Москвы» и «Маяк». Вела программы «Времечко», «Ночной полет», «Все сразу!» с Петром Фадеевым (НТВ), шоу «Стань звездой!» и «Народный артист» (Россия) и интерактивное шоу «Большой обед» (Первый канал). Автор документального цикла «Великие династии». С 2010 года ведущая передачи «Мишанина» на «Серебряном дожде».

Словосочетание «бордоские вина» знают все, но настоящих знатоков не так уж много. Среди моих знакомых есть настоящие «бордоские снобы». Я думаю, что у них есть все основания гордиться этим напитком и пренебрегать всеми остальными винами на свете.

Мой вкус, к сожалению, еще не дорос до самых элитных вин Бордо. Они мне нравятся, но оценить их так, как оценивают их настоящие сомелье и винные гурманы, у меня еще не получается. Поэтому пока я наслаждаюсь сладкими белыми винами Бордо. У них свежий мягкий вкус, а аромат такой богатый, что трудно его описать!



### Анастасия Чернобровина

Ведущая телепрограммы «Доброе утро, Россия!» и концертов в зале Государственного Кремлевского Дворца. Кроме того, Анастасия много путешествует и занимается экстремальными видами спорта: серфингом, рафтингом, дайвингом, прыжками с парашютом.

Я не перестаю удивляться богатству и разнообразию вин региона Бордо. Бордоские вина «открыла» для себя давно, но именно прочувствовала их только сейчас. Конечно, Бордо - это регион, известный своими красными винами. И они действительно потрясающие! Но не стоит игнорировать белые бордоские вина. Они фантастические и способны вскружить голову даже самому капризному гурману!

Познакомившись поближе с винами региона Бордо, Вы не сможете остаться равнодушными. Бордоские вина славятся своим многообразием. Среди вин Бордо любой может найти для себя вино по вкусу.

## Как правильно читать этикетку

1

С 2000 года на всех бутылках Бордо требуется указывать слово «Бордо» следующим образом: Grand Vin de Bordeaux, Vin de Bordeaux или Bordeaux

2

Точное или стилизованное изображение соответствующего замка, имени, торгового знака или логотипа

3

Миллезим - год урожая

4

Название замка, владения или марки

5

Название наименования, контролируемого по месту происхождения (АОС)

6

Указание «Вино контролируемого наименования по месту происхождения»

7

Процентное содержание алкоголя

8

Объем бутылки в литрах или сантিলитрах

9, 10, 11

Указание «розлито в бутылки во владении» (в районе, в замке или в зоне производства)

12

Идентификационный номер партии (может также маркироваться на капсуле или на контрэтикетке)



# Как правильно читать этикетку

1 GRAND VIN DE BORDEAUX



2

3 1990

4

*Château Beausoleil*

5 Bordeaux Supérieur

6

*Appellation Bordeaux supérieur contrôlée*

M. Duont, viticulteur à Beychac (Gironde) France

7

11% vol.

75 cl

8

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ

L. 89 B 30

12

9, 10, 11

BORDEAUX

На каждый день





1  
**Château de Laborde  
St. Vincent Selection**

*UDP Baron d'Espiet  
Bordeaux  
2007*

**белое**  
*Sémillon 50%  
Sauvignon Blanc 40%  
Muscadelle 10%*  
**ООО «Русьимпорт»**

Свежий цитрусовый аромат с оттенками груши и белых цветов. Отличное сопровождение к копченому лососю, блюдам из морепродуктов и легким фруктовым десертам.



2  
**Vieux Château Lamothe**

*CC de Vignobles Latorse  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 60%  
Sémillon 40%*  
**ООО «Казумян»**

Утонченные нотки белых цветов и экзотических фруктов. Это вино великолепно подойдет к мягким сырам, запеченным моллюскам и блюдам из рыбы.



3  
**Alexis Lichine  
Bordeaux**

*Alexis Lichine & Co  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc  
Sémillon*  
**ЗАО «Мозель»**

Легкое вино светло-соломенного цвета с тонким букетом фруктовых ароматов. Прекрасный аперитив и изящное дополнение к холодным закускам, морепродуктам и блюдам из рыбы.



4  
**Château Haut  
Grand-Champ**

*Yvon Mau SA  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 100%*  
**ООО «Центробалт»**

Элегантный букет черной смородины, зеленого крыжовника, сладких цитрусовых и пикантного лайма. Идеальная пара к блюдам индийской, восточно-азиатской и мексиканской кухни.

5

## L'Orangerie

*Vignobles J.C. Icard*  
**Bordeaux**  
2008

**белое**  
*Sémillon*  
*Sauvignon Blanc*  
*Muscadelle*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Вино с насыщенным пряным ароматом и анисовым послевкусием. Великолепно в сочетании с козым сыром, блюдами из рыбы и морепродуктов.



6

## Louis Eschenauer Sauvignon

*Louis Eschenauer*  
**Bordeaux**  
2007

**белое**  
*Sémillon*  
*Sauvignon Blanc*  
*Muscadelle*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Ароматное вино с выразительными нотками фруктов и легким оттенком цитруса. Прекрасно проявит себя в качестве аперитива. Гармонично дополнит козий сыр и блюда из рыбы.



7

## Les Hauts de Bel Air

*Maison Sichel*  
**Bordeaux**  
2007

**белое**  
*Sauvignon Blanc 100%*  
**ООО «Виношоп»**

Яркий аромат грейпфрута и личи с нотками черного чая и цветов. Вино с тонким фруктовым послевкусием. Идеально подойдет к морепродуктам, блюдам из рыбы и фруктовым салатам.



8

## Baron Philippe de Rothschild Bordeaux

*Baron Philippe de Rothschild*  
**Bordeaux**  
2008

**белое**  
*Sauvignon Blanc*  
*Sémillon*  
*Muscadelle*  
**ООО «Симпл»**

Вино нежного соломенного цвета с элегантными и свежими ароматами ракутника и бергамота. Яркое послевкусие лайма хорошо сочетается с салатами и легкими закусками.





9

## Château Minvielle

*Malet Roquefort  
Bordeaux  
2007*

**белое**  
*Sémillon  
Sauvignon Blanc*  
**ООО «ИВС»**



Приятное вино бледно-желтого цвета с ароматными нотками белых цветов и цитрусовых фруктов. Замечательный аперитив и утонченная пара к сырам и блюдам из рыбы.

10

## Tour de Mandellotte

*Ginestet  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc  
Sémillon*  
**ООО «Лудинг»**



Восхитительная душистая палитра ароматов белых персиков и цитрусовых. Это свежее вино послужит прекрасным дополнением к мягким сырам, блюдам из морепродуктов и белого мяса.

11

## Château Grand Meynaud

*Calvet  
Bordeaux  
2009*

**белое**  
*Sauvignon Blanc  
Sémillon  
Muscadelle*  
**ООО «Лудинг»**



Вино бледно-соломенного цвета с приятными свежими нотками тропических фруктов. Изысканный аперитив и яркое сопровождение к мягким сырам, блюдам из рыбы и морепродуктов.

12

## Chai de Bordes

*Cheval Quancard  
Bordeaux  
2009*

**белое**  
*Sémillon 60%  
Sauvignon Blanc 40%*  
**ООО «МАИФ»**



Легкое вино с выразительным букетом ароматов цитрусовых и белых цветов. Великолепно сочетается с рыбными закусками, салатами и блюдами из рыбы под белым соусом.

13

## Château Haut-Tucaou

*Ferran Alatin Earl*  
Entre-Deux-Mers  
2008

**белое**  
*Sauvignon Blanc 65%*  
*Sémillon 30%*  
*Muscadelle 5%*  
OOO «Казумян»



Яркое вино с цветочным ароматом сирени и персика и приятными нотками цитрусовых. Мягкий и слегка кисловатый вкус этого вина украсит блюда из рыбы и морепродуктов.

14

## Dourthe Grands Terroirs

*Dourthe*  
Entre-Deux-Mers  
2008

**белое**  
*Sémillon 80%*  
*Sauvignon Blanc 20%*  
OOO «Форт»



Винный дуэт свежести и экзотики. Аромат цитрусовых и элегантные нотки дыни гармонично дополняют фруктовые салаты, морепродукты, блюда из рыбы и белого мяса.

15

## Château Bel-Air

*Borie Monoux*  
Graves  
2007

**белое**  
*Sémillon 65%*  
*Sauvignon Blanc 35%*  
OOO «Форт»



Вино приятного золотистого цвета с деликатными оттенками фундука, меда и цитрусовых. Отлично проявит себя в качестве аперитива и изысканного сопровождения к рыбным деликатесам.

16

## L'Orangerie

*Vignobles J.C. Icard*  
Bordeaux  
2008

**розовое**  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Cabernet Franc*  
OOO «Марин-Экспресс»



Изящное розовое вино с ароматом красных ягод и освежающим фруктовым вкусом. Прекрасная пара к сардинам на гриле по-средиземноморски и моллюскам с овощами и зеленью.



17

## Pink Panther

*Vignobles J.C. Icard*  
**Bordeaux**  
**2008**

**розовое**  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Cabernet Franc*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Нежное вино розового цвета с нотками красных цветов и фруктов. Свежее послевкусие лесных ягод великолепно сочетается с холодными мясными деликатесами и свининой в карамели.



18

## Dourthe Grands Terroirs

*Dourthe*  
**Bordeaux Supérieur**  
**2008**

**красное**  
*Cabernet Sauvignon 60%*  
*Merlot 40%*  
**ООО «Форт»**

Вино с утонченным ароматным оттенком земляники и насыщенным пряным вкусом. Удачный выбор для тушеных говяжьих ребрышек и свиной корейки с черносливом.

Весь мир знает, что такое вина Бордо! Высокое качество, великолепный вкус, яркие впечатления. Каждый раз заказывая в ресторане или покупая в магазине очередную бутылку вина из Бордо, мы ждем новые и приятные ощущения, но иногда приходится разочаровываться. Так же как и в любом деле, в прекрасном и безумно красивом регионе Бордо есть свои великие производители, и их много. Но есть и те, кто не соответствует названию региона Бордо. По роду деятельности нам приходится пробовать огромное количество вин со всего мира, и своим опытом всегда хочется поделиться с людьми, которые пока не очень хорошо разбираются в винах! Оценки, выставленные в гиде, соответствуют реальным ощущениям и вкусовым характеристикам. Обращаясь к справочнику, вы всегда будете знать, какие вина доставят Вам удовольствие, а не разочарование!



Артур Саркисян

В кругу друзей





19

### Château d'Haurets



*Cordier Mestrezat  
Grands Crus  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc  
Sémillon  
Muscadelle*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**

Аромат полевых цветов и экзотических фруктов с легкими нотками яблок. Элегантный вкус этого вина отлично подойдет к форели на гриле, цыпленку в сливочно-пряном соусе и индейке в яблоках.

20

### Château Cadillac



*Leda  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 60%  
Sémillon 40%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**

Вино золотистого цвета с ароматными нотками цветущей липы. Послужит прекрасным аперитивом и изысканным сопровождением к легким закускам и блюдам из рыбы.

21

## Saga R Bordeaux Blanc

*DBR (Lafite) Distribution  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sémillon  
Sauvignon Blanc*  
**ООО «АСТ-интернэшнл  
инваэромэн»**



Свежее яркое вино с нотками цитрусовых и тропических фруктов. Восхитительно сопровождает салаты, легкие блюда из рыбы и дичи.

22

## Barton & Guestier

*Vignobles Landier  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sémillon*  
*Sauvignon Blanc*  
**ООО «Ротор Хаус»**



Легкое вино золотисто-желтого цвета с яркими оттенками ароматов лимона, грейпфрута и ананаса. Замечательный аперитив и гармоничное дополнение к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Мои отношения с винами Бордо полностью совпадают с размышлениями великого французского эпикурейца и кулинара 18 века Жана Антельма Брилья-Саварена. Я обожаю его высказывание: «С бордо обдумываешь, с бургундским обсуждаешь, с шампанским совершаешь глупости». Как не согласиться с автором гениальной фразы: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты».



Лариса Коробкова



23

## Château d'Argadens

*Maison Sichel  
Bordeaux  
2007*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 65%  
Sémillon 35%*  
**ООО «Виношоп»**



Винный дуэт насыщенных фруктовых ароматов и тонких оттенков акации. Долгое послевкусие персика и тропических фруктов подчеркнет блюда из рыбы и морепродуктов.

24

## Mouton Cadet

*Baron Philippe de Rothschild  
Bordeaux  
2008*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 60%  
Sémillon 30%  
Muscadelle 10%*  
**ООО «Симпл»**



Элегантное созвучие ароматных ноток цитрусовых, белых цветов и оттенков спелых желтых фруктов во вкусе. Идеально сочетается с морепродуктами, свежими овощами и сливочными сырами.

25

## Château du Ragon

*Château du Ragon (negociant  
"Grands Vins de Gironde")  
Bordeaux  
2007*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 70%  
Sémillon 30%*  
**ООО «М-Виником»**



Приятный аромат с оттенками зеленого яблока, алычи и клевера. Легкий вкус лимона, зеленого миндаля и перечной мяты послужит отличным сопровождением к сырам и моллюскам.

26

## Château Thieuley

*Château Thieuley (negociant  
"Grands Vins de Gironde")  
Bordeaux  
2007*

**белое**  
*Sauvignon Blanc 50%  
Sémillon 50%*  
**ООО «М-Виником»**



Сложный букет жасмина, жимолости, крыжовника и персиков. Прекрасно проявит себя в качестве аперитива и изящного дополнения к сухим козьим сырам и блюдам из курицы.

27

## Château Chapelle Maracan



*Malet Roquefort  
Bordeaux  
2007*  
**белое**  
*Sémillon 50%  
Muscadelle 30%  
Sauvignon Blanc 20%*  
**ООО «ИВС»**

Свежее фруктовое вино с утонченным послевкусием. Рекомендуется подавать к мягким сырам, блюдам из рыбы и морепродуктов.

28

## Château Bel Air Perponcher Réserve



*Château Bel Air Perponche  
Bordeaux  
2008*  
**белое**  
*Sauvignon Blanc 60%  
Sémillon 20%  
Muscadelle 20%*  
**ООО «Уайтхолл-Центр»**

Вино с несравненным ароматом ананаса и грейпфрута. Свежее цитрусовое послевкусие великолепно подойдет к блюдам из морепродуктов, жареной или тушеной рыбе.

29

## Château Saint-Florin



*Château Saint-Florin  
Bordeaux  
2009*  
**белое**  
*Sauvignon Blanc 60%  
Sémillon 20%  
Muscadelle 20%*  
**ООО «Уайтхолл-Центр»**

Ароматный букет с нотками лайма, черной смородины и тонкими оттенками мускуса. Это элегантное и приятное вино будет превосходным дополнением к блюдам из рыбы и морепродуктов.

30

## Ginestet Bordeaux



*Ginestet  
Bordeaux  
2008*  
**белое**  
*Sauvignon Blanc  
Sémillon  
Muscadelle*  
**ООО «Лудинг»**

Вино яркого соломенного цвета с восхитительной палитрой ароматов белых цветов и цукатов. Придаст изысканность блюдам из рыбы и мяса домашней птицы.



31

### Château Tour Chapoux



*Claude Comin*  
**Entre-Deux-Mers**  
**2008**

**белое**  
*Sauvignon Blanc 70%*  
*Sémillon 25%*  
*Muscadelle 5%*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Светло-золотистое вино с яркими ароматами цветущей жимолости, акации и цитрусовых. Вкус белого грейпфрута и зеленого крыжовника подчеркнет блюда из рыбы и морепродуктов.

32

### Château Grand Milon



*Vignobles Robin Fenestre*  
**Entre-Deux-Mers**  
**2008**

**белое**  
*Sauvignon Blanc 50%*  
*Sémillon 50%*  
**ООО «Лудинг»**

Элегантное вино с легкими фруктовыми нотками грейпфрута, абрикоса и личи. Приятное послевкусие с лимонной кислинкой дополнит блюда из белого мяса и морепродуктов.

Белые сухие вина Бордо не менее интересны, чем красные, и при этом сохраняют весьма приемлемую цену ввиду меньшей известности и популярности. Совиньон Блан из Бордо может быть не столь ярким и концентрированным, как образцы из Нового Света, однако он способен раскрыть перед любителем вина самые различные оттенки аромата и вкуса, от леденцово-фруктовых до растительно-пряных. Утонченные и одновременно плотные вина не оценены гурманами в полной мере, несмотря на всемирную известность местных десертных вин из Сотерна и Барсака.



Денис Руденко



33

## Рéserve Mouton Cadet Graves

*Baron Philippe de Rothschild  
Graves  
2008*

**белое**

*Sémillon 50%  
Sauvignon Blanc 40%  
Muscadelle 20%*

**ООО «Симпл»**

Чарующий букет ароматов вишни, персика и фиалок. Глубокий шелковистый вкус с фруктовыми и минеральными оттенками. Великолепно в сочетании с белой спаржей, рыбой и телятиной.



34

## Château d'Haurets

*Cordier Mestrezat Grands Crus  
Bordeaux  
2008*

**розовое**

*Cabernet Sauvignon 50%  
Cabernet Franc 50%*

**ЗАО «МБГ Импэкс»**

Розовое вино с изящным клубничным ароматом и легким кислотавым вкусом. Роскошно в гастрономическом дуэте с морепродуктами и блюдами из белого мяса.

Бордо – это, как известно, Старый Свет, а Старый Свет – это веками сложившиеся традиции и огромный опыт, накопленный поколениями. Бордоские вина пили короли, папы римские и многие исторические персонажи. Теперь и мы можем позволить себе выпить вино, которое хранит память многих великих событий и не менее великих людей.



Юлиана Григорьева



35

### Château Merlet

*Cordier Mestrezat Grands Crus  
Bordeaux  
2009*

**розовое**  
Merlot 52%  
Cabernet Sauvignon 28%  
Cabernet Franc 20%  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Насыщенный аромат с нотками красных ягод, вишни и спелого розового грейпфрута. Послужит прекрасным дополнением к мясу домашней птицы на гриле.

36

### Le Rose de Mouton Cadet

*Baron Philippe de Rothschild  
Bordeaux  
2008*

**розовое**  
Merlot 65%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Cabernet Franc 15%  
**ООО «Симпл»**



Яркое розовое вино. Дуэт цветочно-фруктовых ароматов с нотками красной смородины, малины и вишни. Вино отлично сочетается с рыбой на гриле и мясом домашней птицы.

37

### Château le Pradey

*S.C.E.A des Vignobles  
Michel Meric  
Sainte-Croix-du-Mont  
2006*

**белое**  
Sémillon  
Sauvignon Blanc  
Muscadelle  
**ЗАО «Мозель»**



Вино золотисто-янтарного цвета с благородным букетом ароматов меда, ванили и фруктового конфитюра. Утонченный аперитив и элегантная пара к десертам.

38

### Comtes de Tastes

*Vinobles Comtes de Tastes  
Bordeaux  
2006*

**красное**  
Merlot 80%  
Cabernet Sauvignon 20%  
**ООО «Винтаж-М»**



Сочный дуэт спелых красных фруктов и черных ягод. Насладитесь этим вином в роскошном сочетании с жареной говядиной, барбекю и шашлыками.

39

## Château d'Haurets

*Cordier Mestrezat Grands Crus  
Bordeaux  
2008*

**красное**  
*Cabemet Sauvignon 43%*  
*Cabemet Franc 29%*  
*Merlot 28%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Рубиновое вино с ароматом цветов и спелой вишни. Тонкий и свежий вкус восхитительно подчеркнет блюда из телятины и свинины.

40

## Château Merlet

*Cordier Mestrezat Grands Crus  
Bordeaux  
2007*

**красное**  
*Merlot 52%*  
*Cabemet Sauvignon 28%*  
*Cabemet Franc 20%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Гармоничное вино с ароматными нотками ягод и насыщенным вкусом красных фруктов и вишневой косточки. Превосходно подойдет к куриному шашлыку и свиной вырезке на гриле.

41

## Château Cadillac

*Leda  
Bordeaux  
2005*

**красное**  
*Merlot 80%*  
*Cabemet Sauvignon 20%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Вино плотного черно-пурпурного цвета с яркими нотками слив и шоколада. Изящное дополнение к паштетам, блюдам из мяса и дичи.

42

## Château de la Cour d'Argent

*Denis Barraud S.C.E.A  
Bordeaux  
2006*

**красное**  
*Merlot 90%*  
*Cabemet Sauvignon 5%*  
*Cabemet Franc 5%*  
**ООО «Казумян»**



Приятное вино с насыщенным ароматом красных фруктов и мягким ванильным послевкусием. Послужит элегантным сопровождением к жареному мясу.



43

### Château Tour Saint George

*E.U.R.L Patrick Barrière*  
Bordeaux  
2007  
**красное**  
Merlot 80%  
Cabernet Sauvignon 10%  
Cabernet Franc 10%  
ЗАО «Мозель»



Рубиновое вино с изящным букетом ароматов черной смородины и ежевики. Продолжительное послевкусие придаст изысканность блюду из мяса.

44

### Château Grand-Champs

*Yvon Mau SA*  
Bordeaux  
2007  
**красное**  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
ООО «Центробалт»



Вино насыщенного темного цвета с интенсивным фруктовым ароматом. Мягкий вкус оттенит пряные блюда индийской и мексиканской кухни, холодные мясные закуски и блюда на гриле.

Правило, что не самый удачный год для красного бордо оказывается удачным для белого, обычно работает. Его наглядно иллюстрируют такие недавние миллезимы, как 2007 и 2004. Впрочем, некоторые урожаи это же правило и опровергают. В 2009 году, наиболее доступные вина которого (начиная с белых) уже скоро появятся в продаже, отлично получились и красные, и белые.



Игорь Сердюк



45

## Saga R Bordeaux Rouge

*DBR (Lafite) Distribution  
Bordeaux  
2007*

**красное**  
*Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc*  
**ООО «АСТ-интернэшнл  
инваэромэнт»**

Бархатистое вино с элегантным и богатым букетом ароматов. Восхитительное дополнение к сырам, блюдам из мяса и дичи.



46

## Château de Lavagnac

*Maison Rivière  
Bordeaux  
2006*

**красное**  
*Merlot 75%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Cabernet Franc 5%*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Яркое гранатовое вино со свежим ароматом смородины и тонкими нотками фиалки. Послевкусие с пикантной горчинкой гармонично сочетается с твердыми сырами и мясом на гриле.

Среди большого выбора вин Бордо, несомненно, каждый сумеет найти свой неповторимый изысканный вкус. Элегантный и тонкий совиньон с ароматом альпийских лугов, нотками лимона, пока отдаст предпочтение легким винам. Строгий и мощный каберне совиньон в ансамбле с мягким мерло согреет вечер в душевной компании. Сладкие вина порадуют дам и ценителей неординарных подарков.



Юлиана Григорьева



47

### Barton & Guestier

*Vignobles Landier  
Bordeaux  
2007*  
**красное**  
*Merlot  
Cabernet Sauvignon*  
**ООО «Ротор Хаус»**



Вино темно-рубинового цвета с насыщенными нотками малины и клубники. Прекрасное сопровождение к сырам и блюдам из мяса.

48

### Château la Jalgue

*Ginestet  
Bordeaux  
2008*  
**красное**  
*Merlot 47%  
Cabernet Sauvignon 33%  
Cabernet Franc 19%*  
**ООО «Фирма ОКВ»**



Интенсивное пурпурно-красное вино с ярким ароматом, пряными нотками и выразительным фруктовым вкусом. Особенно подчеркнет блюда из говядины и мяса ягненка.

49

### Christian Moueix Merlot

*Christian Moueix  
Bordeaux  
2005*  
**красное**  
*Merlot 100%*  
**ООО «Симпл»**



Сложный букет ароматов зрелой вишни, ванили, кедра и кожи. Отличная пара к мясным салатам, рагу и овощам на гриле под сырным соусом.

50

### Mouton Cadet

*Baron Philippe de Rothschild  
Bordeaux  
2007*  
**красное**  
*Merlot 65%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Cabernet Franc 15%*  
**ООО «Симпл»**



Мягкое фруктовое вино с ароматными нотками черники, черной смородины и фиалки. Вкус красных ягод великолепно дополнит сыры и орехи, блюда из телятины и мяса ягненка.

51

## Château Saint-Flurin

*Château Saint-Flurin*  
Bordeaux  
2007

**красное**  
Merlot 60%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Cabernet Franc 20%  
ООО «Уайтхолл-Центр»



Вино рубинового цвета с ароматным букетом красных фруктов. Идеально подойдет к сырам и блюдам из мяса на гриле.

52

## Château Pey La Tour

*S.C. Château Pey La Tour*  
Bordeaux  
2008

**красное**  
Merlot 60%  
Cabernet Sauvignon 25%  
Cabernet Franc 15%  
ООО «Форт»



Аромат красных фруктов с утонченными перечными нотками. Восхитительно в сочетании с мясом на гриле и сырами.

53

## Ginestet Réserve

*Ginestet*  
Bordeaux  
2005

**красное**  
Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
ООО «Лудинг»



Элегантный букет ароматов спелых красных фруктов и черных ягод с нотками солодки и ванили. Богатый фруктовый вкус с оттенками пряностей украсит сыры и блюда из красного мяса.

54

## Château Puy Laborde

*Cordier Mestrezat*  
Grands Crus  
Bordeaux Supérieur  
2006

**красное**  
Merlot 40%  
Cabernet Sauvignon 30%  
Cabernet Franc 30%  
ЗАО «МБГ Импэкс»



Ароматное вино рубинового цвета с нотками ягод и фиалок. Бархатистый вкус с оттенком какао роскошно сопровождает блюда из мяса.



55

### Château Montlau

*A. Schuster de Ballwil*  
Bordeaux Supérieur  
2006

**красное**  
Merlot 70%  
Cabernet Franc 30%  
ЗАО «Мозель»

Сложный букет ароматов засахаренных зрелых фруктов. Рекомендуется подавать к изысканным блюдам из красного мяса и дичи.



56

### Château d'Argadens

*Maison Sichel*  
Bordeaux Supérieur  
2006

**красное**  
Merlot 63%  
Cabernet Sauvignon 32%  
Cabernet Franc 5%  
ООО «Виношоп»

Вино сияющего гранатового цвета с нежным ароматом красных фруктов, ванили и табака. Утонченный вкус с бархатными нотками оттенит сыры, блюда из говядины и баранины.

57

### Château Grand Milon

*Vignobles Robin Fenestre*  
Bordeaux Supérieur  
2005

**красное**  
Cabernet Sauvignon 50%  
Merlot 40%  
Cabernet Franc 5%  
Malbec 5%  
ООО «Лудинг»

Свежий аромат красных фруктов с оттенками специй и подлеска. Это насыщенное вино послужит прекрасным дополнением к сырам и блюдам из мяса под соусом.



58

### Château Le Cône

*SCEA Lepage-Mace*  
Bordeaux Supérieur  
2006

**красное**  
Merlot 95%  
Cabernet Sauvignon 5%  
ООО «Лудинг»

Яркая палитра ароматов спелых красных фруктов, ягод и специй. Сочный фруктовый вкус с шелковистым пряным послевкусием придаст утонченность мясным закускам и блюдам из дичи.



59

## Château de Terrefort-Quancard



*Cheval Quancard*  
**Bordeaux Supérieur**  
**2006**  
**красное**  
*Merlot 64%*  
*Cabernet Sauvignon 36%*  
**ООО «МАИФ»**

Бархатистый букет ноток лакрицы, сухих цветов и чернослива. Богатое табачное послевкусие этого вина изящно дополнит рагу из говядины, блюда из дичи и сыры.

60

## Château Tour de Graveyres



*Cheval Quancard*  
**Bordeaux Supérieur**  
**2006**  
**красное**  
*Cabernet Franc 55%*  
*Merlot 45%*  
**ООО «МАИФ»**

Вино насыщенного гранатового цвета с ароматом черной смородины и красных ягод. Гармонично в паре с холодными мясными закусками и рагу из кролика под горчичным соусом.

61

## Ch. Dulac Médoc

*CH.DULAC NEGOCIANT*  
**Médoc**  
**2006**  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 50%*  
*Merlot 50%*  
**ЗАО «Мозель»**



Глубокое сбалансированное вино с богатым букетом аромата смородины и ноток чернослива. Великолепно сочетается с жареным мясом и острыми сырами.

62

## Château Haut-Martignan

*Thierry Berrouet Propriétaire*  
*a Saint-Yzans de Médoc*  
**Médoc**  
**2006**  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 50%*  
*Merlot 50%*  
**ЗАО «Мозель»**



Замечательный дуэт пряных ароматов с оттенками красных фруктов. Превосходно подчеркнет твердые сыры, блюда из темного мяса и дичи под пикантным соусом.



63

### Louis Eschenauer Médoc

*Louis Eschenauer*

**Médoc**

**2007**

**красное**

*Merlot*

*Cabernet Sauvignon*

*Cabernet Franc*

**ООО «Марин-Экспресс»**



Вино насыщенного рубинового цвета с ароматными нотками фруктов и специй. Изысканная пара к сырам, пасте, блюдам из мяса и дичи.

64

### Château Lacombe Noillac

*Domaine Lapalu*

**Médoc**

**2006**

**красное**

*Merlot*

*Cabernet Sauvignon*

*Cabernet Franc*

**ООО «ИВС»**



Приятное созвучие ароматов ежевики, черной смородины и финальных древесных ноток. Замечательно подойдет к блюдам из дичи.

Вопреки распространенному мнению, что вина из Совиньона надо пить молодыми, лучшие образцы Гравы и Пессак-Леоньяна даже в демократической ценовой нише могут иметь значительный потенциал выдержки. К 7-10 годам они приобретают более насыщенный цвет, ореховые тона в аромате и елейность во вкусе, но не теряют свежести. Впрочем, не будем забывать, что в этом Совиньону помогает другой важный сорт – Семильон.



Игорь Сердюк



65

## Dourthe Grands Terroirs

*Dourthe  
Médoc  
2007*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 70%*  
*Merlot 30%*  
**ООО «Форт»**

Элегантное вино с ароматом красных фруктов и пряностей. Насыщенный терпкий вкус будет роскошным сопровождением для острой свинины и ягненка в мятном соусе.



66

## Château Les Chalets

*P.Hosteing Propriétaire  
Médoc  
2006*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 50%*  
*Merlot 48%*  
*Petit Verdot 2%*  
**ООО «Лудинг»**

Обворожительный фруктово-ягодный дуэт с оттенками пряностей и шоколада. Мягкий фруктовый вкус и бархатное послевкусие придадут изящность сырам и блюдам из мяса.

## Château Guillaume

67

*Calvet  
Médoc  
2008*  
**красное**  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Cabernet Franc*  
**ООО «Лудинг»**

Рубиновое вино с ароматным букетом спелых красных фруктов и ягод, нотками специй и сочным фруктовым вкусом. Идеально в сочетании с сырами, блюдами из красного мяса и дичи.



## Ginestet Médoc

68

*Ginestet  
Médoc  
2008*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon*  
*Cabernet Franc*  
*Merlot*  
**ООО «Лудинг»**

Вино изысканного пурпурного цвета с нежными вишневыми нотками и тонким вкусом. Прекрасная пара к красному мясу, блюдам из дичи и сырам.





69

### Tour de Mandellotte

*Ginestet*  
**Médoc**  
2008  
красное  
Merlot 100%  
OOO «Лудинг»



Привлекательное пурпурное вино с изумительным ароматом вишни, пряностей и ванили. Восхитительный выбор для блюд из красного мяса.

70

### Château de Grangeneuve

*Hostens-Picant*  
**Sainte-Foy-Bordeaux**  
2006  
красное  
Merlot 70%  
Cabernet Franc 20%  
Cabernet Sauvignon 10%  
OOO «МАИФ»



Великолепный насыщенный вкус с нотками малины, черной смородины, вишни, чернослива и ванили. Это мягкое вино гармонично дополнит холодные мясные закуски, жареное мясо и сыры.

71

### Château La Roche Joubert

*Vignobles Joel Dupuy*  
**Côtes de Bourg**  
2007  
красное  
Merlot 60%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Cabernet Franc 20%  
OOO «Марин-Экспресс»



Ароматное вино с оттенками маслянистого чернослива и дымка. Насыщенный вкус подлеска, фруктов и сливовой косточки тонко подчеркнет тушеную баранину и мясо на гриле.



Леонид Гелибтерман

Бордо меняется, Бордо развивается, Бордо отвечает на вызовы конкурентов. Бордо - это классика, Бордо - это авангард, Бордо - это Бордо!

72

## Château Caruel

*G.F.A. des Vignobles Auduteau*  
Côtes de Bourg  
2007

**красное**  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
**ЗАО «Мозель»**



Вино рубинового цвета с пурпурными бликами. Аромат свежего винограда изящно оттенит блюда из красного мяса.

73

## Château Rocher-Calon

*Château Rocher-Calon*  
Montagne-Saint-Émilion  
2007

**красное**  
*Merlot 95%*  
*Cabernet Sauvignon 5%*  
**ООО «ИВС»**



Удивительная мягкость со вкусом красных ягод и ароматными дымными нотками. Легкая пряность этого вина великолепно сочетается с блюдами из мяса.

Для многих Бордо – прежде всего красные, элегантные, полнотелые вина. Это правда, но не вся. Мы можем упомянуть бордоские розовые вина, идеальные для летней жары, или набирающее силу направление белых вин, или десертные вина – словом, каждый любитель вина сможет найти для себя здесь что-нибудь особенное.



Юлиана Григорьева



74

### Château Pavillon de Boyrein les Lauriers

*Vignobles Pierre Bonnet  
Graves*  
2006  
красное  
*Merlot 50%*  
*Cabernet Sauvignon 25%*  
*Cabernet Franc 25%*  
**ЗАО «ТД Арома»**

Рубиновое вино с яркими оттенками ароматов вишни и черной смородины. Отличное сопровождение к жаркому из мяса, блюдам из дичи, сырам, красным фруктам и шоколадным десертам.



75

### Louis Eschenauer

*Louis Eschenauer  
Saint-Emilion*  
2007  
красное  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Cabernet Franc*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Ароматный вишневый букет с нотками лакрицы и ментола. Сочный и гармоничный вкус послужит отличным дополнением к сырам, блюдам из дичи и красного мяса.



76

### Château Barreyres

*CASTEL-MALESAN  
Haut-Médoc*  
2007  
красное  
*Merlot 50%*  
*Cabernet Sauvignon 50%*  
**ООО «Кастель-Малезан»**

Вино темно-гранатового цвета с прекрасным букетом фруктовых ароматов и древесных ноток. Раскрывается наилучшим образом в сопровождении к мясным блюдам.



77

### Château Mauvesin Cru Bourgeois

*Sovex Woltner  
Haut-Médoc*  
2007  
красное  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Petit Verdot*  
**ООО «Лудинг»**

Сложный фруктово-ягодный букет с оттенками засахаренных фруктов. Это вино замечательно подойдет к сырам и блюдам из красного мяса.



Для особых случаев





## Для особых случаев



78

### Château de Parenchere

*Château de Parenchère*

*Propriétaire*

**Bordeaux**

**2008**

**белое**

*Sauvignon Blanc*

*Sémillon*

*Muscadelle*

**ООО «Лудинг»**



Вино соломенно-золотистого цвета с яркой палитрой ароматов персика, цветов и цитрусовых. Свежий вкус белых фруктов придаст элегантность легким салатам и блюдам из рыбы.

79

### Château de Callac "Cuvee Prestige"

*Maison Rivière*

**Graves**

**2008**

**белое**

*Sauvignon Blanc 65%*

*Sémillon 35%*

**ООО «Марин-Экспресс»**



Нежное вино с нотками цветущей пассифлоры и полевого разнотравья. Изысканный вкус персика с легкой пикантностью. Рекомендуется подавать к моллюскам и блюдам из белого мяса.

80

## Clarendelle

*Clarence Dillon Wines*  
**Bordeaux**  
**2005**  
**красное**  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Cabernet Franc*  
**ООО «ДП Трейд»**



Насыщенный букет ароматов черной смородины и лакрицы с пряными нотками ванили, обжаренного кофе и горького шоколада. Идеальная пара к блюдам из красного мяса на гриле.

81

## Château Barrail des Prêtres

*Joseph Janoueix*  
**Bordeaux**  
**2007**  
**красное**  
*Merlot 100%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Гармоничное вино гранатового цвета с элегантным букетом ароматов красных ягод, специй и кофе. Великолепно в сочетании с блюдами из мяса.

82

## Château Cadillac Cuvée J.J. Lesgourgues

*Leda*  
**Bordeaux Supérieur**  
**2006**  
**красное**  
*Merlot 70%*  
*Cabernet Sauvignon 30%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Темно-гранатовый дуэт фруктов и цветов с ароматными нотками жареных каштанов, черного винограда и минералов. Насыщенный вкус корицы соблазнительно подчеркнет паштеты и мясные блюда.

83

## Château Baignan Cru Bourgeois

*Cordier Mestrezat Grands Crus*  
**Médoc**  
**2006**  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 50%*  
*Merlot 41%*  
*Cabernet Franc 9%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Изысканное вино глубокого рубинового цвета со вкусом различных пряностей. Яркий букет ароматов черной смородины, лакрицы, кофе и дуба утонченно сопроводит фуа-гра и мясные закуски.



84

### Château Le Vivier

*Les Domaines C.G.R.  
Médoc  
2005*

**красное**  
*Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon 50%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Ароматный букет сливы, черной смородины и пряностей. Бодрящий вкус этого вина отлично дополнит паштеты, блюда из мяса и дичи.

85

### Château Cardus

*Les Domaines C.G.R.  
Médoc  
2005*

**красное**  
*Merlot 50%  
Cabernet Sauvignon 45%  
Cabernet Franc 5%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**



Терпкое вино гранатового цвета с легкими нотками весенних цветов, черной смородины и лакрицы. Придаст восхитительный вкус твердым сырам, мясным блюдам и паштетам.

Положение о том, что на левом берегу Гаронны среди красных сортов доминирует Каберне-Совиньон, уже не соответствует действительности. Доля Мерло и на территории полуострова Медок, и в Граве за последние годы выросла, а число вин, в которых Мерло преобладает, продолжает множиться. Надо признать, что более ранний Мерло позволил многим хозяйствам поднять планку качества.



Игорь Сердюк

86

## Château Plagnac Cru Bourgeois



*Cordier Mestrezat Grands Crus  
Médoc  
2006*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 70%  
Merlot 30%*  
**ЗАО «МБГ Импэкс»**

Легкий букет виноградных и кедровых ароматов. Удивительный привкус жареного хлеба послужит гармоничной парой к мясному рагу и блюдам из дичи.

87

## Château le Bourdieu Cru Bourgeois



*SCEA Château le Bourdieu  
Médoc  
2005*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 60%  
Merlot 40%*  
**ООО «Марин-Экспресс»**

Бархатистое вино темно-гранатового цвета с ароматными нотками черной смородины и чернослива. Сливовое послевкусие украсит твердые сыры, блюда из мяса и дичи.

88

## Barton & Guestier



*Vignobles Landier  
Médoc  
2007*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon  
Merlot*  
**ООО «Ротор Хаус»**

Яркий аромат с оттенками черной смородины и черники, нотками темного шоколада и специй. Роскошное дополнение к зрелым сырам и блюдам из мяса.

89

## Château Bourbon la Chapelle



*Compagnie Medocaine  
Médoc  
2006*  
**красное**  
*Cabernet Sauvignon 70%  
Merlot 25%  
Cabernet Franc 5%*  
**ООО «Фирма ОКВ»**

Утонченное вино ярко-рубинового цвета с насыщенным букетом красных ягод и спелых фруктов. Приятные оттенки вишни и сливы придадут элегантность мясным деликатесам и сырам.



## Для особых случаев

90

### Château Terre Rouge

*Château Terre Rouge  
(negociant "Maison Sichel").*

**Médoc**

**2005**

**красное**

*Cabernet Sauvignon 48%*

*Merlot 45%*

*Cabernet Franc 4%*

*Petit Verdot 3%*

**ООО «М-Виником»**

Элегантное вино рубинового цвета с темно-фиолетовыми бликами. Свежий букет с нотками специй, засахаренных фруктов и вишни. Превосходно в сочетании с каре ягненка.



91

### Château Castera Cru Bourgeois

*Château Castera*

**Médoc**

**2006**

**красное**

*Merlot*

*Cabernet Sauvignon*

*Cabernet Franc*

**ООО «Уайтхолл-Центр»**

Выразительный букет ароматов вишни и малины с легкими нотками специй. Нежный и мягкий вкус этого вина приятно оттенит блюда из мяса домашней птицы, белые грибы и сыры.



92

### Château Sainte Colombe

*Saint Magne de Castillon*

**Côtes de Castillon**

**2006**

**красное**

*Merlot 70%*

*Cabernet Franc 30%*

**ООО «Винтаж-М»**

Легкое вино с ароматными нотками ежевики, сливы и чая. Это вино прекрасно подойдет для пикника или дружеской вечеринки, к легким мясным закускам и салатам.



93

### Château Labadie

*Vignobles Joel Dupuy*

**Côtes de Bourg**

**2005**

**красное**

*Merlot 60%*

*Cabernet Sauvignon 20%*

*Cabernet Franc 20%*

**ООО «Марин-Экспресс»**

Приятное вино с лесистым оттенком и богатым букетом фруктовых ароматов. Отличное сопровождение к антрекоту по-бордоски и блюдам из дичи под соусом.



94

## Château Tour du Mont

*S.C.A. de Muret  
Haut-Médoc  
2005*  
**красное**  
*Merlot  
Cabernet Sauvignon*  
**ЗАО «Мозель»**



Вино с насыщенным пряным ароматом и анисовым послевкусием. Великолепно в сочетании с козым сыром, блюдами из рыбы и морепродуктов.

95

## La Demoiselle d'Haut Peyrat

*SARL Domaine Tour Fuorthon  
Haut-Médoc  
2005*  
**красное**  
*Merlot 55%  
Cabernet Sauvignon 42%  
Petit Verdot 3%*  
**ООО «Винтаж-М»**



Бархатистое вино с ярким ароматом зрелых красных фруктов. Гармоничная пара к горячим закускам, сыром и блюдам из свинины.

96

## Château Lamothe-Cissac

*Château Lamothe-Cissac  
Haut-Médoc  
2005*  
**красное**  
*Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc*  
**ООО «Агримпекс»**



Вино глубокого рубинового цвета. Ароматный дуэт черных ягод и элегантных древесных ноток. Насладитесь сочетанием этого вина с твердыми сырами, блюдами из мяса и дичи.

97

## Château La Tonnelle Cru Bourgeois

*Domaines FABRE  
Haut-Médoc  
2007*  
**красное**  
*Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc*  
**ООО «Экспосервис»**



Насыщенное вино с ароматными нотками черных ягод и фруктов и изысканным оттенком кожи. Прекрасно дополнит рагу из говядины с овощами, жаркое и другие блюда из мяса.



98

### Château du Chalet

*Château du Chalet  
Loupiac  
2003*

**белое**  
*Sémillon 80%*  
*Sauvignon Blanc 120%*  
**ЗАО «ТД Арома»**



Сладкое вино золотистого цвета с ароматными цветочными и медовыми нотками. Превосходно в сочетании с фуа-гра, заливной рыбой, острыми твердыми сырами и свежими фруктами.

99

### Château Villefranche

*Henri Guinabert et Fils  
Sauternes  
2005*

**белое**  
*Sémillon 85%*  
*Sauvignon Blanc 10%*  
*Muscadelle 5%*  
**ООО «Марин-Экспресс»**



Необычайно тонкое вино с деликатным букетом ароматов акации, липы и цитрусовых. Нотки меда и засахаренных фруктов во вкусе придадут утонченность сырам с голубой плесенью и десертам.

Что бы Вы ни выбрали в качестве трапезы, Вы практически всегда можете рассчитать, что Вам удастся подобрать к своему блюду вино из Бордо. В самом деле, палитра белых и розовых вин, кларетов и полнотелых красных вин предоставляет бесконечное множество вариантов для сочетания еды и вина. Рыбные и мясные блюда, сыры и птица, дичь, овощно-гриль - ни одно из этих блюд при внимательном подходе к составлению эногастрономических пар не останется за обеденным столом в одиночестве.



Денис Руденко

# Список поставщиков

Импортер	Сайт	Номера вин
ЗАО «МБГ Импэкс»	<a href="http://www.mbg-wine.ru">www.mbg-wine.ru</a>	19, 20, 34, 35, 39, 40, 41, 54, 81, 82, 83, 84, 85, 86
ЗАО «Мозель»	<a href="http://www.mozel.ru">www.mozel.ru</a>	3, 37, 43, 55, 61, 62, 72, 94
ЗАО «ТД Арома»	<a href="http://www.aroma.ru">www.aroma.ru</a>	74, 98
ООО «Агроимпекс»	<a href="http://www.agroimpex.ru">www.agroimpex.ru</a>	96
ООО «АСТ-интернэшнл инвазронмэнт»	<a href="http://www.ast-inter.ru">www.ast-inter.ru</a>	21, 45
ООО «Виношоп»	<a href="http://www.vinoshop.ru">www.vinoshop.ru</a>	7, 23, 56
ООО «Винтаж-М»	<a href="http://www.vintage.ru">www.vintage.ru</a>	38, 92, 95
ООО «ДП Трейд»	<a href="http://www.wine-dp-trade.ru">www.wine-dp-trade.ru</a>	80
ООО «ИВС»	<a href="mailto:officem@ewscompany.ru">officem@ewscompany.ru</a>	9, 27, 64, 73
ООО «Казумян»	<a href="http://www.kazumian.com">www.kazumian.com</a>	2, 13, 42
ООО «Кастель Малезан»	<a href="http://www.castel.ru">www.castel.ru</a>	76
ООО «Лудинг»	<a href="http://www.luding.ru">www.luding.ru</a>	10, 11, 30, 32, 53, 57, 58, 66, 67, 68, 69, 77, 78
ООО «МАИФ»	<a href="http://www.winevipclub.ru">www.winevipclub.ru</a>	12, 59, 60, 70
ООО «М-Виником»	<a href="http://www.vinicom.ru">www.vinicom.ru</a>	25, 26, 90
ООО «Марин-Экспресс»	<a href="http://www.marex.biz">www.marex.biz</a>	5, 6, 16, 17, 31, 46, 63, 71, 75, 79, 87, 93, 99
ООО «ОКВ»	<a href="http://www.okb-wine.ru">www.okb-wine.ru</a>	48, 89
ООО «Ротор Хаус»	<a href="http://www.rotorhouse.ru">www.rotorhouse.ru</a>	22, 47, 88
ООО «Русьимпорт»	<a href="http://www.rusimport.ru">www.rusimport.ru</a>	1
ООО «Симпл»	<a href="http://www.simple.ru">www.simple.ru</a>	8, 24, 33, 36, 49, 50
ООО «Уайтхолл-Центр»	<a href="http://www.whitehall.ru">www.whitehall.ru</a>	28, 29, 51, 91
ООО «Форт»	<a href="http://www.fortwine.ru">www.fortwine.ru</a>	14, 15, 18, 52, 65
ООО «Центробалт»	<a href="http://www.centrobalt.spb.ru">www.centrobalt.spb.ru</a>	4, 44
ООО «Экспосервис»	<a href="http://www.euowine.ru">www.euowine.ru</a>	97



<b>Торговая сеть</b>	<b>Номера вин</b>
<b>АЛЫЕ ПАРУСА</b>	21, 25, 94
<b>АРОМАТНЫЙ МИР</b>	1, 3, 21, 22, 25, 30, 32, 53, 54, 57, 58, 67, 68, 69, 74, 76, 77, 78, 85, 98
<b>АШАН</b>	1, 3, 10, 11, 14, 15, 18, 21, 30, 32, 37, 43, 45, 47, 52, 53, 55, 57, 58, 61, 62, 65, 67, 68, 69, 72, 76, 77, 82, 94
<b>БИЛЛА</b>	5, 19, 34, 39, 41, 47, 76, 81, 82, 83, 85, 86, 87
<b>ГЛОБУС</b>	17, 94
<b>ГЛОБУС ГУРМЭ</b>	28, 29, 51, 96
<b>КАРУСЕЛЬ</b>	1, 3, 10, 11, 14, 15, 18, 21, 94
<b>МАГНОЛИЯ</b>	12, 59, 60, 70
<b>МЕТРО</b>	1, 2, 3, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 24, 27, 29, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 43, 45, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 61, 62, 65, 67, 68, 69, 72, 77, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 94, 97
<b>МОСМАРТ</b>	3, 28, 94
<b>О'КЕЙ</b>	21, 25, 44, 88, 99
<b>ПЕРЕКРЕСТОК</b>	1, 3, 10, 11, 14, 15, 18, 21, 29, 30, 32, 45, 51, 52, 53, 57, 58, 65, 67, 68, 69, 76, 77, 78, 90, 94
<b>ПЯТЕРОЧКА</b>	1, 3, 14, 15, 18, 94
<b>СТОКМАНН</b>	19, 20, 28, 34, 35, 39, 40, 41, 59, 60, 70, 76, 82, 83, 85, 86, 88, 91, 97
<b>7 КОНТИНЕНТ</b>	1, 3, 10, 11, 19, 20, 21, 22, 32, 34, 35, 39, 40, 41, 47, 53, 54, 57, 58, 67, 68, 69, 76, 77, 78, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 97
<b>ВИННЫЕ БУТИКИ</b>	5, 9, 13, 16, 17, 20, 28, 29, 31, 38, 42, 46, 48, 64, 71, 75, 79, 80, 87, 89, 91, 92, 95
<b>НЕСЕТЕВАЯ РОЗНИЦА</b>	3, 4, 6, 7, 16, 17, 23, 26, 28, 29, 44, 51, 56, 63, 73, 91

A series of horizontal dotted lines for writing notes, overlaid with a large, light blue abstract graphic element that resembles a stylized arrow or a curved path.



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dotted lines for text entry.

A series of horizontal dotted lines for writing notes, overlaid with a large, light blue abstract graphic element that resembles a stylized arrow or a curved shape.



Handwriting practice area consisting of 20 horizontal dotted lines for text entry.



## НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

1 Château de Laborde St. Vincent Selection	10 Tour de Mandelotte
2 Vieux Château Lamothe	11 Château Grand Meynaud
3 Alexis Lichine Bordeaux	12 Chai de Bordes
4 Château Haut Grand-Champ	13 Château Haut-Tucaou
5 L'Orangerie	14 Dourthe Grands Terroirs
6 Louis Eschenauer Sauvignon	15 Château Bel-Air
7 Les Hauts de Bel Air	16 L'Orangerie
8 Baron Philippe de Rothschild Bordeaux	17 Pink Panther
9 Château Minvielle	18 Dourthe Grands Terroirs

## В КРУГУ ДРУЗЕЙ

19 Château d'Haurets	49 Christian Moueix Merlot
20 Château Cadillac	50 Mouton Cadet
21 Saga R Bordeaux Blanc	51 Château Saint-Flurin
22 Barton & Guestier	52 Château Pey La Tour
23 Château d'Argadens	53 Ginestet Réserve
24 Mouton Cadet	54 Château Puy Laborde
25 Château du Ragon	55 Château Montlau
26 Château Thieuley	56 Château d'Argadens
27 Château Chapelle Maracan	57 Château Grand Milon
28 Château Bel Air Perponcher Réserve	58 Château Le Cône
29 Château Saint-Flurin	59 Château de Terrefort-Quancard
30 Ginestet Bordeaux	60 Château Tour de Graveyres
31 Château Tour Chapoux	61 Ch. Dulac Médoc
32 Château Grand Milon	62 Château Haut-Martignan
33 Réserve Mouton Cadet Graves	63 Louis Eschenauer Médoc
34 Château d'Haurets	64 Château Lacombe Noaillac
35 Château Merlet	65 Dourthe Grands Terroirs
36 Le Rose de Mouton Cadet	66 Château Les Chalets
37 Château le Pradey	67 Château Guillaume
38 Comtes de Tastes	68 Ginestet Médoc
39 Château d'Haurets	69 Tour de Mandelotte
40 Château Merlet	70 Château de Grangeneuve
41 Château Cadillac	71 Château La Roche Joubert
42 Château de la Cour d'Argent	72 Château Caruel
43 Château Tour Saint George	73 Château Rocher-Calon
44 Château Grand-Champs	74 Château Pavillon de Boyreyn les Lauriers
45 Saga R Bordeaux Rouge	75 Louis Eschenauer
46 Château de Lavagnac	76 Château Barreyres
47 Barton & Guestier	77 Château Mauvesin Cru Bourgeois
48 Château la Jalgue	

## ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ

78 Château de Parenchere	89 Château Bourbon la Chapelle
79 Château de Callac "Cuvee Prestige"	90 Château Terre Rouge
80 Clarendelle	91 Château Castera Cru Bourgeois
81 Château Barrail des Prêtres	92 Château Sainte Colombe
82 Château Cadillac Cuvée J.J. Lesgourgues	93 Château Labadie
83 Château Blaignan Cru Bourgeois	94 Château Tour du Mont
84 Château Le Vivier	95 La Demoiselle d'Haut Peyrat
85 Château Cadus	96 Château Lamothe-Cissac
86 Château Plagnac Cru Bourgeois	97 Château La Tonnelle Cru Bourgeois
87 Château le Bourdieu Cru Bourgeois	98 Château du Chalet
88 Barton & Guestier Médoc	99 Château Villefranche

CIVB  
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL  
DU VIN DE BORDEAUX

[www.bordeaux-ru.com](http://www.bordeaux-ru.com)



Фотоматериалы предоставлены:

CIVB



Кампания организована  
при финансовой поддержке  
Европейского Союза

BORDEAUX  
*B*