

Арманьяк по следам д'Аргеняна

Издательство «Армад»



ISBN 5-95417-29-4



9 785902 517297

Путешествие в легенду

Арманьяк

по следам д'Аргеняна



Издательство «Армад» 2008 г.



Château de Millet

МИЛЛЕ

32800 Eauze
Bas-Armagnac
Francis Dèche
Tel. 33 (0)5 62 09 87 91
Fax 33 (0)5 62 09 78 53



Шато де Милле, обширное поместье близ Оза площадью около 60 гектаров, находится в собственности семьи Деш с конца XVIII столетия, когда некий господин Дюбос приобрел его в качестве приданого для своей дочери, вышедшей замуж за одного из Дешей. Как свидетельствует купчая, тогда усадьба занимала по крайней мере 90 гектаров и имела два перегонных куба. Это говорит о том, что в поместье дистиллировались спирты в достаточном количестве.

Нынешний владелец имения Франсис Деш, представляющий пятое поколение этой семьи, занимается его эксплуатацией с 1973 года. Хозяйство носит многоотраслевой характер: здесь разводят коров, выращивают зерновые культуры, практикуют виноградарство и лесоводство. Последнее связано, главным образом, с культивированием тех сортов дуба, которые идут на изготовление знаменитых гасконских бочек.

Сегодня под виноградниками сортов Бако, Юни Блан с возрастом лозы 30 лет, а также Коломбар и Гро Мансенк занято 50 гектаров. На дистилляцию идет 15 процентов полученного с виноградников вина. В год производится примерно 60 гектолитров спирта (30 бочек). Усадьба уже не имеет собствен-

ных аламбиков и пользуется передвижным, традиционного гасконского типа. Из аламбика спирт выходит крепостью 56 процентов. Для выдерживания спиртов используются бочки как гасконского (40 процентов), так и лимузенского (60 процентов) дуба. В новых бочках спирты проводят год, насыщаясь танинами и приобретая характерный для арманьяка янтарный цвет, после чего переливаются в более старые, где выдерживаются еще четыре года, а затем – в 3000-литровые чаны. В таких чанах, считает Франсис Деш, спирты не рискуют набрать лишние танины. Общие запасы спиртов, хранящихся в погребах, составляют 400 гектолитров (200 бочек). Самые старые спирты в бочках датируются 1958 годом. Для всех спиртов практикуется снижение крепости до 42 процентов с помощью малых вод.

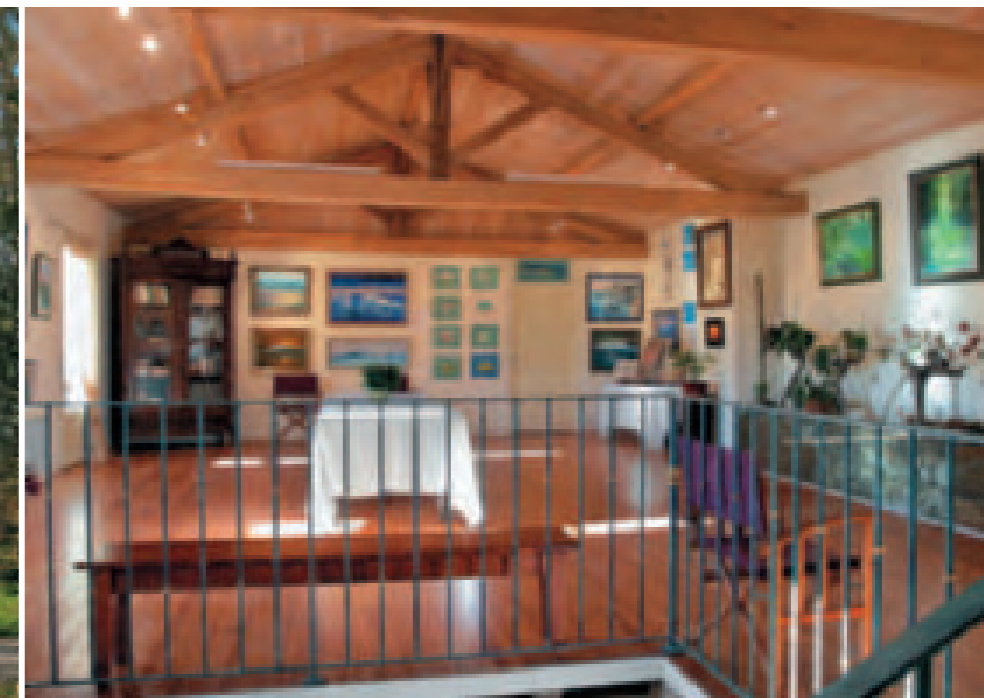
С самого начала в производстве арманьяка Деш сделал ставку на миллезимы. Виноградники имеют контрольный участок, на котором ведется тщательный учет процесса созревания винограда, его ароматических качеств, степени кислотности и делается вывод, годится ли ожидаемый сбор для очередного миллезима. Эта работа принесла свои плоды. Арманьяки Деша получи-



Франсис Деш



Парк шато Милле



Картинная галерея Франсиса Деша

ли признание администрации департамента и высокую оценку – Excellence Gers.

Арманьяки шато де Милле неоднократно получали призовые места, участвуя в различных конкурсах и выставках. Так, например, его миллезимы 1976, 1979 и 1983 годов были награждены серебряными медалями на Национальном конкурсе в 2000 и 2002 годах, а миллезим 1974 получил престижнейшую Премию президента республики в 1998 году, на Национальном конкурсе лучших спиртов Арманьяка.

У Франсиса Деша четверо дочерей. Младшая, Лоранс, вот уже несколько лет работает с отцом, отвечая в имении за все коммерческие дела. Она училась на биолога, о чем свидетельствуют ее дипломы, однако по зову земли и семейных традиций стала виноградарем.

Простой в общении, открытый и дружелюбный, но вместе с тем очень практичный человек лет пятидесяти, Франсис Деш полон энергии и планов на будущее. Учитывая сегодняшнюю экономическую конъюнктуру, часть вина он использует для производства флора де Гасконь, подобно многим другим хозяйствам. Одновременно, имея современное автоматизированное оборудование, он занимается производством легкого местного гасконского вина Côtes de Gascogne,

красного и белого. Следует отметить, что его вина упоминаются в таких специализированных справочниках, как «Guide Vins de France Dussert-Gerber», «Le Guide des vins Hachette», «Guide Hubert».

В имении в отдельно стоящем здании XVIII века, где была старая голубятня, открыт комфортабельный пансион, что, по мнению хозяйки, должно стимулировать продажу его продукции.

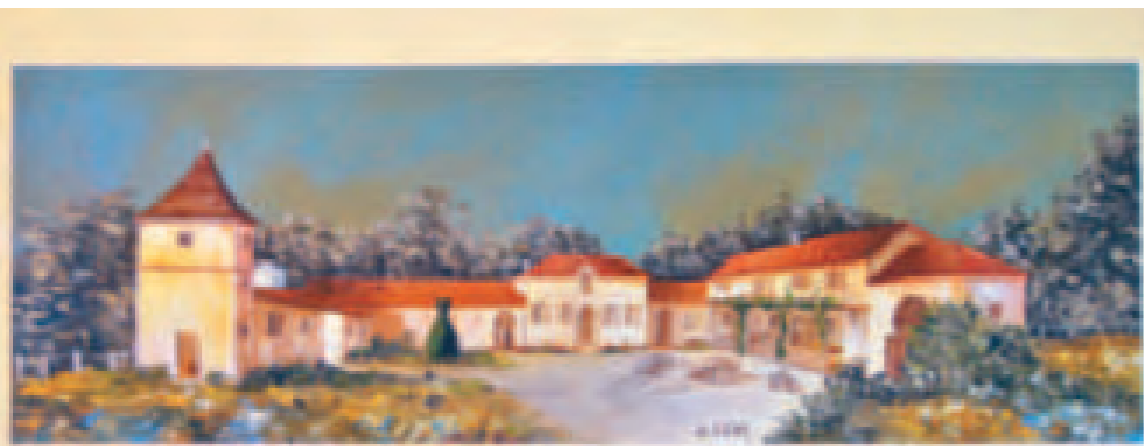
Дегустационные комментарии:

Château de Millet, Bas-Armagnac, 1983

Элегантный ароматический букет, достаточно живой, с нотами свежих фруктов, сливы и фиго. Сбалансированный. Сложное и свежее послевкусие.

Château de Millet, Bas-Armagnac, 1974, 42%

Красивого светло-янтарного цвета, с золотистыми бликами, с элегантным ароматическим букетом, в котором заметны ноты ванили и жареного кофе. Во вкусе проявляется свежесть, округлость, хорошая сбалансированность. Чувствуются ноты чернослива, цитрусовых и пряностей. Это, скорее, женский арманьяк, учитывая его мягкость и округлость. Прекрасная амплитуда в послевкусии. «Исключительный арманьяк», как охарактеризовал его Филипп Желяс, который дал этому миллезиму 95 баллов из 100.



Шато Милле



Гамма арманьяков