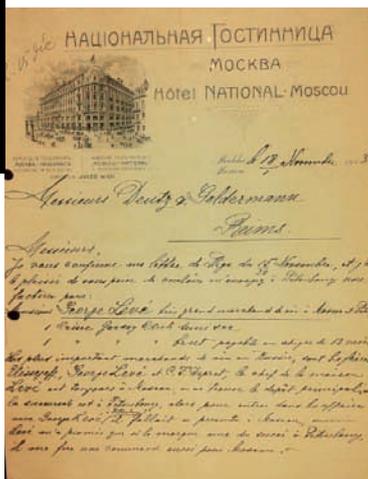
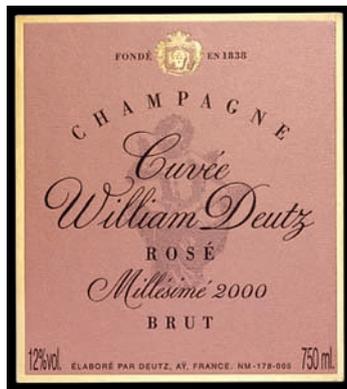


ГЕКТАР АМУРА О CHAMPAGNE DEUTZ ИЛЬЯ НАГИБИН

— Бутылки с этикетками, украшенными изображением Амура, менеджеры Deutz поставляли и в царскую Россию — правда, оплата приходила со значительным опозданием



— Штаб-квартира Deutz: небольшое поместье в стиле барона Эжена Османа



— Пруссак Вильям Дойц женился на француженке — счастливый и выгодный брак позволил ему скупать земли в главном «шампанском» виноградунике Франции



— Deutz производит 2 млн бутылок в год, собирая урожай с 52 собственных гектаров и покупая сырье еще с 350 тыс. га

«Дар благодарный, дар волшебный / Благословенного Аи / Кипит, бьет искрами и пеной! — / Так жизнь кипит в молодые дни!» Эти строки в 1814 году были написаны князем Петром Вяземским о шампанском с самого знаменитого виноградуника Франции — Аи. Вокруг этого участка площадью всего 355 га всегда кипели страсти: его неоднократно перекраивали, и он переходил из рук в руки. Среди тех, кто имел к этому отношение, были, например, папы римские, английские и французские короли. Кстати, обряд коронования французских престолонаследников проходил неподалеку — в соборе Реймса, к торжеству подавали дары местной лозы. «Вина Аи прозрачны и рыхваты, тонки, деликатны и вкус имеют весьма приятный для неба, и посему желанны для уст королей, принцев и знатных сеньоров», — записал французский историк. Впрочем, Аи трудно назвать местом стопроцентно идиллическим. Из-за дефежа участков в начале XX века в Шампани вспыхнул бунт: виноделы сожгли дома собственников, и чтобы их утихомирить, пришлось вводить войска. Военные бывали тут неоднократно: русские казаки — во время войны с Наполеоном (вероятно, с той поры и вошла в моду манера рубить горлышко шампанского шашкой), немцы — в Первую и Вторую мировые войны.

Шампанский дом Deutz, имеющий свой кусочек престижнейшего виноградуника и роскошную штаб-квартиру в Аи, был основан в 1838 году. Как нетрудно догадаться по звучанию фамилии, его родоначальник — немец. Однако надел в Аи достался ему мирным путем: пруссак Вильям Дойц в 43 года женился на француженке и получил землю в приданое.

Поначалу Вильям Дойц и его компаньон Пьер Юбер Жельдерман лишь торговали шампанским, закупая и разливая его по бутылкам. Став собственниками земли, они и их потомки при случае скупали участки в радиусе 30 км вокруг Аи с другими престижными виноградуниками. Фамилия Дойц оказалась в ряду названий великих домов Шампани, а главными клиентами компании стали Англия, Германия и Россия. В офисном музейчике Deutz сохранилась переписка с представителем царя Александра III, Русско-балтийской торговой компанией и московским отелем «Националь». В последнем письме, столетней давности, обсуждалась проблема типично русская. Написано примерно так: «Отправили вам партию лучших бутылок, однако оплату заказа и объяснения причин ее задержки пока не получили».

Сейчас Deutz ежегодно продает около 2 млн бутылок шампанского, имеет 52 га виноградуников и покупает виноград еще с 350 тыс. га — по сравнению с грандами это не так уж много. Но в чем не откажешь этому шампанскому дому, так это в традиционной немецкой щепетильности в отношении качества.

Урожай собирают вручную, быстро доставляют к прессу, в котором ягоды давятся традиционным для Шампани методом, очень аккуратно, чтобы светлый сок из мякоти не окрасился от контакта с темной кожицей ягод. Потом будущее вино помещают не в традиционные деревянные бочки, а в металлические танки — отдельно с каждого виноградуника. В этом заключается стилистическая особенность Deutz: металл предпочтительнее, поскольку не дает посторонних привкусов. С января по март — самый ответственный период: методом проб (без ошибок) решается, какое вино можно «женить» с другим вином, чтобы получить правильный ассамбляж. В нем могут использоваться не только вина из различных сортов винограда и с разных виноградуников, но также и вина предыдущих урожаев (так называемые резервные).

Шампань — это единственное место во Франции, где законом разрешено смешивать вино разных годов, поскольку урожай маленький и непредсказуемый. Полученный ассамбляж после первичного брожения разливают по бутылкам и отправляют на глубину 65 м в темные трехкилометровые погреба, где всегда 11 градусов Цельсия. После выдержки на осадке (от 30 месяцев до 8 лет), который потом удаляют, шампанское еще какое-то время отдыхает и к столу доходит в шести разных видах: Brut Classic и Cuvée Millésimé (сорта пино нуар, пино ренье и шардоне), Brut Rose (пино нуар) и Rose Millésimé (пино нуар и шардоне), Blanc de Blancs и Amour de Deutz Millésimé (шардоне). Амур — символ компании — смотрит со всех этикеток шампанского Deutz, а крылатая статуя Купидона украшает двор фамильного особняка в Аи. Доподлинно неизвестно, поют ли дифирамбы шампанскому Deutz современные поэты. Зато абсолютно достоверно, что средняя оценка винограда от поставщиков Deutz по так называемой шкале Крю составляет 94% — это один из самых высоких показателей в Шампани, а сама компания была названа в прошлом году лучшим экспортером шампанского в Швейцарии и Германии.