



алексей даничев

К наступающему Новому году винная карта Талион Клуба, кстати самая большая в городе, пополнилась новинкой из французского Лангедока. Бочка красного вина «Baron d'Arques» была приобретена на аукционе в Лиму.

Винные аукционы — известный способ покупать уникальные и коллекционные вина у производителя или известного коллекционера — существуют очень давно. Так, первые винные торги аукционного дома Christie's проводил сам сэр Джеймс Кристи в 1766 году в Лондоне.

For the approaching New Year season the Taleon Club wine list, already the largest in the city, has been extended with a novelty from the French Languedoc. A barrel of the red wine Baron d'Arques was bought at auction in Limoux. Wine auctions are a well-known way of buying unique and collectible wines from the producer or a reputable collector and have existed for a very long time. The auction house Christie's, for example, held its first wine sales in London in 1766 with Sir James Christie himself officiating.



Виноград собирают в начале осени, чтобы ягоды не перезрели и не стали слишком водянистыми из-за дождей. В знаменитом хозяйстве Шато Мутон Ротшильд на сбор урожая отводится всего четыре дня. In France grapes are picked in early autumn before they get over-ripe or watery from the rains. On the famous Château Mouton Rothschild estate the harvest takes only four days.



Все средства, полученные на винном аукционе в Лиму, пошли на реставрацию местных церквей и других памятников старины. All the money raised by the wine auction in Limoux went towards the restoration of local churches and other ancient monuments.

«Винный аукцион в Лиму проводится уже шестнадцать лет, и, по моему мнению, это отличный способ привлечь внимание общественности к этому замечательному региону. Каждую весну сюда съезжается более пятисот рестораторов, виноторговцев и коллекционеров, чтобы побороться за самые интересные вина. В этот раз на аукцион было выставлено девятнадцать лотов, — рассказывает коммерческий директор Талион Клуба Борис Сидоренко. — Покупать вина на аукционах очень престижно. Только здесь вы можете получить их из первых рук». Лангедок — самый старый винодельческий район Франции. Первую лозу и основы искусства виноделия сюда завезли древние греки-фокейцы. Однако в высший эшелон французского виноделия этот регион вошел сравнительно недавно, за что специалисты называют его «французским Новым Светом» и возлагают на него большие надежды. Очень жаркий климат позволяет винограду полностью вызреть здесь почти каждый год и делает ненужной шапталлизацию (добавление в вино сахара) — метод разрешенный и почти неизбежный, например, в Бордо. В сухом климате виноградники практически не болеют, а следовательно, нет нужды использовать химикаты для лечения лозы. Вина Лангедока получили мировое признание как «биологические», или натуральные, вина. А с ростом признания растет и площадь виноградников, и присутствие влиятельных землевладельцев — от Пьера Ришара до Ротшильдов.

«Виноделы устроили нам настоящий праздник. Несколько хозяйств пригласили нас в гости, где мы смогли познакомиться со старинным искусством выращивания лучших лоз. Необыкновенно яркое впечатление произвел на меня костюмированный парад хозяйств. А за день до аукциона всех участников пригласили на дегустацию вин. Каждый из лотов сопровождался приготовленным специально под него блюдом. Своё мастерство показали повара европейских ресторанов, отмеченных тремя звездами «Мишлена». Такое отличие авторитетного ресторанный гида получают только лучшие заведения с авторской кухней», — говорит Борис Сидоренко. В Лангедоке в основном производят белые вина. Тем больше был ажиотаж вокруг последних лотов

“The wine auction in Limoux has been taking place for sixteen years now and in my opinion it is an excellent way of attracting public attention to this remarkable region,” says Boris Sidorenko, the commercial director of the Taleon Club. “Each spring more than 500 restaurateurs, wine-merchants and collectors travel there to compete for the most interesting wines. This time 98 lots were put up for auction. Buying wine at auctions is very prestigious. Only there can you get it without going through intermediaries.” Languedoc is the oldest of the wine-growing regions of France. The first vines and the basics of viticulture were brought here by the Ancient Greek Phocaeans. Yet the region entered the highest echelon of French wine-growing only relatively recently, because of which specialists



алексей даничев

Аукционный спектакль был бы неполным без грандиозного парада винодельческих хозяйств, захватившего крошечный Лиму. The spectacle of the auction would be incomplete without the great parade of wineries that takes over tiny Limoux.

удовольствие из первых рук

pleasure without intermediaries

Наталья ШВЕДОВЧЕНКО / by Natalia SHVEDOVCHENKO

аукциона — четырех бочек красного вина «Baron d'Arques» урожая 2003 года, созданного совместными усилиями хозяйств «Sieure d'Arques» и баронессы Филиппины де Ротшильд. Красное вино, по мнению французов, создано для наслаждения, тогда как белое лишь для утоления жажды.

Нешуточная борьба за бочки разгорелась между конкурентами из Британии, Франции, США, Испании и России. Кстати, организаторов аукциона приятно удивило, что наша страна так активно заявила о себе, когда молоток аукционатора ударил после троекратного провозглашения окончательной цены — 9500 долларов за 225-литровую бочку великолепного вина, выставленного на продажу баронессой Ротшильд.

Баронесса Филиппина де Ротшильд — одна из самых заметных и интересных фигур в винном бизнесе — лично поздравила представителя Талион Клуба с победой и удачным приобретением ее вина. «Клуб принял решение приобрести именно этот лот из-за его большого потенциала. Такое вино может храниться десятилетиями и только улучшит вкус и аромат. „Baron d'Arques“ — мощный, хорошо структурированный, танинный напиток. Таким его делают шесть сортов винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран из Бордо и Мольбек, Сира, Гренаш из Лангедока, — продолжает Борис Сидоренко. — Это вино требует соответствующей еды. Классическими компаньонами для бутылки „Baron d'Arques“ являются мясные блюда с насыщенными острыми соусами, а из сыров — зрелый чеддер».

Приобретенное на аукционе в Лиму вино было разлито по бутылкам и доставлено в Петербург. Сто из них положены на хранение в винный погребок клуба сроком на десять лет.

Здесь созданы все условия, чтобы вино дозревало в тишине и покое, ведь этот товар куда более капризный, чем фарфор или драгоценные камни. Хранение вина — целая наука, объединяющая опыт столетий с новейшими технологиями. Так, красные вина хранятся при температуре 14—16 градусов. Влажность в винном погребе должна быть около 70 процентов. При соблюдении этих условий вина могут храниться до ста лет и более! ■



алексей даничев



Баронесса Филиппина де Ротшильд представляет в Эрмитаже выставку этикеток знаменитого вина «Chateau Mouton Rothschild».

Интересно, что замечательный русский художник Лев Бакст, будучи в гостях у барона Ротшильда, решил отметить оригинальной этикеткой понравившееся ему вино. Его примеру последовали другие художники: Пикассо, Дали, Шагал, Кокто, Уорхол... По традиции гонораром за уникальные этикетки служат десять ящиков прекрасного вина.

Baroness Philippine de Rothschild presents an exhibition in the Hermitage of labels for the famous *Chateau Mouton Rothschild* wine from 1945 to 2002. Among the artists who have contributed designs are Picasso, Dali, Chagall, Cocteau and Warhol. The traditional fee paid for these unique works of art is ten cases of superb wine.

speak of it as “the French New World” and place great hopes in it.

The very warm climate allows the grapes to ripen completely almost every year and eliminates the need for chaptalization (the addition of sugar to the must) — a method permitted and almost unavoidable in, for example, Bordeaux. In the dry climate the vines are virtually disease-free and hence there is no need to use chemicals to treat them. The wines of Languedoc have obtained world recognition as “biological” or natural wines.

“The vintners organized a real festival for us,” Boris Sidorenko continues. “Several wineries invited us to visit and we were able to acquaint ourselves with the ancient art of growing the best vines. The costume parade of wineries made an exceptionally vivid impression on me. Then a day before the auction all the participants were invited to taste the wines. Each of the lots was accompanied by a dish made specially to go with it. The chefs of European restaurants awarded three *Michelin* stars showed their skills.”

Languedoc mainly produces white wines. There was all the more interest therefore in the last lots in the auction — four barrels of the red *Baron d'Arques*, 2003 vintage, made through the joint efforts of the *Vignerons du Sieur d'Arques* and Baroness Philippine de Rothschild. Red wines, so the French reckon, are made for enjoyment, while whites are only good to quench your thirst. A serious contest arose over the barrels between bidders from Britain, France, the USA, Spain and Russia. The organizers of the auction were pleasantly surprised, by the way, that Russia had played such an active role, when the auctioneer brought down his hammer after announcing the final price three times — 9,500 dollars for a 225-litre barrel of superb wine put up for sale by Baroness Rothschild.



Baroness Philippine de Rothschild — one of the most prominent and interesting figures in the wine business — personally congratulated the representatives of the TALEON Club on their victory.

“The club decided to acquire this specific lot because of its great potential. A wine like that can keep for decades and only improve in taste and aroma. *Baron d'Arques* is a powerful, well structured, tanniny wine. It is made that way by six grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc from Bordeaux; Malbec, Syrah and Grenache from Languedoc,” Boris Sidorenko explains. “Classic accompaniments for a bottle of *Baron d'Arques* are meat dishes with full-bodied spicy sauces, and among the cheeses a mature cheddar.”

The wine bought at auction in Limoux has been bottled and delivered to St Petersburg. One hundred bottles have been laid down in the club's wine cellar for ten years. ■



Баронесса де Ротшильд сердечно поздравила коммерческого директора Талион Клуба Бориса Сидоренко, который выиграл торг за бочку ее вина.

Baroness Philippine de Rothschild heartily congratulating Boris Sidorenko, the commercial director of the TALEON Club, who made the successful bid for a barrel of her wine.