

РУССКИЙ ОЧЕВИДЕЦ L'OBSERVATEUR RUSSE

Французская газета на русском языке

[Главная](#) » [Вы — очевидец](#) » [Sancerre как звук бокалов и звон колоколов](#)

Sancerre как звук бокалов и звон колоколов

Текст, фото Елена Якунина ⌚ 11:17, 23 октября 2022 📌 [Вы — очевидец](#)

 [Распечатать](#)

Sancerre это небольшой городок в долине Луары, что возвышается на холме в департаменте Шер.

В 2021 году Стефан Берн — любитель старины и занимательных историй из жизни сильных мира сего в своей телепередаче «Любимый городок французов» объявил Sancerre победителем конкурса.



На колокольне красный банер «Любимый городок французов»©DR

Местечко это действительно очаровательное. А чтобы помочь путешественнику прочувствовать весь шарм улочек и закоулков, местные власти проложили маршрут — «Нить Ариадны». Нанесли его красной линией прямо на дороги и тротуары и в подкрепление еще пропечатали на плане города, выдаваемом в отеле или в турофисе. Тут уж и захочешь, да не собьешься.



Нить Ариадны и таблички с объяснениями

И если городок Sancerre знают не многие, то вино с одноименным названием знакомо каждому французу. И не только ему.



Sancerre привечают по всему миру. По словам Тьерри Мерле коммерческого директора дома Fournier около 90% их продукции уходит за рубеж.

Винодельческий дом Fournier Père et Fils («Отец и сыновья Фурнье») существует с 1926 года. Компания владеет виноградниками, простирающимися на 39 гектарах. Они разделены на 165 наделов, раскиданных на холмах и склонах, различающихся по характеру почв, высоте и освещенности, но принадлежащих к одному апеласьону. Разное местоположение виноградной лозы — и вот уже совсем другое вино получается из ее винограда. Просто поразительно, как природа меняет вкус одного и того же продукта.



Виноградники Sancerre

Большинство потребителей привыкло к белому вину этой марки. Оно самое известное. Но совершенно замечательный красный Sancerre получается из сорта винограда пино нуар.

Белое делают из совиньон блан. Заметьте, что виноделы Fournier каждый раз используют моносортную основу.

Sancerre чрезвычайно ароматное вино. Оно хорошо стареет, если ему посчастливится (в том смысле, что как правило потребляют его быстро, в течение года, несмотря на сезон).

С чем сочетается содержимое бутылок с элегантными серыми этикетками (фирменный знак Fournier). Да с чем его только не пьют: от закусок до десерта. Конечно, в первую очередь с рыбой и прочими дарами моря. Прекрасен он на аперитив, вполне подходит к легким десертам. А в летнюю жару запотевший бокал охлажденного Sancerre унесет на небеса.



В Sancerre вино течет из крана

Вино сие сухое. За количеством сахара необходимо строго следить, по законодательству оно не должно превышать 4 гр. на литр, иначе наказание – лишат апеласьона.

Для красного вина сбор винограда идет вручную, т.к. машина портит гроздь, и качество вина может ухудшиться. Но для белого — технику используют, совиньон блан оказывается более стойким к манипуляциям.



На первом плане совиньон блан, вдали пино нуар

Если верить Александру Полановски (а как ему не верить, если он президент местной ассоциации геологов), на месте Луары, ее невероятно красивой долины и уж, конечно, знаменитых на весь мир замков, было море. 25 миллионов лет назад. И все богатые морские наслоения до сих пор можно найти в почвах региона. Земли эти напичканы минералами, в частности кремниевыми породами. Кремень днем накапливает тепло и ночью отдает его почве, что создает свой микроклимат, помогая вызреть нежной ягоде.



Геологический музей расположен прямо в скале

Crottin de Chavignol

Гурманы знают, о чем речь. Сей козий сыр возделывают в селенье Chavignol с XV века. Его по примеру вин называют гран крю. Готовят сыр прямо на фермах, где выращивают коз. Из сырого, не пастеризованного молока.



В долине справа деревушка Chavignol, вдали на холме город Sancerre

Элизабет Давриль управляет фермой des Galands, получив бразды правления от мамы, а та – от своей. На ферме всегда были и есть только дамы.

Секрет, проданный Элизабет, дорогого стоит. Зимой козы не дают молока, поэтому и сыра свежего нет. В продажу поступают замороженные кругляшки. А лучшее время для поедания crottin de Chavignol – весна и осень. У сего сыра – несколько возрастов. Самый молодой и наименее «пахучий» выдерживается минимум 10 дней. Далее идет mi-sec, blueté, bleu, sec, repassé. Последний – на любителя и по виду, и в плане аромата. Добиться старения сыра можно и в своем холодильнике. Стоит его только поместить в отделение для овощей и фруктов в той же бумаге, в которую вам его завернули в лавке.

Интересно, что обмен веществ в организме козы ближе к человеческому (по сравнению с коровьим, который существенно отличается). В козьем молоке меньше лактозы, и оно лучше усваивается.



На ферме des Galands 60 коз

Менее чем за два часа скоростной поезд довезет путешественника с парижского небольшого и уютного вокзала Берси (Paris- Bercy) до остановки Cosne sur Loire. Далее автобусом по деревням и весям. Городок Cosne sur Loire пользуется большой популярностью у работающей в столице публики. Жизнь здесь спокойнее и дешевле, а воздух чище.

Теги: Fournier, Sancerre, Луара, Стефан Берн