

Швейцарец купил бутылку вина возрастом 237 лет | Un Suisse s'offre une bouteille de Vin jaune au prix record

Автор: Людмила Клот, [Женева/Арбуа](#), 08.02.2011.



Купленную за 57 тысяч евро бутылку желтого вина Пьер Шеврие намерен откупорить и выпить (© Keystone)

Редкое желтое вино пользуется все большим успехом: на винном аукционе бутылка эпохи короля Людовика XVI была продана за 57 тысяч евро. Ее выпьют в Женеве.

Le Vin jaune est «entré dans la cours des grands» avec la vente d'une bouteille de 1774 au prix record. Cette bouteille du vin du Jura a été adjugée par un Suisse à 57'000 euros (77'000 francs environ) lors des enchères de la 15e Percée du Vin jaune organisée les 5 et 6 février à Arbois pour fêter le nouveau millésime 2004.

Un Suisse s'offre une bouteille de Vin jaune au prix record

Прозванное «королевским вином и королем среди вин», желтое вино производится в винодельческом регионе французская Юра. Ежегодно в одном из его городков, по очереди, проводится Фестиваль желтого вина, собирающий до 60 тысяч посетителей. В этом году на винных торгах фестиваля, прошедшего 5-6 февраля в Арбуа, был

установлен рекорд: профессиональный швейцарский виноторговец Филипп Шеврие приобрел бутылку желтого вина возрастом 237 лет, отдав за нее 57 тысяч евро.

Первоначально ценный напиток был выставлен на аукцион за 5 тысяч евро. «Наконец-то желтое вино вошло в число престижных», - порадовался организатор Фестиваля Бернар Бадо.

Лот принадлежал к серии вин, хранившихся на протяжении восьми поколений в семье виноделов Версель в замурованном подвале в Арбуа. Этот город знаменит не только как столица юрских вин, но и как место рождения французского ученого-химика, физика и микробиолога Луи Пастора (1822-1895), который, кроме того, считается еще и основоположником оенологии, науки о виноделии. По легенде, Пастор откупорил аналогичную бутылку из коллекции, чтобы отпраздновать свое вступление в члены Французской академии наук.

Изготовил напиток виноградарь Анатолий Версель: интересно, что использованная им виноградная лоза была посажена при короле Людовике XV, а урожай с нее собирали уже при следующем правителе, короле Людовике XVI. Предпоследняя бутылка из той самой коллекции Верселя была выпита в 1994 году - ее продегустировали 24 специалиста-оенолога, собравшись в замке Пеко в Арбуа. Им достался «нектар янтарного цвета, со вкусом орехов, специй, карри, карамели, ванили и сухофруктов - превосходный результат», который был удостоен отметки 9,4 по 10-балльной шкале.

Производство винограда в Юре очень скромное, около 80 тысяч гектолитров в год, то есть 40 гектолитров на гектар, но известное своим высочайшим качеством. 98% виноградников отмечены сертификатами АОС. Желтое вино зреет шесть лет и три месяца в дубовой бочке емкостью 228 литров, а затем разливается по бутылкам, причем объемом непременно в 0,62 литра. Оно приобретает свой уникальный янтарный цвет благодаря естественному брожению белого винограда позднего сбора с использованием специальных пленчатых дрожжей. Кроме желтого вина (Vin Jaune) в винодельческом регионе Юра производится также другой уникальный сорт вина - соломенное вино (Vin de Paille).

Щедрый покупатель, швейцарец Пьер Шеврие, принадлежит к семье гастрономов: его брат, [Филипп Шеврие](#) - знаменитый женевский повар в ресторане Chateauvieux в Сатиньи, чье заведение по шкале GaultMillau 2010 года получило 19 баллов из 20. По словам Пьера Шеврие: «Эта бутылка 1774 года - настоящий кусочек французской и европейской истории». Правда, для потомков часть истории не сохранится - семейство намерено ее откупорить и выпить.

В Швейцарии таким ценам на вино совершенно не удивляются. Ведь именно в Женеве было продано [самое дорогое](#) вино, когда-либо появлявшееся на аукционе: речь идет о шестилитровой бутылке бордо Château Cheval-Blanc урожая 1947 года, купленной за 300 тысяч франков на винных торгах аукционного дома Christie's в ноябре 2010 года.

[швейцарские вина](#)

Source URL: <https://nashagazeta.ch/news/11279>