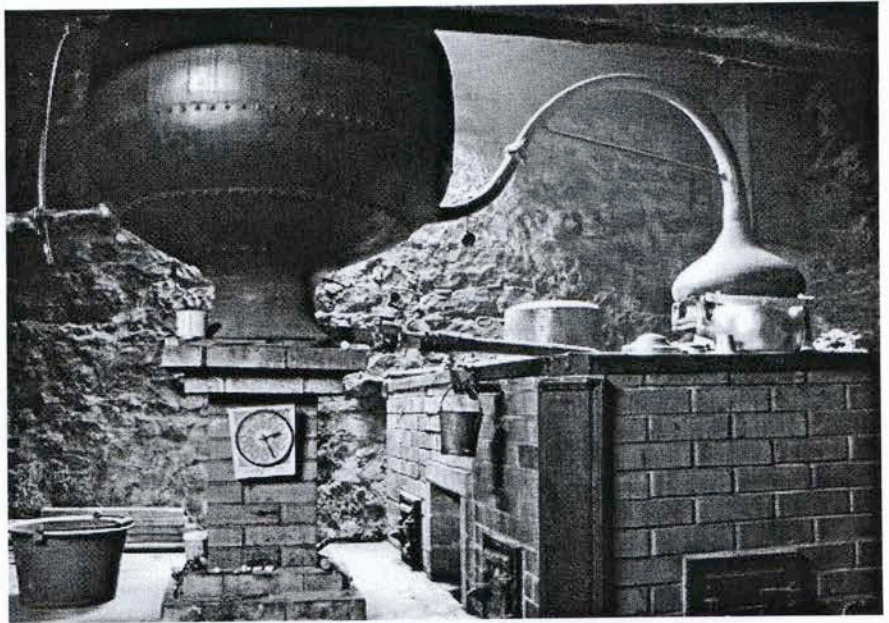


■ **Ценитель коньяков** в любой стране мира, услышав название **La Gabare's Cognac de Collection**, не задумываясь, выдаст ассоциативный ряд: **коллекционный, редкий, миллезимный**. За пятнадцать лет своего существования компания подарила вторую жизнь уникальным коньячным спиртам, судьба которых могла сложиться далеко не самым благополучным образом.



**В** 1992 году ситуация в Коньяке сложилась очень непростая. Спрос на продукцию падал, на небольшие семейные компании наступали мультинациональные корпорации. Опустошающий, разрушительный удар по индустрии нанес азиатский финансовый кризис 1997–1998 годов, а после трагических событий 11 сентября 2001 года продажи упали настолько, что большинство крупных коньячных домов были вынуждены пересмотреть свои контракты с поставщиками. Они снижали объемы закупок винограда, тихих вин и молодых коньячных спиртов, либо вовсе разрывали договорные связи. В это время отец с семьей переехал в Коньяк, стал винным брокером и основал свою компанию.

Он уже был хорошо известен и в регионе, и за его пределами. Много лет работал на севере Франции мастером дистилляции фруктового бренди. Яблоки и груши к нему привозили за сотни километров, ценили его вкус и интуицию. Затем он долгое время занимался перегонкой вина на спирты и ездил из региона в регион. В Коньяке контролировал вызревание спиртов в бочках, производил ассамбляж. Несколько раз ему поступали предложения от крупных коньячных домов, но отец всегда хотел быть независимым и строил свою жизнь исходя из этого принципа. Переезд в Коньяк был естественным продолжением его карьеры.

Так отец стал очевидцем тех печальных событий, которые происходили вокруг. Некоторые маленькие дома вообще ушли из бизнеса, продав свои поместья. Многие винокурни, чтобы хоть как-то свести концы с концами, были вынуждены открыть свои погреба

**Отец был уверен, что хороший коньячный спирт – произведение искусства само по себе. Правильная выдержка и работа талантливого мастера превращают его в симфонию оттенков вкусов и ароматов ■**

■ **Гийом Гросперран**

Владелец компании **La Gabare**. В 25 лет оставил учебу в Сорбонне, чтобы продолжить дело отца, Жана Гросперрана. Следует его принципам и основной идее, что настоящий коньяк не должен быть ассамбляжным. Каждый из спиртов, прошедших все ступени эволюции, обладает своим неповторимым характером и уникальным вкусом.

■ **La Gabare**

Год основания – 1992-й. Маленькое семейное предприятие, специализирующееся на закупке и выдержке старых и редких миллезимных коньячных спиртов. За каждым коньяком – история. Самый «пожилой» образец, представленный в «Коллекции вин», – 1914 года.



**Многие винокурни, чтобы хоть как-то свести концы с концами, были вынуждены открыть свои погреба и продавать за бесценок уникальные выдержанные спирты крупным компаниям ■**

и продавать за бесценок уникальные выдержанные спирты крупным компаниям, либо просто заезжим туристам. Изготовленные еще дедами и прадедами современных владельцев, они хранились как образцы и передавались из поколения в поколение еще и как память о тех, кто их сделал сорок-пятьдесят лет назад. Тогда не было современных технологий, значительно упрощающих процесс производства, и конечный продукт целиком зависел от таланта, интуиции и мудрости мастера. Решив закупать старые спирты, отец был уверен, что обязательно найдутся люди, которым, как и ему, придется по душе искренность и красота коньяков «ручной» работы. В своих прогнозах он не ошибся.

Я был посвящен в таинства производства и дегустации коньяка с самых ранних лет. Сколько себя помню, всегда был рядом с отцом.

Даже соорудил себе в погребе маленький шалашик, чтобы ничего не пропустить. Смотрел и слушал, как делают коньяк, чем спирты отличаются друг от друга, как они развиваются, взрослеют, меняются. Мы много дегустировали – я слизывал с пальца коньячные капли.

Отец был одержим идеей перевернуть представление о том, что настоящий коньяк – это обязательно ассамбляж. Ведь каждый из спиртов, прошедших все ступени эволюции, обладает неповторимым, изысканным вкусом, а для увеличения объема производства их разбавляют более молодыми спиртами или, наоборот, добавляют в невыразительный купаж для улучшения букета. Отец был уверен, что хороший коньячный спирт – произведение искусства само по себе. Правильная выдержка и работа талантливого мастера превращают его в симфонию оттенков вкусов и ароматов, и ей не требуются никакие дополнения.

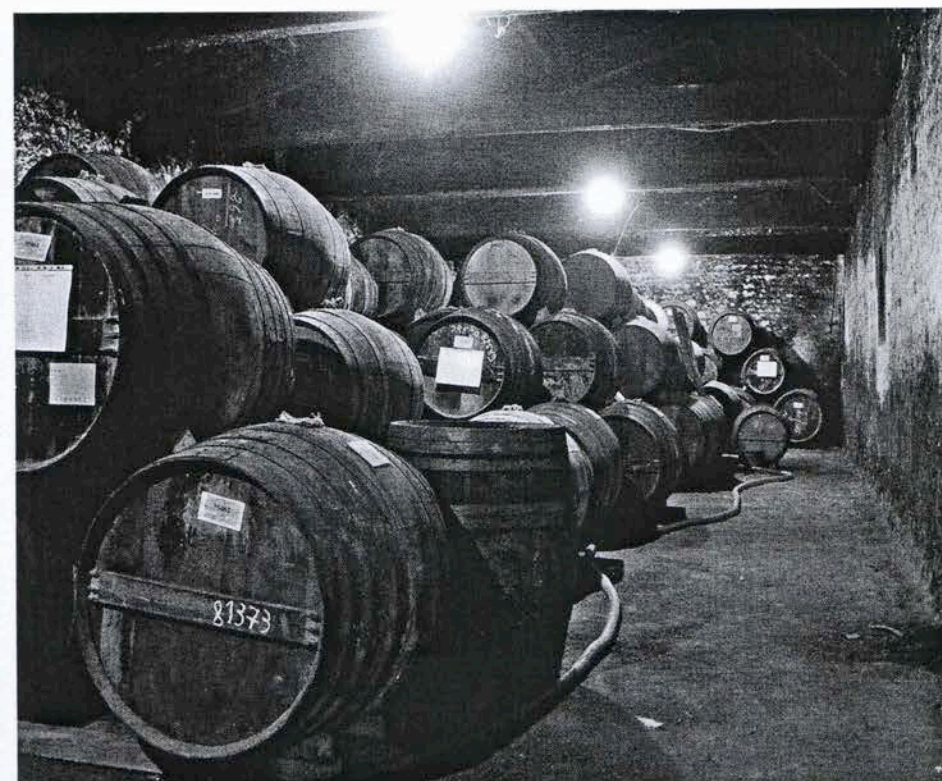
Первую бочку мы купили в 1993 году, через шесть лет у нас уже сформировалась коллекция. Чтобы ее собрать, мы путешествовали по всему региону, заезжали в хозяйства, общались с хозяевами и мастерами. Помогали связи отца, его репутация, честность. Владельцы продавали нам редкие спирты, будучи уверенными, что их ждет хорошее будущее.

Иногда покупки были невероятно удачными. В 1999 году один негодичант продал нам свой погреб. В нем хранилась целая коллекция старых коньяков 30–40-х годов...

Еще пример: некая дама, работавшая в мэрии Парижа, шестнадцать лет назад инвестировала деньги в бочки коньяка, хранившиеся под контролем государства в погребах Оресо. Она и думать забыла об этих инвестициях, а когда вспомнила, состоялась выгодная для нее сделка. Все шестнадцать лет коньяк старился под контролем государства, и имеет гарантию качества.

1999-й год для компании был знаковым. Мы начали бутылковать наши коньяки. Сначала пять из них, от 24 до 55 лет выдержки, самые лучшие. По нашему глубокому убеждению, розлив должен происходить только тогда, когда коньяк полностью раскрылся. Кстати, та самая первая наша бочка до сих пор ждет своего часа.

Нашим первым покупателем стал один из самых старых винных погребов Парижа – Cave Auge, что на бульваре Осман. Сейчас он входит в состав знаменитого магазина. Примерно половина наших коньяков остается во Франции, половина экспортируется в другие европейские страны, Скандинавию, Россию.



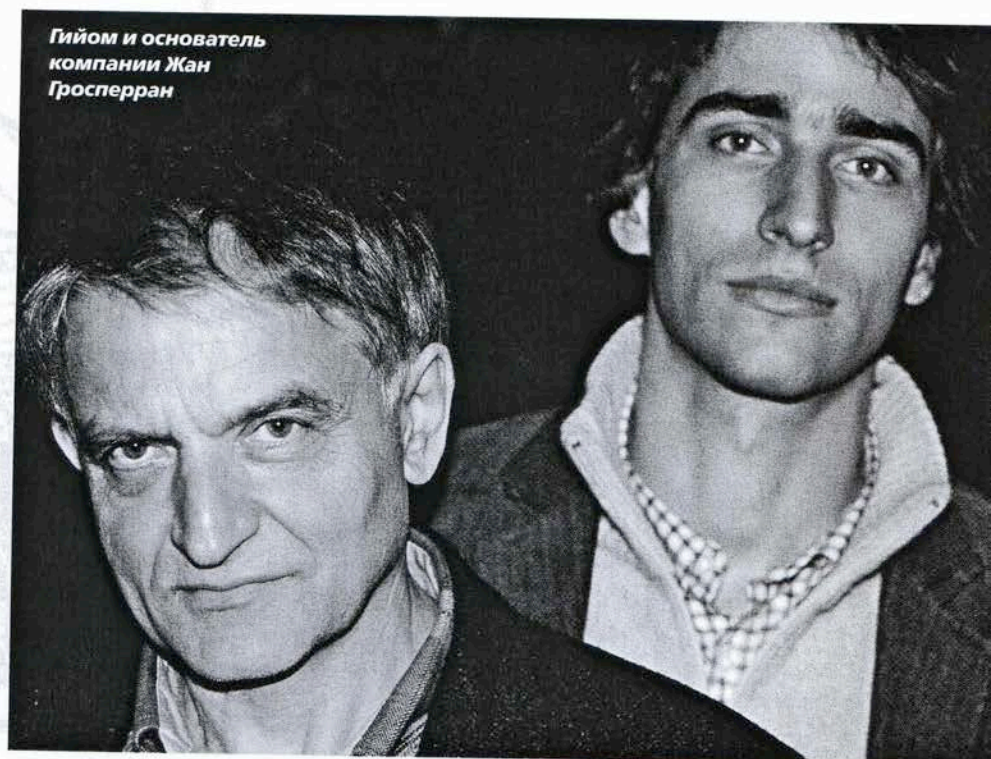
страны Тихоокеанского региона. По всему миру у нас есть любимые клиенты, мы всех их знаем – одних очно, других по переписке. Как правило, это артистические, пытливые натуры. Они ищут что-то редкое, особое. Это художники в полном смысле слова. Но человеку совершенно не обязательно обладать каким-то особым, специфическим вкусом, чтобы понять наш коньяк. Важно, чтобы он был искателем, любителем приключений. У нас есть экземпляры, которые понятны даже тем, кто никогда в жизни не пробовал коньяк. В то же время нет ни одного, который можно было бы назвать простым...

Я начал в полной мере осознавать, чем мы занимаемся, после первого салона элитного коньяка в Париже, в котором мы приняли участие. Помню, как к нашему столику подошел человек и скупил всю привезенную коллекцию! Для меня это стало эмоциональным потрясением – наверное, мы действительно что-то из себя представляем! Сейчас такие случаи – не редкость. Порой один человек покупает у нас сразу все, что мы предлагаем на данный момент.

Постепенно наша компания стала довольно известной. Владельцы хозяйств сами стали предлагать нам старые коньяки, зная, что мы обращаемся с ними бережно и хорошо платим. Но отказываться приходилось, и приходится часто. В среднем, из десяти предлагаемых бочек контроль качества по нашим параметрам проходят всего две.

Около 70 процентов наших спиртов хранились и старились под контролем государства в погребах Огесо. Почти все производители коньяка – акционеры этой компании. В пяти закрытых погребах хранятся бочки, надзор за которыми осуществляет государство. Сдать бочку с коньяком на хранение в Огесо – все равно, что положить деньги в банк. Эта организация была создана в конце Второй мировой войны, а коньяки они стали собирать и хранить где-то в начале 60-х. Если владделец бочки с коньяком не является ни официальным производителем, ни неготиантом, он обязан сдавать ее на хранение в погреба. Например, семья на протяжении долгого времени занималась производством коньяка, затем перестала. Оставшиеся бочки со спиртами обязательно передаются в погреба Огесо.

Работать с «банком коньяков» достаточно сложно – много бюрократических препон. Необходима предоплата, потом приходится ждать несколько месяцев... Но мы в Коньяке привыкли ждать.



Гийом и основатель компании Жан Гросперран

## Отказываться приходится часто. В среднем, из десяти предлагаемых бочек контроль качества по нашим параметрам проходят всего две ■

Примерно 30 процентов коньяков нашей коллекции поступает непосредственно из погребов производителей. В этом случае производитель должен предоставить все необходимые официальные бумаги, подтверждающие прежде всего то, что именно он является владельцем бочки. Необходимо также указать точный возраст коньяка. Иногда эти данные есть, иногда возраст приходится восстанавливать эмпирическим путем.

Коньячные спирты за время старения испаряются. На интенсивность процесса влияет и сама бочка, и условия хранения, поэтому необходимо наблюдение. Государственный контроль за возрастом миллезимных коньяков достаточно строг. Каждая бочка таких коньячных спиртов перед закладкой на выдержку опечатывается специальной комиссией Национального межпрофессионального бюро коньяка (BNIC). Ежегодно погреб посещает государственный инспектор, который контролирует выдержку и составляет соответствующие официальные бумаги. Финальное заключение перед продажей бочки или бутелированием

Присваиваем коньяку номер, означающий год розлива спирта в бочку. Например, Fin Bois № 34 – означает, что, по нашим данным и оценкам, это коньяк 1934 года.



**Представьте себе коньяк в бокале и в нем каплю воды – вот такое снижение крепости мы себе позволяем. И делаем это за 7–10 лет до бутелирования ■**



Гийом Гросперран с супругой

проводит управление по борьбе с монополией и подделками (DGCCRF) и присуждает или не присуждает коньяку разряд миллезимного.

Для официальных органов важнее всего архивы коньяка. Если бочки не опечатаны и архивов нет, для подтверждения возраста коньяка можно обратиться во французский Национальный научно-исследовательский институт для проведения радиоуглеродного датирования. После определения возраста институт выдает сертификат, но для официальных органов этот документ не является бесспорным доказательством миллезимности коньяка. Поэтому, если мы купили коньяк, но архива на него нет, указывать миллезим мы не имеем права. Присваиваем коньяку номер, означающий год розлива спирта в бочку. Например, Fin Bois № 34 – означает, что, по нашим данным и оценкам, это коньяк 1934 года.

При розливе в бутылки официально признанных миллезимных коньяков обязательно присутствует представитель государственных контролирующих органов. На этикетке мы указываем его имя, он ставит свою печать и подпись.

Иногда при покупке старой бочки с коньяком нам приходится переливать ее содержимое в маленькие бонбоны для транспортировки – есть риск, что она не перенесет переезда, простояв в погребе несколько десятков лет. Это тоже происходит в присутствии представителя государства, который снимает печать с бочки, а затем, когда коньяк переливают обратно уже в нашем погребе, снова опечатывает ее.

В идеале с момента закладки бочки до момента бутелирования с коньяком ничего не должно происходить. Снижение градуса до 45–48 происходит естественным образом лет за 50–70, когда остается около 20 процентов первоначального объема. Но мало кто готов ждать такое количество времени.

В естественные процессы мы вмешиваемся минимально. Крепость снижаем далеко не у всех коньяков и делаем это филигранно. Представьте себе коньяк в бокале и в нем каплю воды – вот такое снижение крепости мы себе позволяем, и делаем это за 7–10 лет до бутелирования. Карамель для цвета мы не добавляем принципиально, холодную фильтрацию не используем – из-за нее из коньяка исчезает большая часть ароматов. Для удаления примесей используем натуральное фильтрование. Берем бумажную сеточку, она похожа на фильтр для кофемашины, и пропускаем через нее коньяк. Так сохраняется натуральный букет. Но со вре-

менем в бутылке может образоваться небольшой осадок. Особенно, если ее охлаждали.

Ассамбляжи не в нашей философии, их случаи единичны. Помню, в 1989 году я сделал ассамбляж коньяков из Пти Шампани. Мы купили две бочки – одна хранилась в слишком влажном погребе, другая – в слишком сухом. Поодиночке спирты не звучали, а вместе создали великолепный букет. Ассамбляж из редких коньяков мы делали по просьбе министра обороны Франции Мишель Альо-Мари. Но смысл своей работы мы видим в другом. Для нас важна эволюция коньяка, люди, стоящие за ним. На каждой бутылке мы пишем историю бочки и особенности того, что в ней скрыто. Молодые спирты для выдержки мы не покупаем именно по этой причине – у них нет тайны.

Свою работу я отношу к категории творческих. К большим деньгам не стремлюсь, и мне кажется, это правильно. Наша семья всегда тяготела к искусству. Мама – художница, отец в молодости занимался резьбой по дереву и деревянной скульптурой. Обе мои младшие сестры изучали в Париже изящное искусство. Одна из них сейчас художник-фотограф, другая

открывает в Брюсселе свой винный бар. Я сам изучал в Сорбонне театральное искусство, но когда в 2004 году тяжело заболел отец, оставил учебу, вернулся из Парижа в Коньяк и взял управление делами компании в свои руки. Мне было двадцать пять, я успел поработать кавистом и управляющим магазином, где мы продавали свои коньяки. Продолжить дело отца было для меня совершенно естественно.

Раньше отец все делал сам – контактировал с владельцами, искал бочки, дегустировал, составлял заметки. Сейчас в силу своего состояния он не принимает участия в повседневной работе, но продолжает спускаться в погреб, дегустировать. Многие из того, что делал он, делаю я и еще четыре человека. Мы работаем в других условиях. Спрос на коньяк снова начал расти, и сейчас регион переживает свое возрождение. Вместе с тем наблюдается тенденция к укрупнению бизнеса. Все меньше остается таких маленьких семейных компаний. Но меня настолько увлекает то, чем я занимаюсь, что я живу настоящим и делаю свое дело с удовольствием...



Если есть риск, что бочка не выдержит переезда, коньяк переливают в бонбоны и опечатывают

## Ирландский тост

I HAVE known many, and liked not a few,  
I HAVE loved only one and this toast is for you!



"Я ЗНАЮ многих,  
но ЛЮБЛЮ лишь тебя!"

Производство ликеров "Saint Brendan's" ("Сент Бренданс") основано в 1983 году. Производитель - компания "Saint Brendan's Irish Cream Liqueur Co. Ltd" — расположена в одном из старейших городов Ирландии — Дерри, история которого насчитывает более 1400 лет. В настоящее время это столица процветающего региона Ирландии, традиционно известного молочными продуктами и производством старейшего ирландского виски.

Свежие сливки и выдержанное ирландское виски представляют собой чрезвычайно гармоничную смесь, рождая чистый натуральный вкус ликера "Saint Brendan's". Насыщенный и одновременно мягкий вкус делает этот ликер идеальным для любого случая. Попробуйте его чистым или со льдом, он является превосходным дополнением к кофе, органично входит в состав коктейлей.

Эксклюзивный дистрибьютор  
в России - ГК "Алкогольные  
Заводы ГРОСС"

**ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
МОЖЕТ НАВРЕДИТЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**