

# LA PLEIADE JASPER HILL & CHAPOUTIER 2009

## ЛА ПЛЕЯД ДЖАСПЕР ХИЛЛ И ШАПУТЬЕ 2009



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Victoria

**Сорт винограда:** 100% Шираз

**Содержание алкоголя:** 15%



Вино Ла Плеяд (Плеяды) – плод грандиозной дружбы между семьями Лоутон (Laughton) и Шапутье. В 1996 году Мишель Шапутье приехал в Хиткот (Австралия) для покупки виноградников и познакомился с Роном Лоутоном, заинтересовавшись его биодинамическим направлением выращивания винограда.

Название для вина и его воплощение на этикетке нашлись на ночном небе. Однажды Мишель заметил созвездие Плеяд над Хиткотом и сказал Рону, что 4 дня назад наблюдал Плеяды, стоя на своем винограднике во Франции. Так название вина объединяет кембрийские терруары Хиткот и холм Эрмитаж, где созвездие можно видеть одновременно с обоих виноградников.

В 1998 году были высажены виноградники согласно биодинамической философии. Черенки были взяты с виноградников Эрмижажа в Северное Роне, выживших во время нашествия филлоксеры в 1900-х. Пройдя карантин в Австралии, лозы Шираза были высажены на своих корнях.

### Терруар:

Виноградники раскинулись на южном и восточном склонах Пиренейских хребтов в Западной и Центральной Виктории. Умеренный климат способствует более качественному вызреванию ягод. Почвенные условия разнообразны: красные подзолистые почвы на сланцевой основе, собственно сланцевые почвы, встречаются также каменистые участки, участки, богатые кварцем и известняком (донные отложения древнего моря).

### Винификация и выдержка вина:

Урожай собирается по мере созревания ягод, не допуская их перезревания. После аккуратного гребнеотделения виноград ферментируется шесть недель в открытых цементных чанах с дикими дрожжами. Вино выдерживается в бочках из нового французского дуба 12 месяцев.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий пурпурный.

**Аромат:** Сложный, выразительный букет с нотами красных ягод, черной смородины, графита, трюфеля и специй.

**Вкус:** Невероятно элегантное и, в тоже время, мощное, минеральное, прекрасно отражающее терруар Хиткот.

### Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, а также со зрелыми и средней выдержки сырами. Температура подачи: 14-16 °С.



### Оценки и рейтинги:

Robert Parker – 94 балла;

James Suckling – 94 балла,

James Halliday – 93 балла.