

ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS

РУССКОЕ ИСКУССТВО

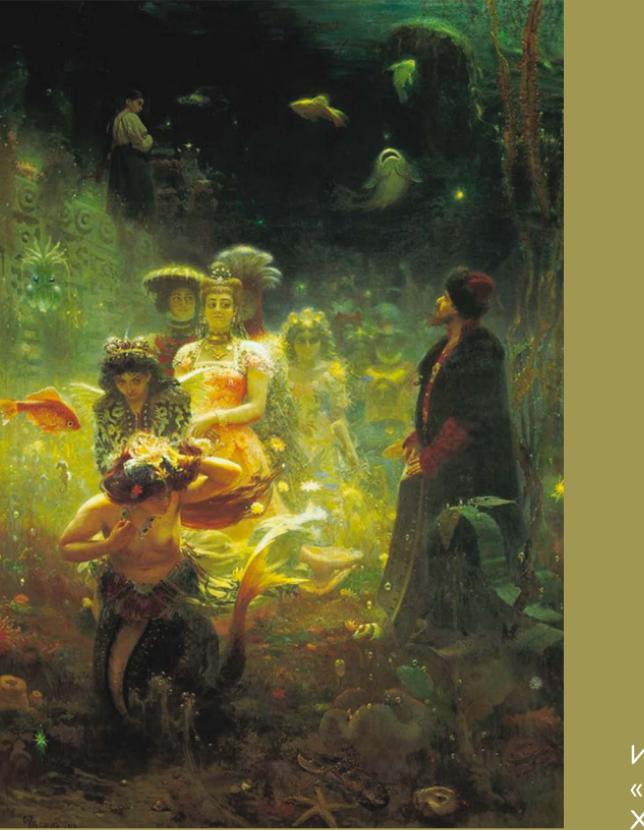


АНАТОЛИЙ ГАНКЕВИЧ
«С БОГОМ»
Холст, масло (2011)

ФИЛОСОФИЯ ART RUSSE И ВЕЛИКОЕ РУССКОЕ ИСКУССТВО

Совместный проект Фонда Art Russe и Château La Grâce Dieu des Prieurs возник на пересечении связей Франции и России, традиций и современности. Благодаря слаженной работе великолепной команды этот уникальный опыт соединил величие русского искусства и великолепие французских вин.

Андрей Филатов — меценат, страстно увлеченный русским искусством и французской культурой, всегда мечтал о возможности объединить свои увлечения в едином проекте. В 2013 году он приобрел винодельческое хозяйство La Grâce Dieu des Prieurs в Сент-Эмilionе, а затем при помощи прославленного французского архитектора Жана Нувеля смог претворить свои планы в жизнь.

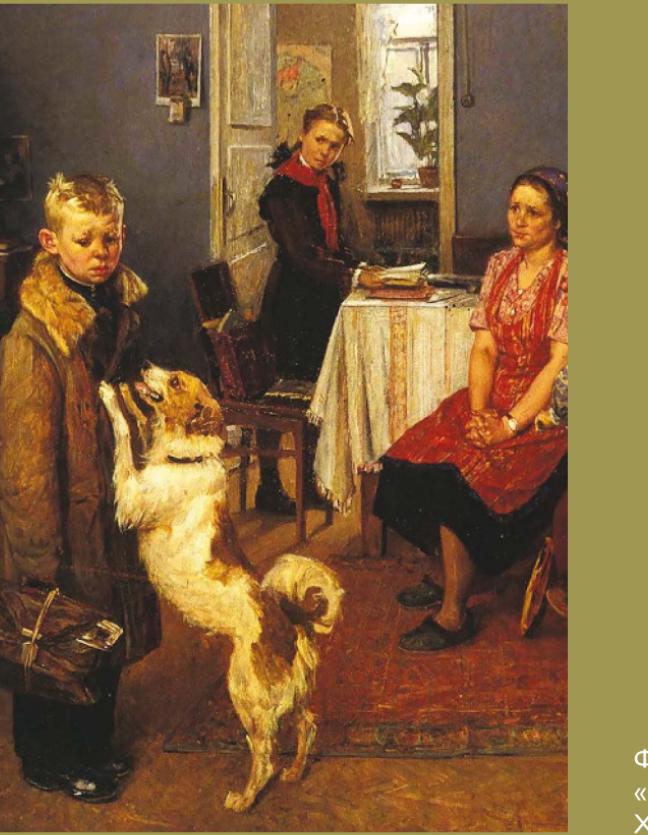


ИЛЬЯ РЕПИН
«САДКО В ПОДВОДНОМ ЦАРСТВЕ» (1876)

Холст, масло. 327 x 217 см

Именно в этом творческом союзе и родилась идея создания исключительного вина — гран-крю, уникальность которого еще более подчеркивается связью с произведениями искусства. Ознакомившись с коллекцией русского искусства Art Russe, Жан Нувель разделил уникальность идеи. Так благодаря общей страсти и творческому гению родился этот проект, свидетельствующий о нерушимости связей между Францией и Россией.

В нем сошлись два мира, гармонично дополняющие друг друга. Вино стало настоящим связующим звеном между двумя странами и их культурами. Амбициозные цели проекта сформировались благодаря глубокому уважению к культуре и гастрономическим традициям Франции, а также к уникальности и богатству русского художественного наследия.



ФЕДОР РЕШЕТНИКОВ
«ОПЯТЬ ДВОЙКА» (1948-49)
Холст, масло. 102 x 93 см

ФОНД ART RUSSE

Фонд Art Russe был основан Андреем Филатовым в 2012 году. Цель Фонда — реализация просветительских проектов по поддержке и популяризации русского и советского искусства. В собрании Фонда около 400 работ. Это одна из самых больших частных коллекций русской живописи и скульптуры, охватывающих период с 1917 по 1991 г. Коллекция выставлена в галерее Art Russe в музейном комплексе Бьюли в Великобритании.

WWW.ARTRUSSE.UK
22-24 Ely Place
London EC1N 6TE
United Kingdom

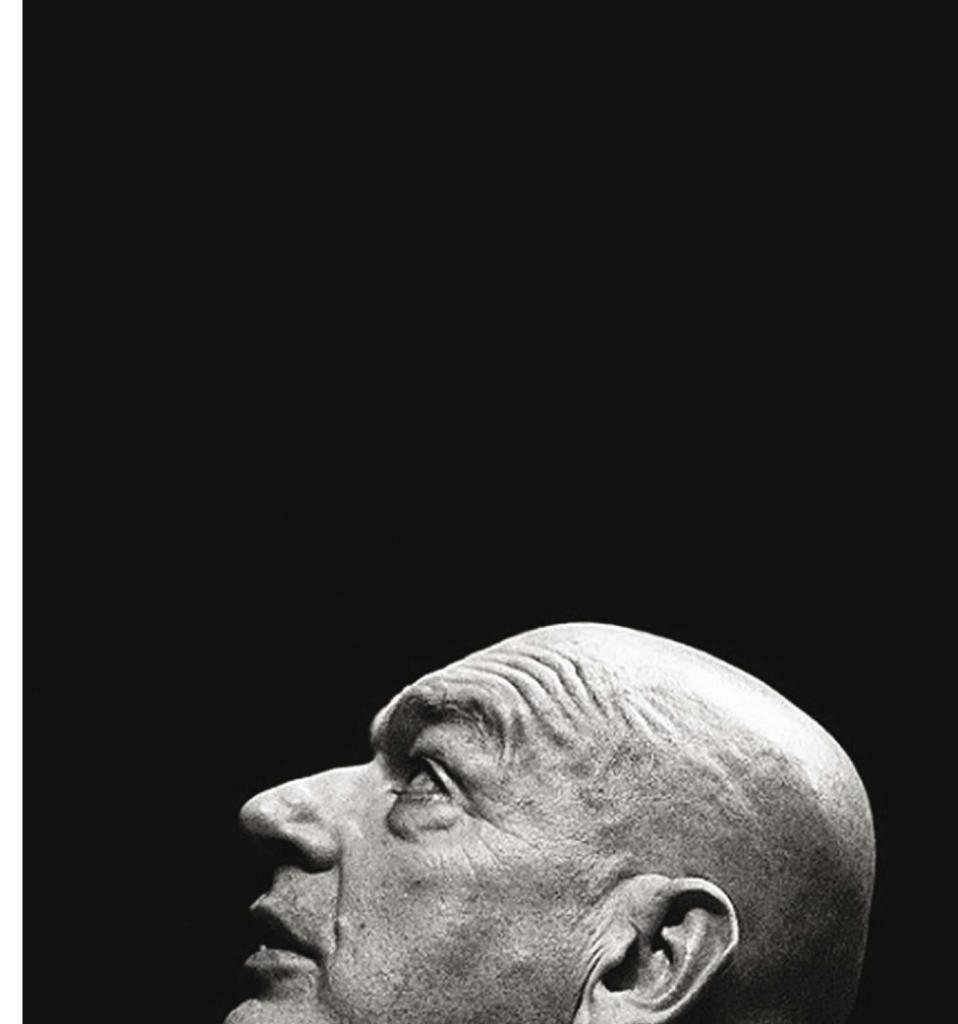
АРХИТЕКТУРА

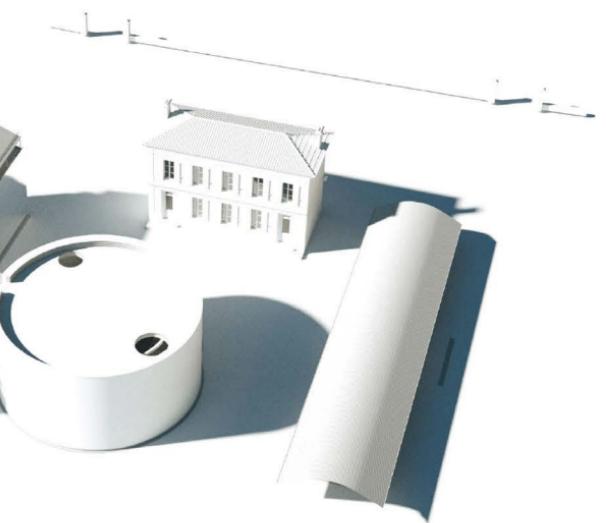
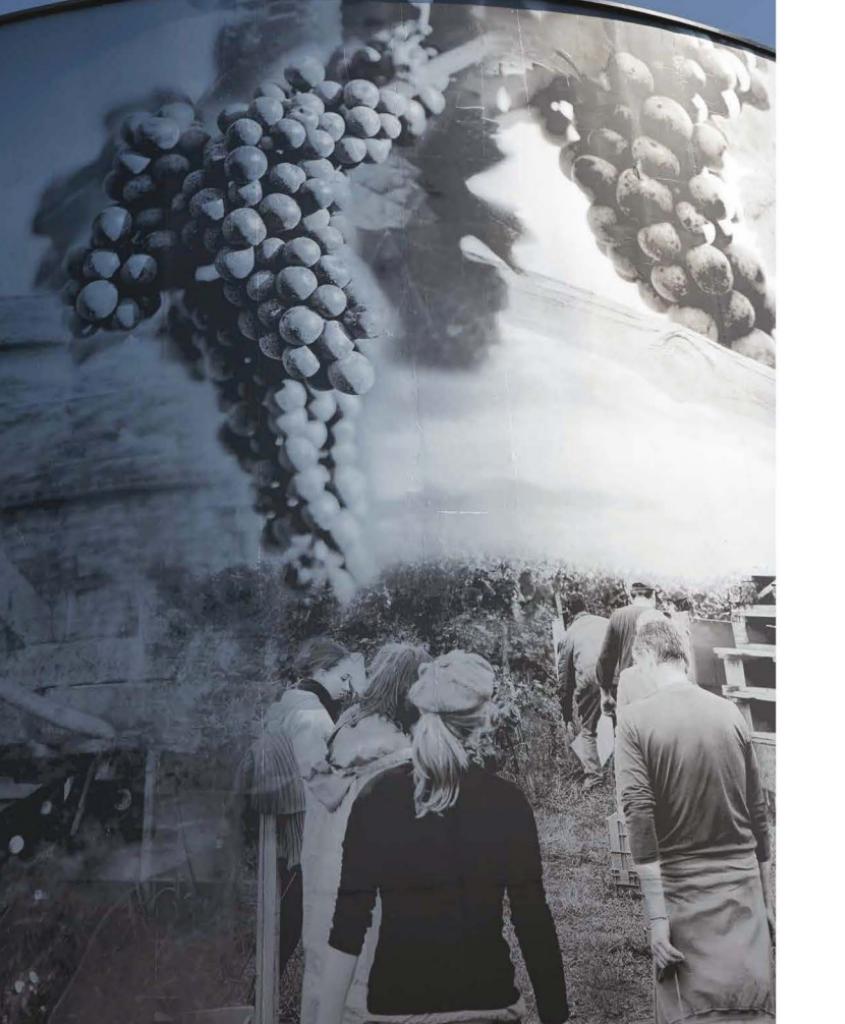




ЗАМОК, РЕКОНСТРУИРОВАННЫЙ ЖАНОМ НУВЕЛЕМ

Винодельческое хозяйство расположено в местечке La Grace Dieu des Prieurs, получившем свое название в 1859 году по имени существовавшей здесь когда-то богадельни. Еще в XII и XIII веках в это тихое благословенное место, где при бережном уходе вызревал виноград, приезжали люди, чтобы исцелить свои недуги.





Работа Жана Нувеля позволила полностью переосмыслить архитектонику шато и организацию винодельческого производства и внедрить в работу опытных виноделов передовые современные технологии. Были проведены беспрецедентные преобразования. Масштабная реконструкция была подчинена единственной задаче: сохранить исторический характер места, сделав его более современным за счет внедрения передовых технологий и использования особых материалов. Таким образом, были созданы все условия для производства исключительного вина.

Жан Нувель и команда экспертов шато создали архитектурное пространство, в центре которого находится непосредственно процесс виноделия. Расположение зданий было продумано так, чтобы воссоздать фермерский двор, где каждая постройка наделена определенными функциями.

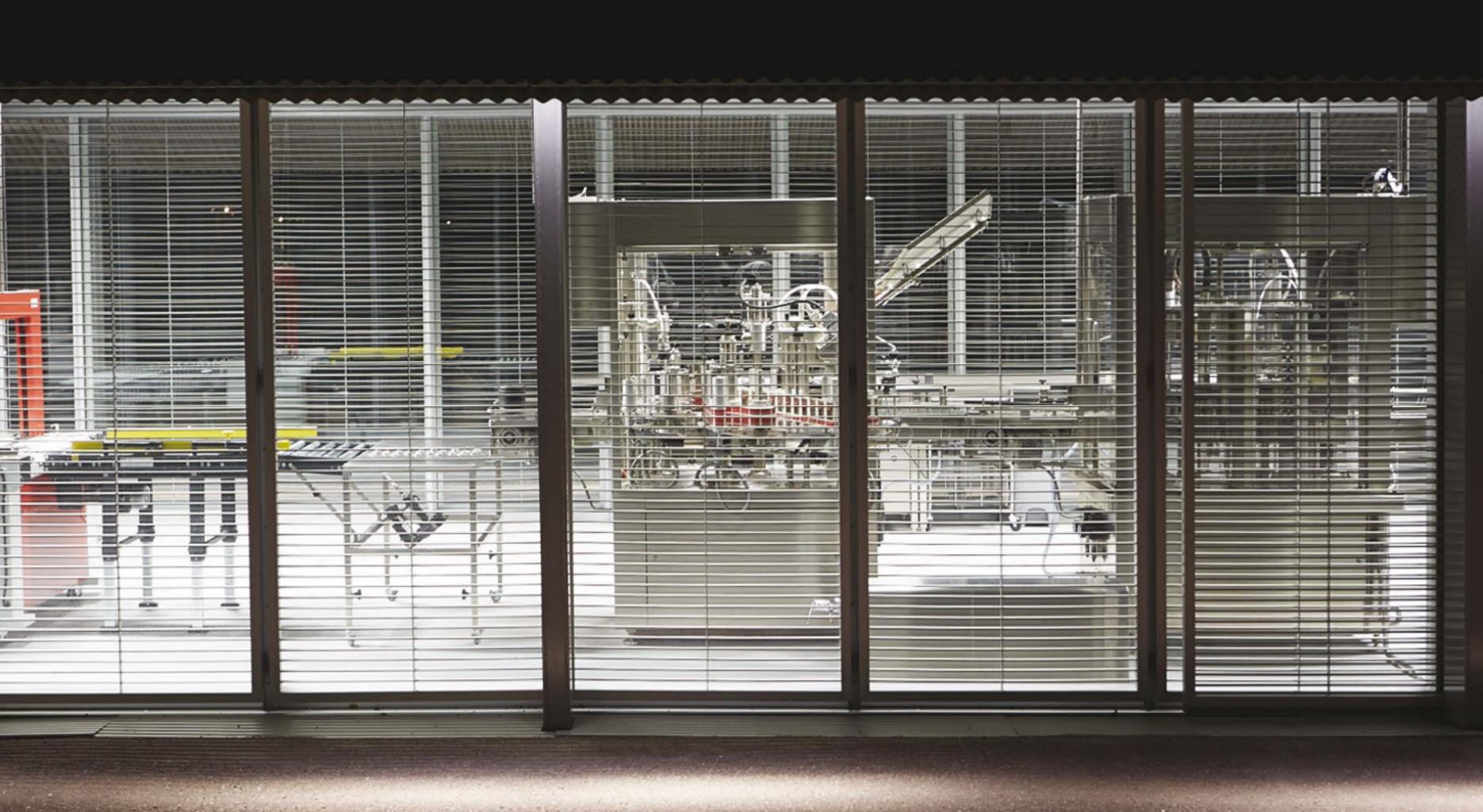
Жирондин, Чан, Омбрель, Бельведер и Форт — каждое здание имеет свой характер, связанный с его предназначением.



ЧАН — постройка цилиндрической формы, позволяет оптимально организовать работу винодельческого хозяйства в период сбора винограда. Зеркальные поверхности резервуаров из нержавеющей стали внутри отражают парящего в невесомости Юрия Гагарина с репродукции художника Анатолия Ганкевича, растянутой в глубине хранилища. На стенах внешней стороны — круговая панorama, где словно в аллегорической фреске отображена жизнь винодельческого хозяйства.



БЕЛЬВЕДЕР в восточной части двора получил свое название по панорамной террасе на крыше. Это типичный пример сельской архитектуры Франции. Импозантное строение с трех сторон увito растительностью и окружено виноградниками. Четвертый фасад Бельведера, обращенный в сторону Чана, служит зеркалом, в красноватых оттенках которого отражается жизнь стилизованного фермерского двора.



ОМБРЕЛЬ — расположенное в западной части хозяйства строение, представляет собой покатую изящную крышу, установленную прямо над виноградниками. Здесь происходит маркировка и расфасовка бутылок в ящики и проводятся дегустации.



ФОРТ — очень характерная для XIX века постройка, стоит прямо посреди виноградника, перекликаясь с основной частью ансамбля. Это небольшой замок, приспособленный для организации приемов, встреч с художниками и проведения выставок произведений искусства. Огромная теплица из стекла похожа на капеллу с колоколами на крыше и импрессионистскими фресками из света и стекла внутри.



ЖИРОНДИН — классический бордоский дом, отреставрированный с соблюдением всех профессиональных стандартов, расположен в центре архитектурного ансамбля.

хозяйство





ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

СЕНТ-ЭМИЛЬОН: ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ТЕРРУАР

Эти места дышат историей. Виноградники Сент-Эмильона, расположенные на скалистом холме прямо на границе Бордо, Сентонж и Перигора, обязаны своим исключительными качествами местной почве.

В декабре 1999 г. виноградники и восемь деревень, административно относящихся к Сент-Эмильону, были включены в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО. Это первый подобный случай! По мнению экспертов ЮНЕСКО, регион представляет собой «выдающийся пример исторического виноградарского ландшафта, сохранившегося в первозданном виде». Именно разнообразие местных терруаров делает возможным многообразие сент-эмильонских вин, считающихся одними из лучших в мире.



Если провести прямую линию между колокольнями городков Сент-Эмильон и Помроль, Château La Grâce Dieu des Prieurs окажется прямо посередине. Отличительной особенностью местного терруара являются песчано-глинистые и известковые почвы. Это уникальные места, неизменно вызывающие восхищение.

РЕКОНСТРУКЦИЯ, ПРИЗВАННАЯ РАСКРЫТЬ ВСЕ ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА ВИНОГРАДА

Географическое расположение замка и продуманная реконструкция, осуществленная Жаном Нувелем и командой экспертов, предопределили успех этого проекта. В результате здесь удалось заново создать вино исключительного качества и полностью раскрыть уникальные свойства винограда, отталкиваясь, в том числе, и от векового опыта предыдущих владельцев имения.



Виноградники Château La Grâce Dieu des Prieurs занимают несколько участков общей площадью 8 га.

На них произрастают следующие сорта винограда:

90% МЕРЛО

10% КАБЕРНЕ ФРАН

1 ГЕКТАР СОРТА ШАРДОНЕ

В общей сложности 60 000 виноградных лоз позволяют производить около 30 000 бутылок вина аппелласьона Saint-Emilion Grand Cru.



В основе производственного процесса Château La Grâce Dieu des Prieurs — сочетание традиций и современности. Проект подчинен идее сохранения преемственности местных традиций в сочетании с инновациями, внедряемыми сегодня в процесс производства вина.

Именно поэтому некоторые этапы процесса производства вина высшего качества были полностью переосмыслены: так, широко используется принцип бережливого земледелия, призванного сохранить и улучшить агрономические характеристики почв и подразумевающего ограниченное использование удобрений и химических средств защиты. Также в хозяйстве используется метод обрезки Кордон, для которого характерны одна или две горизонтальные ветви (кордон) длиной 40 см. Таким образом, грозди «не задыхаются» и получают весь необходимый им объем кислорода и солнечного света. Эта технология позволяет добиться равномерного вызревания ягод.

Применение данных фундаментальных принципов снижает урожайность, однако благодаря оптимальной аэрации виноградной грозди и улучшенной обработке почвы повышается качество ягоды и становится возможным полное раскрытие ее уникальных вкусовых качеств.



ЛЮДИ, ДЕЛАЮЩИЕ УНИКАЛЬНОЕ ВИНО

Ставя себе задачу создать исключительное вино с соблюдением всех отраслевых норм и традиций, уже на самых ранних этапах проекта мы стремились привлечь к нему лучших специалистов.

Лорану Проспери удалось сформировать команду профессионалов, разделяющих общие ценности — уважение к виноградной лозе, страстную увлеченность процессом создания исключительных вин и готовность поддерживать вековые традиции виноделия. Каждый член команды обладает исключительным талантом и влюблен в свое дело. Все они являются признанными специалистами в своей области и вносят свой вклад в развитие и укрепление репутации шато.



ЛОРАН ПРОСПЕРИ, директор шато

Лоран Проспери получил образование в сфере гостиничного дела, ресторанных бизнеса и кулинарии, и всю свою жизнь был страстным поклонником вина и искусства виноделия. Получив важный опыт работы в элитном туризме и консалтинге в сфере недвижимости (агентство MCI — Management Consulting Immobilier), он решил вернуться к тому, что вдохновляло его всю жизнь, и стал директором шато La Grâce Dieu des Prieurs. Это главный «дирижер» проекта, именно он управлял всеми его этапами — от реализации строительных работ до подбора экспертов. Управленческий опыт позволяет Лорану неуклонно следовать обозначенной амбициозной стратегии развития шато, направленной на создание поистине качественного вина.



ЛУИ МИТЖАВИЛЬ, винодел

Эксперт в области виноградарства и виноделия, потомок древнего винодельческого рода из Бордо. Его отец, Франсуа Митjavиль — владелец знаменитого шато Tertre Roteboeuf. Его вина неоднократно получали максимальные оценки в *La Revue du vin de France* и у Роберта Паркера. С ранних лет Луи Митjavиль приобщился к древним традициям винодельческого искусства. Вне всякого сомнения, Луи один из лучших экспертов по мерло, качества которого ему блестяще удается подчеркнуть. Однако мэтр не ограничивается исключительно этим сортом. На протяжении своего блестящего творческого пути Луи Митjavиль принимал участие в создании нескольких знаменитых гран-крю региона. Его фирменный стиль — это немного переспевший виноград, медленная мягкая экстракция и длительная выдержка в новых дубовых бочках.



ПЕДРО РУИС, технолог

Педро Руис — выпускник школы виноделов, много лет занимается виноградарством и владеет техникой производства органических вин. Свою работу во Франции начал в хозяйстве региона Кастийон, где и полюбил бордоский терруар. Впоследствии Педро присоединился к команде в качестве технического специалиста по виноградарству и виноделию. Здесь он имеет возможность полноценно использовать свой опыт бережного производства с учетом природных ритмов, погоды и климата.

В команде La Grace Dieu des Prieurs семь человек, каждый из которых, обладая собственным уникальным опытом, направляет свои усилия на достижение общей цели. Вместе они делают все возможное для дальнейшего развития проекта, координируют работу в хозяйстве и гарантируют соблюдение технических норм и стандартов.

Каждый член команды вносит свой повседневный вклад в достижение поставленных амбициозных задач — строительство прочного моста между Францией и Россией и создание продукции исключительного качества.

ПОГРЕБА





ИННОВАЦИИ, ПРИЗВАННЫЕ РАСКРЫТЬ УНИКАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕРРУАРА

Виноградник и производство находятся в непосредственной близости друг от друга, что позволяет быстро транспортировать грозди, таким образом гарантируя их оптимальное качество. Использование гравитационного метода позволяет максимально сохранять целостность ягоды, а медленная и мягкая экстракция — раскрыть все богатство местных почв.



КРИПТА

Для продолжения винодельческого процесса драгоценный виноградный сок стекает из бродильни сюда, где в каркасе из стекла и бетона организовано два погреба: первый для малолактической ферментации, второй — для выдержки.

ВЫДЕРЖКА

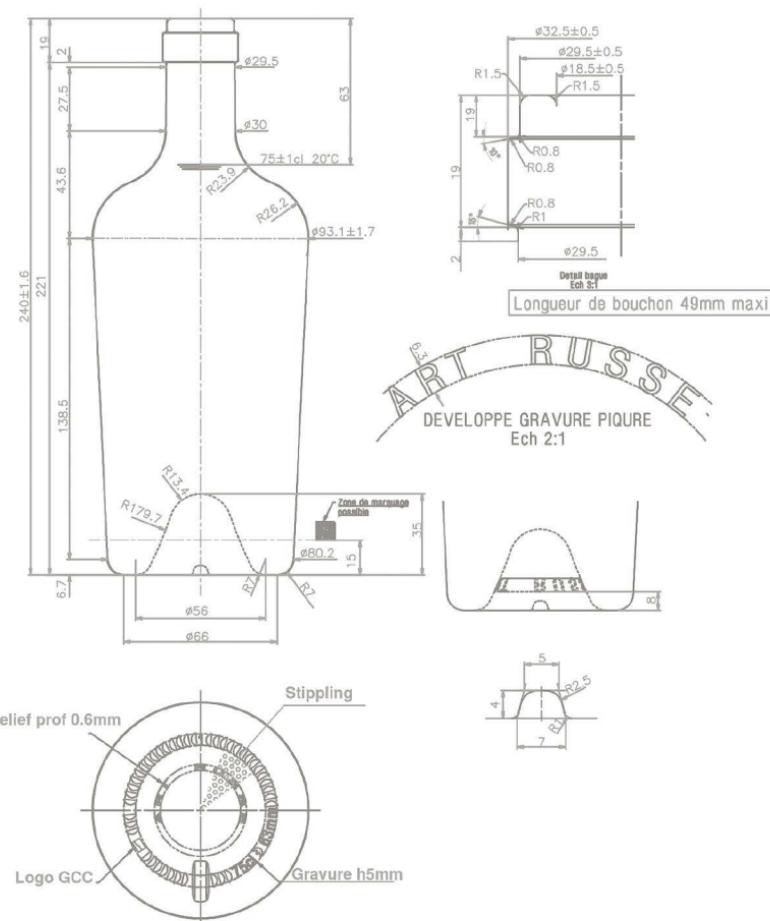
В течение 20 месяцев вино выдерживается в бочках Radoux Blend. Для каждого нового урожая используется 100% новых бочек. Таким образом, вино в процессе старения становится более стабильным, танины полимеризируются, а выдержка проходит медленно и равномерно. Используются только бочки из дуба с мелкозернистой структурой, что позволяет раскрыть все вкусовые качества вина и значительно улучшает его органолептические свойства. Гармония дерева и вина создает идеальные условия для оптимальной выдержки всех миллезимов коллекции Art Russe.



В помещении ЧАНА создана уникальная художественная композиция, представляющая собой анаморфическое изображение Юрия Гагарина, парящего в невесомости. Цвета переливаются, отражаясь от металлических стен чанов, создавая аллегорическое изображение времени и пространства, символизируя полет в небеса.

ДИЗАЙН





НАСТОЯЩИЙ ДРАГОЦЕННЫЙ ФУТЛЯР

Для своих вин в Chateau La Grace Dieu des Prieurs выбрали особую форму бутылок, призванную подчеркнуть характер вина, а также неразрывную связь традиций и современности. Приземистая и широкая в диаметре бутылка пришла к нам из прошлого. Когда-то такие сосуды, похожие на древние амфоры, использовались повсеместно, обеспечивая оптимальные условия хранения вина.

Магнумы Art Russe производятся вручную на старинной стеклодувной мануфактуре «Waltersperger», имеющей статус «Предприятие – живое наследие Франции». Воспроизвести особый зеленый цвет и уникальную форму бутылки в формате 1.5 литра можно только с помощью индивидуального производства, используя стекло высочайшего качества близкое к хрустalu.

В целях сохранения уникального вкуса напитка и обеспечения надлежащих условий его хранения, используются натуральные пробки последнего поколения - NDTech. Это пробки компании Amorim, которые проходят оптический анализ, не допускающий дефектов, способных повлиять на вкус вина.



ТРАДИЦИОННАЯ ДЕРЕВЯННАЯ УПАКОВКА

Стандартная упаковка на 6 бутылок одного миллезима представляет собой исключительно элегантный ящик из необработанного дерева, позволяющий почувствовать атмосферу виноградника и терруара шато. Великолепно оформленные бутылки уложены в ряд: стоит открыть набор — и взгляду открывается уникальная по своей эстетике композиция, предвмещающая дегустацию столь же уникального вина.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Набор из 6 бутылок, этикетки которых украшены репродукциями 6 картин, случайным образом выбранными из 12 полотен коллекции определенного года.

ИНДИВИДУАЛЬНАЯ УПАКОВКА

Chateau La Grace Dieu des Prieurs также выпускает деревянные ящики с красной кожаной ручкой для одной бутылки.



ШАХМАТНЫЙ НАБОР

Основатель Фонда Art Russe Андрей Филатов с раннего детства увлекается шахматами. Он возглавляет Российскую шахматную федерацию. Будучи поклонником великого французско-русского шахматиста Александра Алехина, Андрей Филатов активно занимается популяризацией шахмат во всем мире.

Вино, искусство и шахматы — эти три увлечения предпринимателя нашли свое воплощение в форме оригинальной упаковки, содержащей шесть бутылок Art Russe Saint-Émilion Grand Cru. Открыв ее, вы будете приятно удивлены: внутри вас ждет подарок — набор шахмат, а оборотная сторона крышки оказывается шахматной доской. Красный и бежевый цвет шахматных полей отвечает старинной русской традиции. Связь с шато в этом элегантном и неожиданном решении прослеживается благодаря использованному при изготовлении дереву, а также сдержанности дизайна.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Набор из 6 бутылок, этикетки которых украшены 6 различными картинами, случайным образом выбранными из 12 возможных одного года урожая.



ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ

Дизайн подарочного набора навеян подходом Жана Нувеля к реконструкции шато. Упаковка изгото-
влена из материалов, которые широко представлены в архитектуре хозяйства — дерева и бетона.
Это современный футляр для великолепного вина. Его гармоничные выверенные формы помогают
сбалансировать оба материала и превращают упаковку в отдельное произведение искусства. После
дегустации она еще долго будет напоминать о вкусе и характере этого прекрасного вина.

Подарочная упаковка Art Russe, разработанная компанией WildCat Packaging, удостоена награды
SPIRIPACK Gold Award 2017 в категории «Инновации в сфере дизайна и упаковки вина и спиртных
напитков».

Шато разработало уникальную упаковку из натуральной кожи тонкой выделки. Три бутылки Art
Russe в красном кожаном кейсе — эксклюзивный подарок для ценителей как прекрасного вина, так и
утонченных объектов роскоши. Приятным дополнением станет музыкальный диск с 24 прелюдиями
Сергея Рахманинова в исполнении Николая Луганского, записанного на студии «Harmonia Mundi».

МИЛЛЕЗИМЫ



Площадь поместья	9 га
Площадь виноградников	8 га
Плотность посадки	6 600 лоз/га
Средний возраст лоз	30 лет
Сорта	90% мерло, 10% каберне фран
Тип почв	Песок, глина
Виноградарские практики	Ограниченое вмешательство Система защитных посадок
Методы обрезки	Двусторонний Кордон, двусторонний Гийо
Сбор урожая	100% ручной сбор Ручная сортировка ягод, бережное гребнеотделение Гравитационный чан
Тип бродильных чанов	Резервуары из нержавеющей стали с терморегулированием объемом от 30 до 127 гл.
Выдержка в чанах из нержавеющей стали	30 - 35 дней
Методы винификации	Натуральные дрожжи Мягкая длительная мацерация Малолактическая ферментация в бочках
Выдержка в бочках	100% новые бочки Radoux Blend
Продолжительность выдержки	18 - 21 месяц





РЕКОНСТРУКЦИЯ ШАТО, начатая в 2014 году, постепенно придала этому уникальному месту новую форму. Сочетая традиции и современность, Жан Нувель полностью преобразовал хозяйство, и постройки в окружении виноградников несут явный отпечаток его стиля. А когда все архитектурные преобразования были завершены, благодаря неистощимой энергии и упорному труду каждого члена команды экспертов шато, на свет появился первый миллезим 2014 коллекции Art Russe.

Начиная с этого момента, ежегодно 12 работ русских художников отбираются для оформления вин Chateau La Grace Dieu des Prieurs в рамках партнерского соглашения с Фондом Art Russe. Коллекция Фонда включает более 400 произведений русского и советского искусства, созданных в период с конца XIX века до 1991 года. Выбор работ для очередного миллезима производится экспертной группой шато и Фонда.



МИЛЛЕЗИМ 2014

Урожайность	32 гл/га
Дата сбора урожая	6 - 10 октября 2014
Объем производства	33 000 бутылок
Дата розлива	2 мая 2017
Крепость, % abv	13,5

МИЛЛЕЗИМ 2015

Урожайность	29 гл/га
Дата сбора урожая	6 - 10 октября 2015
Объем производства	27 800 бутылок
Дата розлива	20 ноября 2017
Крепость, % abv	14,5



МИЛЛЕЗИМ 2016

Урожайность

30,5 га/га

Дата сбора урожая

11 – 17 октября 2016

Объем производства

30 000 бутылок

Дата розлива

13-14 сентября 2018

Крепость, % abv

14

Magnum



2014

2015

2016



Для получения дополнительной информации о коллекции Art Russe Saint-Emilion Grand Cru
посетите www.lagracedieudesprieurs.com

 @ArtRussewine    @Art_Russe_wine

Chateau La Grace Dieu des Prieurs
I, La Grace Dieu
33330 SAINT-EMILION

www.lagracedieudesprieurs.com

