

Разумный земледелец и меценат

Бургундскую семью Дефе (Defaix) в непостоянстве упрекнуть ну никак не получится. Шутка ли, за 400 лет ни разу не изменить обычая. А суть в том, что всем мальчикам, рождавшимся в доме четыре столетия подряд, давали имя Этьен. Но с последним Этьеном Дефе мы разговорились, конечно, не из-за этого. Причиной интереса стал непростой заказчик шабли из бургундских погребов Defaix.

Так какое же французское вино предпочитает российский премьер? Выяснял «Русский очевидец».

Даниель-Этьен Дефе

Этьен, ваше вино подается к столу В.В.Путина. Понятно, что шабли, но какое?

О, это король вина и вино королей. Так отзываются о нем сами бургундцы. Это *шабли* премьер крю «Les Lys».

Причем, оно стоит на столе не только у премьера, все большие рестораны Петербурга считают должным иметь в своих закромах «Les Lys». Я сам, прилетев в Санкт-Петербург, остановился в гостинице «Астория» и в мини баре, к удивлению, обнаружил бутылку своего вина.

Шабли премьер крю «Les Lys»

Кто еще из известных лиц отдает предпочтение шабли дома Defaix?

Большой любительницей *шабли* Defaix была леди Ди и до сих пор остается королева Елизавета II. Любил *шабли* и Папа Римский Жан-Поль II. Ведь, по католическому ритуалу, причащаются белым, а не красным вином. Но он и за столом любил его выпить.

Как известно, во Францию виноградную лозу завезли римские легионеры. Папа Римский, несмотря на проживание на родине виноделия, отдавал предпочтение французской марке?

То, что римские легионеры принесли с собой лозу в Галлию, это факт. Но колыбелью вина является, все же, Древний Египет. Там 6 тысяч лет назад до РХ появился сей божественный нектар. Мать всех виноградных лоз, мюскаде, пришла из Фаюмского оазиса. Тогда вино хранили в натуральных пузырях животных, и оно не обогащалось сторонними запахами. Традицию переняли греки и стали производить вино уже с ароматами, они выдерживали его в бочках.

Сегодня шабли известно во всем мире. А кто, все же, больше других ценит белое бургундское?

Самые крупные заказчики — норвежцы. Почему? Для меня это тоже вопрос. За ними идут англичане и японцы. Хотя сейчас его много заказывают и американцы. Харрисон Форд обожает *шабли* Defaix.

Тогда в чем ваш секрет. Какое такое у вас ноу-хау?

В работе по старинке. Теперь это называется модным словечком *разумное* виноделие.



Ну, например, мои поля удобряются навозом, что обходится, между прочим, в 12 раз дороже, чем химикаты. А обрабатывать землю тракторами стоит в 15 раз дороже, чем применять гербициды. Ну, и так далее.

И еще, конечно, в железном семейном законе: если сын не хочет продолжать дело отца и выбирает другую профессию, он покидает дом ни с чем. Если же он остается работать в хозяйстве, но за свою трудовую деятельность не приумножит семейный капитал в полтора раза, то лишается наследства. Правда, может жить до конца дней в семейном гнезде на всем готовом. Может, выглядит и жестоко, но только так нашей семье удалось сохранить территории и не разбазарить ценнейшие виноградники.

Ну а вам с наследством повезло?

Я 20 лет вкалывал без выходных. Семь лет отучившись в высшей школе, понял, что главные университеты — в полях. Дед, гуляя со мной по *бургундским* землям, терпеливо передавал азы профессии. Он, например, говорил: «Вот станешь большим, тот участок никогда и ни за что не покупай. Даже если дарить будут, не бери. Тем виноградом испортишь все вино. А вот за этот гектар цепляйся руками и ногами». Удивительно, но все запомнилось. К отцовским 16 гектарам я прибавил отличнейшие 11 га.

Вы по-настоящему любите свою провинцию, ее прошлое, историю. Говорят, спасаете материальное наследие.

Да, я зарабатываю и тут же вкладываю. Купил три улочки, 17 домов средневековой постройки. Их хотели снести, чтобы построить коробку современного торгового центра. Я их отреставрировал, восстановил исторический центр города *Шабли*. На это ушло 10 лет. Теперь в них люди живут, открылись магазины и рестораны.



Ресторан в средневековом погребе г.Шабли

На прощание дайте несколько нетривиальных советов профессионала.

Не знаю, кто придумал сочетать фуа гра со сладкими винами. Жирное на сладкое ложится плохо. Я рекомендую к гусиной или утиной печени подавать только сухое белое.

И второе: даже не самый удачный миллезим через 20 лет выдержки приобретает определенное благородство, поэтому таким вином пренебрегать не торопитесь.

Ну и, конечно, не только под рыбу идет белое вино. Его хорошо подать к телятине, к домашней птице, цесарке.

Беседовала **Елена Шапель**

Фото автора.