

Зміст

Передмова	5
-----------------	---

ЖУРА

П'єр Овернуа «Плусар» 1986	15
ІНТЕРВ'Ю. Анна та Емманюель Уйон-Овернуа	21
Жан-Франсуа Ґанева «Les Vignes de Mon Père» 2002	28
Філіпп Борнар «Savagnin Les Marnes» 2012	30
Жульєн, Шарлін і Ромен Лабе «Poulsard En Billat» 2014	35
Аліс Буво «Trousseau Corvées» 2017	38
Кендзіро Каґамі «Sonorité Du Vent» 2011	42
Аделін Уйон і Рено Брюєр «Les Tourillons» 2014	45
Емманюель Лансон «Пульсар» 2016	48
Жан-Марк Брінью «Marc» 2004	50

БОЖОЛЕ

Марсель Лап'єр «Morgon» 1999	58
Івон Метрас «L'Ultime» 2005	60
Мішель Гінє «Moncailleux» 2010	63
Філіпп Жамбон «Les Ganivets» 2006	66
Жулі Баланьї «Fleurie Chavot» 2014	68
Ерве Равера «Roue Libre» 2016	71

ДОЛИНА ЛУАРИ

ІНТЕРВ'Ю. Ерік Келлкат	79
Мішель Оже «Vin de Voile» 2002	88
Клод Куртуа «Racines Rouge» 2008	91
Марк Анжелі «Cuvée Mathilde» 1995	95
Патрік Дєпла і Себастьян Дерв'є «Navine» 2007	99
Жан-П'єр Робіно «Rasné» 2004	103
Ален і Жером Ленуари «Шинон» 1990	107

ОЛІВ'Є «ОЛІФ» ГРОЖАН

Автор, блогер
(Безансон)
с. 54

НУРІЯ ЛУСІЯ

Сомельє
«Villa Mas»
(Сан-Фаліу-да-Пшулс)
с. 74

ЕДУАР ТОРАН «THE WINESTACHE»

Інфлюенсер,
імпортер,
виноторговець
«The Bottle Shop»
(Цюріх)
с. 75

Патрік Корбіно «Epicicières» 2010.....	111
Стефан Бернодо «Les Nourrissons» 2010.....	114
Рішар Леруа «Les Noël's de Montbenault» 2006.....	117
Жан-Крістоф Гарнье «Anjou» 2005.....	120
Ксав'є Каяр «Genèse Blanc» 2000.....	123
Себастьян Ріффо «Skeveldra» 2005.....	126
Жером Сорінї «Sakurajima» 2016.....	129
ІНТЕРВ'Ю. Жозетт Медо і П'єр Веян.....	133

ОВЕРНЬ

Жан Мопертюї, Ерік Гарнье і Стефан Мажен «Le Ruisseau» 1999.....	146
П'єр Боже «Le Champignon Magique» 2007.....	151
Фредерік Гунан і Каролін «Les Grandes Orgues» 2010.....	155
Патрік Бужу «La Bohème» 2007.....	158
Франсуа Дюм «Jus de Vilain» 2016.....	162
Міто Іну «Vespertine» 2014.....	165
Орельєн Лефор «A Vou L'Eau 2» 2013.....	168

ЕЛЬЗАС, САВОЯ, МОЗЕЛЬ

Брюно Шуллер «Pinot noir Bildstoecklé» 2006 ...	177
Патрік Маєр «Zellberg Pinot Gris» 1997.....	181
Катрін Рісс «Empreinte» 2016.....	184
Жан-Марк Драєр «Héraclès» 2015.....	187
Мішель Грізар «Mondeuse Tradition» 2005.....	190
Жан-Ів Перон «Les Barrieux» 2010.....	192
ІНТЕРВ'Ю. П'єр Андре і Флоранс Було.....	195

ДОЛИНА РОНИ

Мішель Обері «La Mémé» 2008.....	210
Тьєррі Альман «Cornas Reynard» 2008.....	213
Ерве Суо «Sainte-Épine» 2010.....	216
Жан-Мішель Стефан «Côte-Rotie Vieilles Vignes en Côteaux» 2004.....	218
Ерік Пфіфферлінг «Tavel» 2012.....	220
Данієль Саж «Un Trajet Inutile» 2014.....	222
Хіротакє Ука «C» 2012.....	226

ПАСКАЛІН ЛЕПЕЛЬТЬЄ

Сомельє
«Racines»
(Нью-Йорк)
с. 142

АВА МЕС ЛІСТ

Сомельє
«Noma»
(Данія)
с. 172

ФРАНСУА МОРЕЛЬ

Автор
(Париж)
с. 173

СЕБАСТ'ЄН МІЄРЕ

Виноторговець
«Ô Vins d'Anges»
(Ліон)
с. 206

ЕМІЛІ КАМПО

Шеф-кухарка,
сомельє
«Candide»
(Монреаль)
с. 228

ЕММАНЮЕЛЬ ЕДЕН

Виноторговець
«Le Passeur De Vin»
(Женева)
с. 229

БУРГУНДІЯ

Анрі-Фредерік Рок «Clos de Bèze» 1997	232
Філіпп і Сесіль Валетт «Pouilly-Fuissé Clos de Monsieur Noly» 2002	237
Домінік Дерен «Saint-Aubin 1er Cru En Remilly» 2010	240
Фредерік Коссар «Puligny-Montrachet 1er Cru Les Garennes» 2010	245
Жульєн Гійо «Bourgogne Cuvée Auguste» 2013	249
Ян Дюр'є «Les Ponts» 2016	252
Рено Буас «Beaune Les Prévailles» 2012	255
П'єр Феналь «Corton Charlemagne» 2017	259
Александр Жуво «O12»	262

ЛАНГЕДОК, РУССІЛЬЙОН, БОРДО

Ален Кастекс «Banyuls Hors d'Âge» 1998	269
Анн-Марі та П'єр Лавесс «Rouge Fruit» 2016	273
Дідьє Барраль «Valinière» 2006	276
Том Люббе «Romanissa» 2013	279
Брюно Дюшен «Corral Nou» 2008	282
Мануель ді Веккі Стараз «Banyuls» 2014	284
Жан-П'єр і Паскаль Амуро «Barthélemy» 2010	287
Фабріс Домерк і Джаспер Моррісон «Merlotinox» 2015	291
Ален Дежан «Sauternes Sélection» 2002	294

ШАМПАЊ

Ансельм Селосс «Champagne Rosé»	300
Емманюель Лассень «Champagne Millésimé» 2004	302
Елен і Бертран Готєро «Saignée de Sorbée» 2011	305
Жером Прево «Les Béguines» 2005	309
Орельєн Люркен «Côteaux Champenois» 2013	312

АРНО ЖУВЕН

Виноторговець
vinscheznous.com
с. 264

П'ЄТРО ВЕРГАНО

Сомельє
«Il Consorzio»
(Турин)
с. 296

ЛУЇ-МАРІ ФЛЕРІО

Ресторатор
«Le Cadoret»
(Париж)
с. 297

ГАБРІЕЛА МОНТЕЛЕОНЕ

Сомельє
«D.O.M.» (Сан-Паулу)
с. 314

ЛЮЛІ КАОРІ

Сомельє,
імпортєрка
«Restaurant A.T.»
(Париж)
с. 315



Передмова

Натуральні вина не просто легко п'ються. Це — великі вина, що викликають сильні емоції.

Чотириста двадцять чотири сторінки видання присвячені їм. Тут представлено добірку зі 100 найвидатніших вин, виготовлених у найкращих традиціях сучасності. Вони доводять, що «натуральне» також означає «емоційне», «живе».

Два основні завдання книжки — зламати стереотипи про натуральне вино (простеньке, недосконале, незрозуміле, довго не зберігається, швидко псується...) та віддати шану людям, які рік у рік затято працюють, аби виростити найліпший у світі виноград, а тоді вкладають усі свої переконання, хист і душу, щоб зробити з нього напрочуд живі та глибоко особисті вина.

100

Чому добірка? Нам набридли пугівники та рейтинги!

Якось мій друг-сомельє сказав мені, що вино — це питання еталонів, і потрібно скуштувати чимало різних вин, аби створити власну думку, встановити власні орієнтири. Лише маючи таку базу, ми можемо порівнювати їх між собою та віддавати якомусь із них перевагу. Ідея, звісно, не в тому, щоб, немов суворий викладач, оцінювати вина та ставити оцінку — суб'єктивну й узагалі непотрібну. Однак орієнтири й досвід допомагають ліпше осягнути кожен сорт. Урахувати погодні умови конкретного винтажу й специфіку ґрунту, збагнути методи роботи винороба. Тоді можна об'єктивніше вивчити та зрозуміти відтінки смаку вина, їхню збалансованість, впливи ґрунту, енергію...

Коли ми робили добірку для цього видання, нашою метою було не порівняти вина між собою і не визначити, яке з них найкраще в тому чи тому регіоні. Ідея цієї книжки в тім, аби зробити знімок «тут і тепер», ухопити мить, у якій розкривається істина про вина, що найбільше нас вразили. Не сумнівайтесь, на складання цього списку в нас пішли довгі місяці поживавлених, а часом і бурхливих суперечок. Тож ми цілком усвідомлюємо, що добірка абсолютно суб'єктивна й може викликати чимало заперечень. Проте ми багато розпитували, слухали, обмінювалися думками, аби дійти до консенсусу у виборі. Власне, з міркувань відкритості ми й запросили п'ятнадцятьох видатних особистостей у світі вина поділитися з нами своїми десятима найкращими емоційними винами. Утім куштування вина залишається дуже особистісним процесом, тісно пов'язаним із конкретним моментом. Враження від вина найбільше залежить від вашого стану під час цього процесу, настрою й товариства. Тож дегустація — це завжди зустріч двох живих істот. Інколи не виникає ніякого зв'язку, а часом цей досвід змінює вас назавжди.

ВЕЛИКІ ВИНА

Що таке «велике вино»? Магнум, Еровоам?

Для багатьох із нас натуральне вино — це отой смачненький апетитивчик, молодий і ледь ігристий. Звичайно, може бути й так, і це чудово. Але це може бути вино зі складним підтекстом, яке потребує уваги та орієнтирів. Це не головоломка, вино залишається святом, моментом єднання, але інколи йому може знадобитися коротка мить перепочинку, кілька хвилин налаштування, за потреби — кулінарний супровід, трохи часу, уваги, кілька застережень. Ідеться не про церемоніал, а про повагу до живого напою, створеного людьми, які вклали в нього все: переконання, енергію, ресурси, час, а іноді й усю душу. Від великого вина не обов'язково перехоплює подих, і воно ніколи не збиває з ніг. Власне, вирізняється воно радше своєю витонченістю. У ньому є якась дрібничка, щось таке на межі невловимого, що визначає його та надає неповторності. Інколи таке вино може навіть здатися мінімалістичним, очищеним, і в цьому й полягає його шарм.

НАТУРАЛЬНІ ВИНА

Чому саме натуральні? А що тоді з іншими?

І справді, хіба не всі найкращі вина світу натуральні? Чи можна зробити велике вино, яке не буде живим? Мабуть, усе залежить від думки. Вино може бути технічно бездоганим, але не натуральним. «Opus One»* — переконливий тому доказ. Але чи це вино емоційне? Відповідь у кожного своя. Ми не стверджуємо, що виготовлені за сучасними технологіями вина не приносять задоволення, але вважаємо, що вони не зачіпають емоційних струнок. Адже так, найважливіший критерій нашої добірки — це, очевидно, поняття емоції.

ЕМОЦІЙНІ ВИНА

Що таке велике емоційне вино?

І тут ми знову з головою поринаємо у сферу суб'єктивного. Емоції за визначенням у кожного свої. Отже, дати визначення «емоційному вину» — завдання непросте. Але ми ризикнемо. Для нас емоційне вино — це таке, у якого більше немає чого забрати. Це цілковита протилежність вину технологічному

* Червоне сухе вино із сортів каберне совін'йон, каберне фран, мальбек, мерло, пті вердо, яке виготовляється на однойменній виноробні в долині Напа, що в штаті Каліфорнія, США. — Тут і надалі: прим. пер., якщо не зазначено інше.

розробленому енологом, який вважатиме свій продукт ідеальним, бо до нього більше немає чого додати. Власне, емоційне вино не має бути ні ідеальним, ні стабільним, ні незмінним. За своєю глибинною суттю воно вільне, живе, рухливе. Воно може бути вертикальним, сферичним, витягнутим чи роздутим, але завжди приземляється «на лапи». Це вино закорінене у своїй землі, на якій зродилося, воно виражає її, зберігає в собі; інколи спершу сором'язливе, воно ніколи не розчаровує у підсумку. Це вино точне та вишукане, але часом у ньому є нотка божевілья, дивовижно передана виноробом чи виноробкою. Це вино енергійне, напружене, воно несе нас, мчить нас у мандри, заряджає своїми вібраціями, розв'язує язика та відкриває серця. Зрештою, це витвір художника або ремісника, який може вивести нас із рівноваги, змішати орієнтири, струснути нас, змусити руки затремтіти, а волосся на голові — стати дибки, а часом і видавити у нас сльозу. Це незабутнє вино. Вино, яке потрапляє в саме серденько.

Натуральне вино натуральному вину... Які критерії добору?

Ми обстоюємо ідеал натурального вина, тобто такого, що виробляєть-

ся з винограду, вирощеного щонайменше в органічному господарстві, та зброджується без використання домішок, зокрема сірки. Зараз такі вина називають «зеро-зеро», «S.A.I.N.S.»^{*} або «чистий сік», але ми не дорікаємо й тим виноробам(-кам), які з власних причин додають малесеньку кількість сульфідів, тобто сірки (1–2 грами на гектолітр^{**}), не змінюючи таким чином глибинної структури вина. Ліпше вже додати трішки діоксиду сірки, якщо винороб(-ка) вважає це за доцільне, аніж піддавати виноматеріал жорсткій фільтрації, яка вимиває з нього все життя. Інакше кажучи, ми довіряємо виноробам, адже саме вони можуть урахувати всі обставини та ухвалити рішення. Ми лише просимо прозорості у процесі виробництва. Ідея в тому, що використання сульфідів чи відмова від них не мають розділяти прихильників натурального вина. Серед виноробів вважаються прийнятними різні рівні кислотності, різна кількість газу чи більш або менш виражений процес редукції. Не існує універсальних правил чи якогось певного смаку. У вині все суб'єктивно, особливо натуральність, що й робить його таким захопливим напоєм. Кожному своє.

^{*} «Sans Aucun Inérant Ni Sulfite» — «Без домішок і сульфідів» (фр.); також «sains» у перекладі з французької означає «здорові».

^{**} Одиниця об'єму, яку застосовують у виноробстві та броварстві; дорівнює 100 літрам.

Франція проти решти світу

Нині Франція перебуває в авангарді натуральних вин. Отже, логічно, що їй відведено значну частину цієї книжки. Але ці практики швидко розвиваються, долають кордони, й тепер натуральні вина виробляють у всьому світі. Ось чому двадцять п'ять пунктів нашої добірки походять не з Франції: серед них є кюве* з Італії та Іспанії, двох країн, уже давно присутніх на «натуральній сцені», вина з європейських держав, до яких лише нещодавно дійшла ця трансформація, як-от Австрії, Німеччини, Швейцарії, Чехії та Словенії, а також самородки з віддаленіших країн — Японії, Сполучених Штатів, Австралії та Південної Африки.

Де знайти ці 100 вин?

Ми усвідомлюємо, що деякі з цих пляшок непросто відкопати, зате «хороша альтернатива», яку ми пропонуємо під кожним пунктом, може стати вдалою «заміною». Принаймні «Raisin», застосунок натуральних вин, завжди допоможе вам знайти місця, де скуштувати ці кюве.

Під кожним пунктом ми подаємо технічну інформацію (сорт, тип господарства тощо), практичні вказівки (місце, де можна знайти вино, орієнтовна ціна), а також короткий висновок, яким підсумовуємо, у чому, на нашу думку, унікальність цього кюве.

До того ж кожне вино зараховане до «категорії», мета якої — визначити головну його рису. Утім це лише асоціація, адже багато цих вин можуть належати до кількох категорій одночасно:

Диковина: дуже рідкісне вино, часто вироблене в маєтку, якого вже не існує, пляшок або зовсім не залишилося, або ж є дуже мало.

Пам'ятка: висококласне, витончене, іконічне, дуже вишукане кюве.

Делікатес: складне, інколи насичене вино, яке вимагає ідеально дібраної страви.

Енергія: палке, радісне вино, яке бадьорить і створює товариську атмосферу.

Медитація: тонке, одухотворене вино, для смакування якого потрібний час і спокій.

НЛО: непересічне вино, яке не вписується в узвичаєні межі; викликає подив і не вписується в жодні класифікації.

Нам також захотілося трохи розширити кругозір завдяки рубриці «Якби це було...», яка підкреслює емоційний зв'язок між вином і фільмом, пісню, твором мистецтва, виставою, місцем тощо. Вино й книжка можуть викликати подібні емоції. Кюве та якась місцевість можуть пробудити в нас один і той самий забутий спогад. У цьому й уся сила вина.

Наприкінці ми пропонуємо вам «хорошу альтернативу» представленому кюве. Вона близька до нього своєю філософією виробництва, букетом, географією або ж особливим зв'язком між авторами(-ками).

* Термін «кюве» має декілька значень. Тут і далі його вжито в широкому розумінні на позначення особливого, визначного вина.

Більше термінів подано в словнику наприкінці книжки. — Прим. наук. ред.



ГІЙОМ ЛАРОШ

Гіюму замалечку подобалося розповідати історії та показувати їхню цінність. Палкий прихильник спорту, 1998 року він створює свій перший веб-сайт, а потім, 2005-го, засновує видавництво «REVERSE», яке видає зокрема й однойменний журнал, популярний серед фанатів НБА. Водночас чоловік захоплюється вином і тому їздить до виноробів, щоб дізнатися більше про їхні регіони та їхні вина, а ще — вислухати їхні історії. 2016 року він вирішив поєднати приємне з корисним і уклав збірку великих інтерв'ю

з п'ятнадцятьма виноробами з Бургундії — «Поміж лоз» (Entre les Vignes). Реакція читачів була одностайна, і 2018 року Гіюм випустив другий том, цього разу даючи слово майстрам з овернських виноградників. Ідея «пупівника» великими натуральними емоційними винами не відпала з чоловіка довгі роки. Вистачило однієї зустрічі з Седріком і Жаном-Югом із «Raisin» за кількома пляшками високого польоту, щоб викристалізувалася і сформувався ідея видання, яке ви тримаєте в руках.



СЕДРІК БЛАТРІ

Клінічний фармаколог, уродженець Нормандії Седрік уже понад десять років захоплюється вином. Хоч як дивно, до натурального вина його привела освіта сомельє. Він помітив, що освіта, яка обертається довкола хімії та пестицидів, і близько йому не підходить. Тож він поїхав до «правильних» виноробів у пошуках справжніх знань, а потім вирішив заснувати в Лозанні винний клуб. Відтоді він не припиняє відкривати для себе нові крамниці, ресторани та

виноградники як у своїй місцевості, так і в далеких мандрах — заради задоволення, але переважно для того, щоб ділитися своїми знахідками. 2017 року він приєднався до команди «Raisin», спершу як волонтер, а потім і як співробітник. Він також очолює асоціацію «Brut(e)», мета якої — просувати натуральне вино та сталу гастрономію* у Швейцарії. Їхня головна зброя — салон «Vin Vivant» (відбувся вже двічі, 2018 і 2019 років).

* Напряму гастрономії, який привілеє екологічне та етичне ставлення до інгредієнтів страв.



АРРІ АННОНІ

Аррі, уродженцю Санса[†], набридли звичайні бургундські шардоне та піно, і зрештою він перейшов на мохіто й джин-тонік. А потім, зі своєю друзькою Гіюмом, відкрив натуральні вина. Спершу незгодний з «фермерством» та «бульбашками», згодом Аррі глибше почав вивчати цю тему під час фотопрогулянок для видання «Поміж лоз». «Що більше я зустрічаю людей і куштую вино, то більше це люблю. Віднині я не зможу пити щось інше». Тепер незгодний перетворився

на палкого поборника руху за натуральні вина, який вихваляє перед кожним, хто готовий слухати, чесноти доброго питва.

* Місто у Франції на півночі Бургундії.

«SAVAGNIN LES MARNES» 2012

ФІЛІПП БОРНАР

Дев'ять лисячих життів

Пюпієн, столиця плусару, його центральна вулиця — влучно названа рю де Плусар, — мерія, готель «Grapiot» і будинок П'єра Овернуа посеред села. Ось фактично й усі основні цікавинки цього селища за три кілометри від Арбуа, у якому живуть менше ніж двісті мешканців. А ще — це село виноробів, відомих на весь світ, і сюди щороку стікаються ватаги закоханих у нектари Жури, у паломництві або в пошуках сувеніра — дорогоцінної пляшки (на це відповідь завжди та сама: *«Перепрошуємо, але ми геть нічого не маємо на продаж»*). До точок перетину паломницьких шляхів належить і будинок Філіппа Борнара, розташований трохи далі від «центру», але легко помітний завдяки вивісці зі знаменитим оранжевим лисом.



«Обидва мої прадіди жили тут і виготовляли вино, тож наша сім'я точно займалася цим споконвіку. Вони розливали вино в пляшки власноруч, але мій батько, зрештою, доєднався до кооперативного льоху, адже з коровами та фермою роботи було сила-силенна. 1975 року, у свої дев'ятнадцять, я спершу посадив власний виноградник, а тоді, після першого врожаю 1978 року, мені запропонували працювати в штаті кооперативу.

Я трохи піддався впливу й вступив до нього як учасник. Але мене це страшенно дратувало, бо я бажав робити власне вино. А згодом, якоїсь миті, мені захотілося працювати з натуральним. Я з ними довго сперечався, і нарешті 2005 року мене відпустили. (Сміється.) Бо не всі знають, як складно вийти з кооперативу! Коли ти до нього вступаєш, то підписуєш контракт на десять років, а потім поновлюєш його раз на п'ять років». Так Філіпп майже тридцять років передавав свій виноград у кооперативний льох, допоки не зміг нарешті робити з нього вино на свій розсуд. Звичайно, він уже давно виробляв власне вино для особистого споживання та дружніх посиденьок, але тепер, зрештою, з'явилася нагода показати всьому світу, на що він здатен. «До мене частенько навідувався куштувати мої вина П'єр Овернуа. Він не з тих, хто прямо радитиме виходити з кооперативу, надто скромний, але він казав: "І все-таки шкода, що на цьому вині немає етикетки"». (Сміється.) Отже, Філіпп забрав свої тринадцять гектарів виноградників із кооперативу, позбувся трьох надто віддалених і закасов рукава. На щастя, він уже мав солідний досвід виноробства без сірки. «Я повсючас зависав у П'єра. Виходив із кооперативу і йшов із друзями просто до нього. Ми сиділи там ночами! Коли він бачив, як ми заходимо, то казав: "О ні, тільки не цей..."». (Сміється.) Тож Філіпп пройшов хорошу школу. Та і його батько також використовував натуральні методи, поки не «в'язався в хімію» у 1970-х. До речі,

винороб із теплою пригадує татів плусар 1959 року. Саме спогади про дегустації з цими двома батьківськими постатями і вселили в нього несамолюбне бажання наділити свої лози даром мови, аби вони промовляли самі за себе. Але ж треба було ще заявити про себе. На щастя, на той момент у Філіппа вже була мережа впливових друзів зі світу натуральних вин. Саме Марсель Лап'єр (с. 58), уже двадцять років його добрий друг, запрошує Філіппа до салону Дів-Бутей¹ із першим же вінтажем. «До мене прийшли всі імпортери, я дивувався тому, що відбувалося. Жан Фокр² відправив до мене японців. За одну добу продався цілий льох! Хоча коли я зливав перші чани, то мене брав страх—я думав: "І кому я це все продам? Що з цим робитиму?". Варто розуміти, що 2005 року Жура ще не викликала такого захвату, як тепер. Зараз молоді береться за органіку, все просто, все продається. Але тоді той салон добряче мені допоміг».

Із часом Філіпп відточив свої методи, гарував на винограднику і зрештою цілком перейшов на органіку, що дуже позначилося на винах. Прогрес вражає. Власне, з цим погодилися всі, хто куштував його «Savagnin Les Marnes» 2012-го. Це насичене, пряне, дуже чисте вино, від якого тече слинка. Традиційний за своїм підходом саваньєн, але дуже доступний, питкий і з надзвичайно вираженим смаком. Два роки тому Філіпп вирішив скласти секатор і піпетку. Тепер маєток очолює його син Тоні—талановитий винороб, який з 2013 року обробляє власні

¹ Салон Дів-Бутей (le salon de la Dive Bouteille, або ж салон Святої Пляшки)—щорічний салон вин, який проходить у місті Сомюр, що в долині Луари.

² Французький винороб із регіону Божоле.

