



simple wine news

СЕРИЯ КНИГ

темы: хороший балк и русская лоза / какую тоскану срочно брать / парижские необистро как гастрономический баухауз

люди: сухие и строгие австрийские виноделы / Романо даль Форно / «Контрольная закупка» в гостях у SWN

дегустации: шиноны и шенены / вся ЮАР в наших широтах

Питер Гаго

главный
в Penfolds
о винах-иконах
и прогрессе
за семью
морями



Коллекционный Прованс



В недавно опубликованном гиде Michelin ресторанам Лазурного Берега досталось не так уж много новых звёзд. Среди тех, кому повезло, — ресторан при отеле Château Saint-Martin & Spa, вернувший себе почётный статус. Чем же так порадовал критиков шеф и стоит ли задержаться в самом отеле?

Ницца, Канны, Сан-Тропе — эти слова звучат как заклинание для любителей красивой жизни. С дореволюционных времён эти места были излюбленным главным пристанищем русской аристократии, жаждущей поправить состояние тела и духа. Сегодня изъезженные туристами места уже не вызывают былого восторга, поэтому ценители истинного духа Лазурного Берега отправляются выше в горы, например, в окрестности городка Сен-Поль-де-Ванс, снискавшего славу «столицы художников XX века». Там стоит удивительный отель Château Saint-Martin & Spa, одна из жемчужин бутиковой сети Oetker Collection.

По заветам тамплиеров

Казалось бы, чем могут удивить теннисные корты? Поле, сетка, зона отдыха. А что если посреди корта многие века назад проходила дорога древних римлян? В 350 году епископ Тура построил тут укреплённый замок и дал ему своё имя. В 1115 году правители Прованса даровали владения ордену тамплиеров, которые перестроили замок, а после похода в Иерусалим высадили здесь оливковые рощи и виноградники. Остаток стены и ворота сохранились по сей день — увитые лозами, они хранят немало тайн.

Современная история началась в 1954 году, когда из шато сделали отель. Здесь останавливались канцлер ФРГ Конрад Аденауэр и президент США Гарри Трумэн. Когда Трумэн пожаловался хозяину отеля

на отсутствие бассейна, тот соорудил бассейн в форме сердца (сегодня он обрёл более привычную форму). Рудольф Откер, основатель удивительной по силе и разнообразию группы Oetker, купил отель в 1994 году. Он не терял времени зря: за реконструкцию основного корпуса взялся Люк Свечин, на территории разбили сады, а виллы и номера оборудовали по последнему слову техники, сохранив классический стиль и французский шарм. Совет будущим путешественникам: выходите на ужин заранее, а то рискуете опоздать, прогуливаясь вдоль галереи с фотографиями прошлого века, рассказывающими о жизни богемы. А опаздывать к мишленовскому шефу не стоит.

Погреб и башни

Гордость отеля — винный погреб, ключи от него есть только у шеф-сомелье Жерара Турнье, признанного лучшим молодым сомелье 2000 года. Компактная коллекция, в которой доминируют Бургундия, Долина Роны и, конечно же, Прованс, но не привычные всем лёгкие розовые вина, а солидные белые, предназначенные для выдержки, и уверенные в себе бандоли. Прогдегустировать некоторые звёзды коллекции можно по приглашению шеф-сомелье прямо на месте — в погребе идеальная температура не только для вина, но и для постояльцев отеля, особенно в полуденный зной.

Любителей Бордо ждёт особая башня в пределах ресторана. Круглый стол создаёт атмосферу закрытого клуба, заветные бутылки ждут своего часа в винных шкафах, выбор берега, замка и винтажа за гостем!





Артистический дух

На изучение погребов, замысловатых садов и нескончаемого списка спа-процедур Château Saint-Martin & Spa может уйти не один день, но что же дальше? Первое направление — Сен-Поль-де-Ванс. Романтический средневековый городок теряет свою привлекательность с появлением туристических автобусов, но дружеское соседство даёт неоспоримое преимущество. Стоит приехать пораньше, прошагать по узким средневековым улицам в сопровождении местных котов в сторону кладбища, где покоится Марк Шагал, выпить кофе в первом открывшемся кафе, заглянуть в галерею, где продают рисунки Пикассо и Шагала, потом свернуть на боковую улицу и обнаружить там небольшую крестьянскую лавку. Здесь откроется другое лицо Лазурного Берега — бутылка холодного прованского розе с только что испечённым багетом и камбером с трюфелем, на котором стоит печать самих Ротшильдов, с видом на долину и суетливые

В баре Champagne Lounge отеля Cap-Eden-Roc

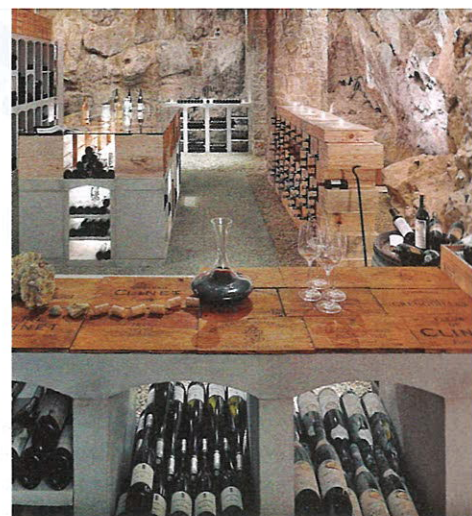
- 10 коктейлей на шампанском
- 4 урожая Salon "S", включая 1988
- 5 урожаяев Cristal 19900 евро стоит жербоам Cristal Edition Limitée en Or — Numéro 66
- 7 урожаяев Dom Pérignon, из них 4 из линейки Cŕnothèque Rosé
- 14 шампанских домов, среди них ни одного рекольтана
- 1914 Château de Laubade, старейший диджестив в карте

прибрежные городки — разве это не настоящий art de vivre?

Следующий пункт программы — музей современного искусства Фонд Маг (Fondation Maeght), где собраны работы Боннара, Колдера, Кандинского и Леже. Однако главное в этом месте — удивительная энергетика и дух творческой свободы. Сосновая роща, двор Джакометти, лабиринт Миро, мозаики Шагала, бассейн Брака, журчащие фонтаны, деревья авокадо и — стойки воспитанников детских садов, которые возясь на земле, играючи постигают замысел великих художников.

Капли гламура

Светская жизнь на Лазурном Берегу кипит. 15 апреля 2017 пройдёт теннисный турнир Monte Carlo Rolex Masters, а 17 мая откроет двери Каннский кинофестиваль. Отели в самом городке давно уже распроданы, а по вечерам береговая линия сплошь превращается в одну большую светскую вечеринку. Впрочем, попасть на неё не так-то просто,



если вы не гость Hôtel du Cap-Eden-Roc, ещё одного легендарного отеля из коллекции Oetker. Здесь проходят самые невероятные пати, где от блеска бриллиантов можно ослепнуть, не говоря уже о титулах приглашённых особ.

Прийти в себя после фестивали поможет спа в Château Saint-Martin, но не стоит расслабляться — впереди Гран-при Монако, главное событие в мире автогонок.

Сумасшедшие скорости, рёв моторов (впрочем, с введением новых двигателей он больше напоминает ласковое журчание), переполненные порты и забитые парковки стали символом главной гонки классической «Формулы-1». Но для гостей Château Saint-Martin & Spa нет преград, добраться до соседнего города-государства можно за 15 минут — к чему тратить время на ожидание в пробках, если вертолёт к вашим услугам. ■



Жан-Люк ЛеФрансуа возглавил кухню отеля в 2014 году. Начав карьеру в парижском Hôtel Le Bristol, он успел поработать в знаковых французских ресторанах, оттачивая собственный стиль на кухнях лучших шефов страны. В 2017-м прилетела звезда Michelin, и останавливаться на этом шеф и персонал не собираются.

