

Дом БЮРНЬЕ

21 год в гармонии с природой



Российскому вину быть! Марина Бюрнье, совладелица винодельческого дома БЮРНЬЕ, рассказывает о его истоках, переезде из спокойной Швейцарии и покорении отечественных терруаров.

Как вы познакомились с Рено и как начали заниматься виноделием?
В 1992 году я окончила МГИМО и, получив стипендию Швейцарской Конфедерации, начала обучение в университете в Берне. Однажды меня пригласили на дегустацию брютта на винодельню. Там я познакомилась с ее хозяином и своим будущим мужем Рено Бюрнье. Позже оказалось, что Рено с детства был очарован Россией и русской культурой: сестра его прадедушки работала гувернанткой при царском дворе. На семейных праздниках она много рассказывала о загадочной и прекрасной Российской империи. Накануне поездки на винодельню в одной из газет я прочитала, что в Швейцарии можно взять в аренду отдельный куст винограда и ежегодно получать именную бутылку вина. Я спросила у Рено, практикуется ли такое на его винодельне. «Я предоставлю тебе 800 кустов

винограда бесплатно, но при одном условии: ты сама будешь ухаживать за ними», — ответил он. Я согласилась — так и началась моя история в виноделии.

Почему вместо спокойной жизни в Швейцарии вы выбрали такой трудный путь — виноделие в России? Как вы начинали ваш краснодарский винодельческий проект?

Я всегда хотела сделать что-то полезное для своей страны. А в 90-е в России не было хорошего вина, поэтому мы с Рено решили, что просто обязаны приехать сюда и развивать качественное виноделие, привезти сюда знания и опыт потомственного винодела. Когда мы приехали в Москву в 1995 году, Рено очень хотел попробовать российское вино. Но ни в магазинах, ни в ресторанах его не было. Рено был удивлен и расстроен, потому что еще со времен учебы в Высшей школе виноделия в Лозанне знал, что в России есть благоприятные природные условия для виноградарства. Поэтому мы решили поехать на юг страны, чтобы посмотреть, как там обстоят дела. Так мы оказались в Краснодарском крае во время сбора урожая. Рено вышел из машины и сразу попробовал виноградку. Как потомственный винодел он умеет определять потенциал винограда по его вкусу. «Здесь можно делать лучшие в мире вина!», — сказал Рено и добавил, что нужно срочно искать участок земли для виноградников. Поиски участка продолжались почти три года, и между Анапой и Новороссийском мы наконец нашли то, что хотели. Семь раз возвращались сюда, исследовали здешние природные условия и почвы. Рено увидел «наш» участок издалека, он напомнил ему швейцарский виноградник, тоже расположенный в предгорьях, на склоне холма. Мы уже опаздывали на самолет, но Рено бегом побежал в горку, чтобы посмотреть на эту землю. И сразу решил: если у нас будет виноградник в России, то он должен быть именно здесь. Так все и началось.

Расскажите, как вы начали работать с сортом Красностоп?
Красностоп для нас имеет символическое значение. Ведь та виноградка, которую Рено первой попробовал в России, оказалась именно этого сорта. Большая заслуга Рено в том, что он заново открыл для России автохтонный сорт винограда Красностоп. Сначала он настоял на том, чтобы мы обязательно нашли и посадили саженцы этого сорта. Потом, в 2005 году, он первым в истории новой волны российского производства сделал вино на 100% из этого сорта и отвез на

дегустацию в Швейцарию. Эксперты были удивлены, насколько сложное и интересное вино получается из Красностопа и дали ему очень высокие оценки. А в России в то время совершенно никто не верил в этот сорт, использовали его только в ассамбляжах с другими сортами. Мы рады, что сегодня Красностоп стал знаменитым сортом в России.

Каков на данный момент ассортимент вашей линейки вин? Где сегодня можно приобрести и попробовать вина БЮРНЬЕ?

Мы производим продукт только из собственного винограда. В основном это сортовые вина: пино блан, шардоне, вионье, мерло, каберне фран, каберне совиньон и красностоп. У нас есть только одно ассамбляжное вино — это вино «Люблю». Приобрести можно, например, в магазинах «Алкотекса», «Азбука Вкуса», а также на винодельне.

Каковы планы у Винодельческого дома БЮРНЬЕ на будущее? В каких направлениях планируете расширяться?

Сейчас у нас 47 га виноградников. В планах расширение, но небольшое. Так как мы производим терруарное вино, для которого самое важное — качество винограда, мы лично следим за всеми работами на винограднике. Если виноградник слишком большой, физически невозможно проследить за его состоянием, невозможно проводить работы и собирать урожай вручную. Невозможно использовать методы органического производства на больших площадях. А промышленное производство нам не интересно. У нас другая цель, совершенно другая история.

Что помогает вам двигаться вперед, несмотря на все сложности, с которыми вы сталкиваетесь?

Упорство и непоколебимая вера в то, что все получится. У нас просто есть свое четкое видение того, что мы хотим сделать. Своя цель. Свой путь. И по этой красной линии мы идем. Когда вы точно знаете, чего хотите и как этого можно достичь, вы начинаете по-другому смотреть на реалии. Пристраиваться не надо. Просто надо действовать. Самое главное — не отступать от своей линии.

В винодельческом доме БЮРНЬЕ придерживаются принципов органического производства. Почему вы выбрали такой непростой путь?

Органическое виноградарство и виноделие — это, конечно, намного затратнее и сложнее. Себестоимость такого вина намного выше. Эти затраты должны отражаться в цене. К сожалению, в России пока многие вообще не понимают, что такое вино, произведенное из органического винограда. Но если брать мировые тенденции, именно такое вино все больше и больше ценится. В нашей семье мы внимательно следим за качеством потребляемых продуктов и напитков. Стараемся покупать все органическое и от локальных производителей, и пьем наше вино. Мы не могли бы производить какой-либо продукт, в ко-



ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЕ ХОЗЯЙСТВО БЮРНЬЕ В 2022 ГОДУ ПРОШЛО ОРГАНИЧЕСКУЮ СЕРТИФИКАЦИЮ

тором не были бы уверены и который не были бы готовы потреблять сами. Рено унаследовал от бабушки, которая увлекалась садоводством, уникальный талант — тонко чувствовать природу и ее энергию. Мы каждый день работаем с живой природой и видим, как она гармонично устроена, как она себя чувствует, как реагирует на различные изменения. Мы рассматриваем виноградник как часть экосистемы. Если природный баланс не нарушен, то и виноград растет здоровым. Поэтому мы, например, не используем химические удобрения, гербициды и синтетические пестициды. Для нас вино не бездушная коммерческая история, а часть нашей жизни и философии.

В чем же заключается философия бренда БЮРНЬЕ?

Мы чтим классические европейские традиции и производим аутентичное терруарное вино. При этом с уважением относимся к природе и экологическому балансу. Особое внимание уделяем деталям как при выращивании винограда, так и в процессе производства — с уверенностью говорим, что наш продукт органический и швейцарского качества.

Вино, произведенное в России: опишите его тремя словами.

Сделано с душой и любовью, органическое, отражает силу Земли и Космоса.
DOMAINES-BURNIER.COM

