

Abbaye de Fontfroide Deo Gratias 2004



Abbaye de Fontfroide

Bývalé benediktinské, později cisterciácké opatství Fontfroide je ukryto v poklidném údolí asi deset kilometrů jihozápadně od Narbonne. Tradice pěstování vinné révy a výroby vína zde bez přerušování trvá více než devět set let.

Fontfroide bylo založeno v roce 1093 a v historii zanechalo hlubokou stopu. Vražda jednoho z jeho mnichů, papežského legáta Petra z Castelnau, se na počátku třináctého století stala roznětkou krvavé křížové výpravy proti katarské herezi. Ve vrcholném středověku bylo Fontfroide regionální církevní mocností a jeho opati ovlivňovali světovou politiku. Arnaud Nouvel se stal kardinálem a papežským legátem v procesu s templáři, Jacques Fournier byl pod jménem Benedikt XII. zvolen papežem. Opatství bylo současně i masivní hospodářskou jednotkou, jejíž významnou činností bylo vinařství. Zdejší vína se pravidelně dostávala na papežský stůl v Avignonu. Rozmach zastavila až epidemie „černé smrti“ v polovině čtrnáctého století a období postupné ztráty významu vyvrcholilo v roce 1908 zánikem kláštera a přechodem klášterních budov, pozemků a statků do soukromých rukou.

Výroba vína je dnes soustředěna kolem statku Saint-Julien de Septime, který byl nejbližší a největší z několika desítek satelitních farem středověkého opatství. Enolog Vincent Dubernet, nástupce někdejších cisterciáckých mnichů, obhospodařuje 35 hektarů písčito-vápenité půdy s příznivými retenčními vlastnostmi. Modré odrůdy carignan, grenache a syrah okupují níže položené, teplejší, ale stinné mírné svahy, obrácené k severozápadu.

Název: Abbaye de Fontfroide Deo Gratias Rouge 2004

Červené víno.

Označení původu: AOC Corbières (Francie)

Gastronomie: hovězí, biftek nebo zvěřina na rožni



Víno silné, jiskřivě granátové barvy. Výrazné aroma černého rybízu se stopami citrusu a se zřetelným vlivem dubových sudů, v nichž víno zrál. Na jazyku je tělnaté a za výrazným černým ovocem se pomalu odhaluje komplexní mangová příchuť. Jeho taniny jsou sametové a ve finále zaznívají příjemné tóny lékořice.

Gastronomické víno, které nejlépe oceníte k masitým pokrmům pro sváteční příležitost. Spíše pánské pití, které nezklame ani opravdového znalce.

Produkce: 9,000 lahví

Viniční výměra: 2,5 hektaru

Charakteristika půdy: písčito-vápenitá

Odrůdy: syrah (60%), grenache (35%), carignan (5%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň, mechanizované odzrnění, kvašení mrtu ve zděných kádích, prodloužená macerace, částečné zrání ve francouzském dubu po dobu 12 měsíců.

Ocenění:

Le Guide Hachette des Vins 2007 („vin exceptionnel“).

Servírovací teplota: 16-18°C

Konzumace: 2006-2013

Languedoc Roussillon

V tomto jihofrancouzském regionu se víno produkuje téměř tři tisíce let, od dob fénického osídlení. Po dlouhém období úpadku, které bylo průvodním jevem průmyslové revoluce, prochází dnes zdejší vinařství obdobím nové renesance. Languedoc je místem bouřlivého vinařského rozvoje, „nejživější vinařskou oblastí Evropy“ (časopis Decanter), současně ale neztrácí tradiční rozmanitost: každý z mnoha typů půdy a klimatu a každý ze stovek dobrých vinařů slibuje víno s jedinečnou osobitostí.

Mezi tradiční odrůdy, které se uplatňují při přípravě zdejších kvalitních červených vín, patří carignan, zdroj struktury a barvy, a grenache, který přináší tělo a buket. Mezi ušlechtilé odrůdy patří syrah, zdroj tříslovin a vůně, která se dobře vyvíjí zráním, a mourvèdre, který vytváří elegantní vína schopná dlouhodobého skladování.

AOC Corbières

Jde o jedno z několika set chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům, při jejichž přípravě byl dodržen tradiční výrobní postup. Corbières jsou nejrozsáhlejší vinařskou oblastí Languedocu. Vinice jsou rozprostřeny po nehostinných, divokých svazích středozemních kopců, tvořících předhůří východních Pyrenejí. Typické AOC Corbières je rustikální, tělnaté a kořenité červené víno.



KVALITNÍ-VÍNO.CZ