

# Domaine Cros Les Aspres 2004



## Domaine Cros

Když novinář Michel Smith před třemi lety sestavoval svého průvodce po nejlepších vinicích Languedocu, napsal: „Když se trochu zabýváte světem vína, občas se stane, že narazíte na osobnost, která kolem sebe vyzařuje zvláštní intenzitu, auru, něco, co dělá člověka výjimečným.“ Tím, kdo si vysloužil tato slova, byl Pierre Cros, nenápadný a laskavý muž, který se ale už dlouho před tím stal legendou. Jeden ze tří set nejlepších vinařů Francie podle nedávné ankety časopisu Le Nouvel Observateur, výrobce, jehož vína už bezmála patnáct let pravidelně sbírají ocenění prestižního Guide Hachette des Vins a díky populárnímu vinnému průvodci Roberta Parkera se velké oblibě těší i v zámoří.

Domaine Cros zaujímá 18 hektarů severně obce Badens na jižním okraji Minervois, asi deset kilometrů východně od Carcassone. Krajina na levém břehu řeky Aude je rovinatá až mírně zvlněná, půda je zde hlinitovápenitá a velmi chudá. Tvrdá skála mateřské horniny na mnoha místech vystupuje téměř na povrch a společně s extrémně suchým podnebím neumožňuje pěstovat nic, kromě středozezemních kultur olivovníku a vína.



Pierre Cros

**Název:** Domaine Cros Les Aspres 2004

**Červené víno.**

**Označení původu:** AOC Minervois (Francie)

**Gastronomie:** zvěřina, svíčková nebo roštěnec na rožni.



Barva jiskřivého, hlubokého rubínu. Koncentrované, komplexní aroma černého rybízu, kaka, vanilky, malin, fialek a skořice. V ústech rozkvétá mocná paleta chutí, podepřená sametovými taniny a vrcholící dlouhým, dlouhým finále. Mimořádná koncentrace tohoto vína je dána velmi nízkým hekarovým výnosem (12hl) a ojedinělou charakteristikou půdy a klimatu.

V Les Aspres 2004 vytvořil Pierre Cros víno, o němž je obtížné hovořit prozaickými slovy. Pokud si ho chcete opravdu vychutnat, udělejte z jeho konzumace událost. Pětihodinová dekantace je nezbytná, stejně jako sváteční pokrm a společnost, v níž se cítíte dobře. Pokud se vám to podaří, dočkáte se velkého zážitku.

**Produkce:** 4,000 lahví

**Viniční výměra:** 2,4 hektaru

**Charakteristika půdy:** hlinito-vápenitá

**Odrůdy:**

syrah (100%)

**Způsob přípravy:**

Ruční sklizeň, ruční obírání hroznů. Kvašení rmutu v ocelových tancích, prodloužená extrakce. Zrání v nových sudech z francouzského dubu po dobu 20 měsíců.

**Ocenění:**

Le Guide Hachette des Vins 2007 („vin exceptionnel“ a zvláštní cena poroty).

**Obsah alkoholu:** 14,5%

**Servírovací teplota:** 17-18°C

**Konzumace:** 2008-2014

## Languedoc Roussillon

V tomto jihofrancouzském regionu se víno produkuje téměř tři tisíce let, od dob fénického osídlení. Po dlouhém období úpadku, který byl 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, grenache, který přináší tělo a buket. Syrah je zdrojem tříslovin a vůně, která se dobře vyvíjí zráním, a mourvèdre vytváří elegantní vína schopná dlouhodobého skladování.

## AOC Minervois

Jde o jedno z chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům. Minervois je jednou z nejstarších vinařských oblastí světa. Na jihu se opírá o řeku Aude mezi městy Narbonne a Carcassonne, na severu o masiv Černých hor, který zdejší vinice chrání před studenými severními větry. Typické AOC Minervois je tělnaté víno s výrazným ovocným aromatem a zemitými prvky, těžší než vína ze Saint-Chinianu, ale subtilnější než vína z Corbières.



© Ondřej Procházka, 2007. Logo "Kvalitní-vino.cz" je chráněno podle obchodního práva ČR a EU. Veškerá práva vyhrazena.