

# Domaine Cros Les Aspres 2006



## Domaine Cros

Když novinář Michel Smith před pěti lety sestavoval svého průvodce po nejlepších vinicích Languedocu, napsal: „Ve světě vína se občas stane, že narazíte na osobnost, která kolem sebe vyzařuje zvláštní intenzitu, auru, něco, co dělá člověka výjimečným.“ Tím, o kom zde je řeč, je Pierre Cros, jeden z fenoménů současného francouzského vinařství. Někdejší pekařský učeň a pozdější profesionální hráč rugby vytváří na pozemcích svých předků vína, která už bezmála patnáct let dobývají titulní strany celostátních periodik a sbírají ocenění prakticky kdekoliv, kde se objeví. Neúnavná práce, dokonalý pořádek, všudypřítomný smích, víno a sport, a jaksi mimochodem i věhlas a prosperita. Je těžké nepodlehnout kouzlu tohoto příběhu.

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 hlinito-vápenitá 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 2006

**Červené víno.**

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

**Gastronomie:** biftek, telecí steak, pečená zvěřina.



Vlajková loď Pierra Crose vám v ročníku 2006 nabídne vše, čemu vděčí za svou proslulost: temnou purpurovou (později rubínovou) barvu, explozivní kaskádu vůní a chutí (švestková povidla, čokoláda, kakao, černé olivy, skořice), rafinovanou subtletu, dokonalou harmonii a především nekonečnou dochuť, která z něj dělá skutečnou kulinární specialitu.

Víno dosáhne optimální zralosti kolem roku 2016. Radost vám samozřejmě udělá i o mnoho dříve, v tom případě se ale nebojte dlouhé dekantace – pro rok 2009 nejméně 18, lépe ale 24 hodin. Připravte si chuťově výrazný pokrm (doporučuji biftek ze steakového plemene), buďte vyspalí, dobře naladěni, a ve společnosti přátel. Je to víno přístupné a v dobrém slova smyslu moderní, které si získá téměř každého, kdo mu věnuje péči a pozornost.

**Produkce:** 4,000 lahví

**Viniční výměra:** 2,4 hektaru

**Charakteristika půdy:** hlinito-vápenitá

**Odrůdy:**

syrah (100%)

**Způsob přípravy:**

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

**Obsah alkoholu:** 14,5%

**Servírovací teplota:** 18-19°C

**Konzumace:** 2010-2016

## 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.

