

Domaine Cros Les Aspres 2008



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 zvlhčená, 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 středomořských kultur olivovníku a vína.



Pierre Cros

Název: Domaine Cros Les Aspres 2008

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: biftek, telecí steak, pečená zvěřina.



Barikovaný syrah z produkce Pierra Crose je esencí velkolepé komplexity. Jeho ochutnávka připomíná symfonické crescendo: po prvotním zaujetí hlubokou purpurovou barvou se můžete nechat unést bohatým rejstříkem mocných vůní (zralý černý rybíz, skořice, vanilka, černé olivy a tabák), poté vychutnávat jeho korpulentní, ale současně rafinovaně subtilní tělo s tóny lékořice, hřebíčku a vavřínu, a nakonec nechat svou fantazii pracovat při imponantním finále, které vás bude provázet ještě dlouho poté, co vyprázdníte svou sklenku.

V roce 2010 dekantujte nejméně dvacet čtyři hodin. Připravte si chuťově výrazný pokrm, buďte vyspalí, dobře naladěni, a ve společnosti přátel. Je to velké víno, ale současně je přístupné a v dobrém slova smyslu moderní. Získá si 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: 2010-2018

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.

