

Domaine Cros Les Mal Aimés (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 je zde 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 kdekoli, kde se objeví. Neúnavná práce, dokonalý pořádek, věčný smích, víno a sport, a jaksí 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 středozemních kultur olivovníku a vína.



Pierre Cros

Název: Domaine Cros Les Mal Aimés (2007)

Červené víno.

Označení původu: Vin de Table Français (Francie)

Gastronomie: dezert, čokoláda, uzený losos, tvrdý sýr



„Láska k této zemi, chudé, vyprahlé, umístěné na skále, kde se sucho zdá být přítomnější než jinde, nás přiměla k uchování starých parcel odrůd z jiných časů, které zde nesmíme jmenovat,“ píše se (s odkazem na regulaci vinného trhu) na kontraetiketě. Cuvée Les Mal Aimés, neboli „Nemilované“, sestává převážně z odrůd, které z Languedocu za posledních čtyřicet let téměř vymizely.

I v ročníku 2008 toto víno nabízí sytě purpurovou barvu, výraznou třešňovou vůni, fialkové tóny na jazyku a kakaovou dochuť. Společenské víno, které se hodí k posezení s přáteli nad dezertem nebo čokoládou. Dekantace není nutná. Pro pánskou, dámskou i smíšenou společnost.

Produkce: 5,000 lahví

Viniční výměra: 1,5 hektaru

Charakteristika půdy: hlinito-vápenitá

Odrůdy:

aramon (40%), alicante (30%), pikepul (20%), carignan (10%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň, ruční odzrnění. Kvašení ve zděných kádích, zrání probíhá tamtéž po dobu 12 měsíců.

Obsah alkoholu: 13%

Servírovací teplota: 14-15°C

Konzumace: 2010-2011

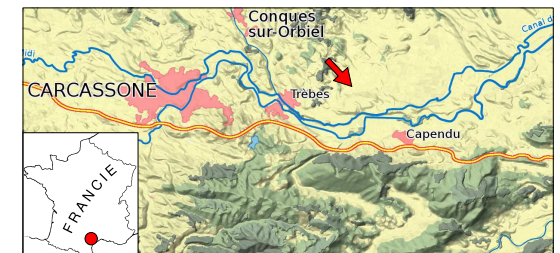
Languedoc Roussillon

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.

Vin de Table Français

Jde o nejnižší úroveň klasifikace francouzských vín. Narozdíl od vín užívajících chráněná označení původu není výrobní proces podroben prakticky žádné státní kontrole, na lahvi je proto zakázáno uvádět označení původu, odrůdovou skladbu i ročník.

Historicky byla kategorie „vin de table“ vyhrazena nezajímavým směskám vín z různých oblastí a ročníků. Protože trh pro tato vína ve Francii během posledních tří desetiletí prakticky zanikl, prošla kategorie podstatnými změnami. Kromě ordinárních vín zde stále častěji nacházíme i jedinečná vína, kterými jejich tvůrci překonávají přílišnou strnulost nebo jiné nedostatky systému chráněných označení původu. Nejčastěji jde o případy, kdy pravidla označování původu zapovídají použití odrůd, které podle názoru výrobců do dané oblasti patří.



KVALITNÍ-VÍNO.CZ