

# Domaine Cros Les Mal Aimés (2009)



## 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 kdekoliv, kde se objeví. Neúnavná práce, dokonalý pořádek, věčný smích, víno a sport, a jaksí mimochodem i věhlas a prosperita. Je těžké nepodlehout 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 zvlňená, 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 střežemních kultur olivovníku a vína.



Pierre Cros

**Název:** Domaine Cros Les Mal Aimés (2009)

**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.

Cuvée Les Mal Aimés i v ročníku 2009 přináší své typické charakteristiky (syť purpurovou barvu, vůni červeného ovoce, fialkové tóny na jazyku a kakaově-čokoládovou dochuť), současně je ale o poznání koncentrovanější, než předchozí ročníky. Společenské víno, které se hodí k posezení s přáteli pod širým nebem nad

studeným předkrmem, 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%

**Servirovací teplota:** 14-15°C

**Konzumace:** 2011-2013

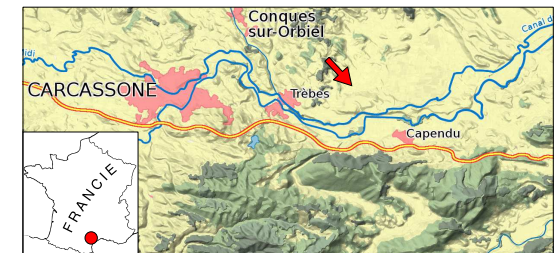
## Languedoc Roussillon

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 základní úroveň klasifikace francouzských vín. Narozdíl od vín užívajících chráněná označení původu není výrobní proces podroben prakticky žádné administrativní kontrole, na lahvi proto až do roku 2010 bylo 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 ordinární vína ve Francii během posledních tří desetiletí prakticky zanikl, prošla kategorie podstatnými změnami. Dnes pod tímto označením stále častěji nacházíme 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