

Domaine Cros Vieilles Vignes 2007



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, 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 středozemních kultur olivovníku a vína.



Pierre Cros

Název: Domaine Cros Vieilles Vignes 2007

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: vepřová, jehněčí nebo telecí pečeně



Víno silné, jiskrně purpurové barvy. Vůně je hluboká, ovocná (borůvková zavařenina, maliny a fíky), se subtilními florálními a kořenitými tóny. Kulatý ráz je na jazyku dobře vyvážen jemnou tanickou texturou, impozantní dochuť trvá dobrých patnáct vteřin.

Ušlechtilé a osobité víno, tradiční Minervois ve svém nejlepším výrazu. Keře carignanu, z nichž pochází, jsou staré přes sto let, hektarový výnos je omezen na 25hl. Skvělé klimatické podmínky roku 2007 navíc umožnily vytvořit zřejmě nejlepší ročník posledních let. Dekantujte 2-3 hodiny, podávejte k telecím medailonkům na houbách nebo k jehněčí kotletě. Snažte se dodržet vhodnou teplotu servírování (kolem 15°C), u carignanu je to důležitější než u jiných odrůd. Pro muže i ženy bez rozdílu.

Produkce: 6,100 lahví

Viniční výměra: 1,9 hektaru

Charakteristika půdy: hlinito-vápenitá

Odrůdy:

carignan (95%), syrah (5%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň, ruční odzrnění. Kvašení je realizováno karbonickou macerací. Zrání ve zděných kádích po dobu 12 měsíců.

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 15-16°C

Konzumace: 2009-2012

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.

