

Domaine Cros Vieilles Vignes 2008



Domaine Cros

Když novinář Michel Smith před šesti 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 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. Domaine Cros je místem velmi pestré vitikultury: kromě tradičních languedockých odrůd carignan, grenache a syrahu se zde lze setkat i s jinak téměř vymizelým aramonem a alicantem, a v poslední době rovněž s odrůdami, jejichž výsadba v Languedocu znamená skutečnou herezi: portugalskou tourigou nacional a italským nebbiolem.

Název: Domaine Cros Vieilles Vignes 2008

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: jehněčí nebo telecí pečeně, pernatá zvěř



Jiskrná purpurová barva, hluboká, čistoulinnká ovocná vůně (borůvková zavařenina a maliny), ušlechtilé zemité tóny (fíky), mohutné tělo se subtilním kořením, sametové třísloniny a dlouhá dochuť.

Domaine Cros Vieilles Vignes je jedním z nejpůvabnějších carignanů Languedocu, šaramantním, ušlechtilým a dokonale apertizujícím vínem. Vinná réva, z níž pochází, je stará přes sto let, hektarový výnos je omezen na 25hl. Dekantujte po dobu tří až čtyř hodin. Vhodnou kombinací je jehněčí pečeně, telecí medailonky, tetřev, koroptev nebo jiná pernatá zvěř. Snažte se dodržet vhodnou teplotu servírování (kolem 15°C), u carignanů 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, částečné ruční odzrnění. Kvašení je realizováno karbonickou macerací. Částečné zrání v dubových sudech po dobu 2–4 měsíců, následně zrání ve zděných kádích po dobu 12 měsíců.

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 15-16°C

Konzumace: 2010-2013

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.

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 třísloniny 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.

