

Domaine de Barroubio Muscat Classique 2009



Domaine de Barroubio

Statek se starobylým názvem Barroubio se nachází na východ od obce Saint-Jean de Minervois, na konci úzké křivolaké cesty směřující k dramatickému masivu Černých hor. Přízračně působící liduprázdná krajina s poli křídově bílých vápencových oblázků, které tu a tam přerušuje pás středomořských křovin, může v dnešním návštěvníkovi vyvolat pocit, že stanul na samotném konci světa. Je to ale mylný závěr: lidé obývají Barroubio od pradávny historie. Dokladem toho je neolitické pohřebiště, které se nachází sotva pár desítek metrů od dnešního statku a novější kaple svatého Jana z Dieuvaille, pocházející ze 13. století.

Dnešní Domaine de Barroubio zaujímá 34 hektarů. Z toho jsou zhruba dvě třetiny jasně bílé vápencové půdy klasifikovány v apelaci Muscat de Saint-Jean de Minervois a osázeno výhradně bílým muškátem, který byl v okolí Barroubia poprvé kultivován zřejmě již římskými kolonizátory. Zbylá třetina jílovito-vápenité půdy s bohatým obsahem železa je klasifikována v apelaci Minervois a osázena modrými odrudami syrahem a grenachem. Vínice se nacházejí v nadmořské výšce téměř 300 metrů a jsou ze tří stran obklopeny hlubokými kaňony. Relativně chladné klima má zejména na muškát blahodárny účinek, umožňuje jeho pozdnější sklizeň a dává mu živější a více svěží ráz.

Tradice vitikultury se na Domaine de Barroubio přenáší z otce na syna po dobu neuvěřitelných šesti staletí. Raymond Miquel, dnešní vlastník, tak představuje již sedmáctou generaci hospodářů.

Název: Domaine de Barroubio Muscat Classique 2009

Bílé víno dezertní (z bílých hroznů).

Označení původu:

AOC Muscat de Saint-Jean de Minervois (Francie)

Gastronomie: roquefort, kachní nebo husí játra, ovocné dezerty



Víno jiskrné, slámově žluté barvy, s mocnou vůní přezrálých citrusů, meruněk, lučního medu a lučního kvítí. V ústech je nevtíravě sladké, tělnaté ale díky živé kyselince zůstává svěží a bezchybně harmonické. Na druhý doušek rozvíjí subtilní zemitější tón, který završuje dojem, který toto víno vytváří: rozkvetlá letní louka ve Vaší sklenici: se sluncem, květinami, čerstvým ovocem i vonící zemí.

Toto elegantní dezertní víno si nejlépe vychutnáte jako aperitiv, se sýrem s modrou plísní (roquefort, gorgonzola nebo niva), k foie gras, nebo k dezertu. Vyhněte se ale takovým dezertům, které jsou příliš sladké, ideální je například ovocný dort bez cukru. Dekantace není nutná, postačí otevřít víno hodinu před konzumací. Víno, které si rychle získá srdce nejedné dámy.

Produkce: 40,000 lahví

Viniční výměra: 17 hektarů

Charakteristika půdy: vápencový štěrk s oblázkem

Odrůdy:

muškát bílý (100%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň, usazování za studena. Fermentace při nízké teplotě, ukončená přidáním asi 8% vinného destilátu. Zrání na kalech po dobu osmi měsíců.

Obsah alkoholu: 15%

Servirovací teplota: 12°C

Konzumace: 2010-2014

Languedoc Roussillon

V tomto jihofrancouzském regionu se víno produkuje téměř tři tisíce let, od dob fénického osídlení. Po dlouhém období úpadku, které bylo průvodním jevem průmyslové revoluce, prochází zdejší vinařství obdobím 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 bílých vín, patří grenache blanc, zdroj těla a vůně, a roussanne, který vytváří aromatická vína s potenciálem dlouhodobého zrání. V oblasti dezertních vín má dominantní postavení bílý muškát, který se zde kultivuje nepřerušeně od antických dob.

AOC Muscat de Saint-Jean de Minervois

Jde o jedno z chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům. Takto označovaná vína pocházejí z pouhých 150 hektarů křídově bílé vápencové půdy na severozápadním okraji apelace Minervois. Jedinou povolenou odrůdou je bílý muškát a technikou zpracování jde o *vin doux naturel*, tedy o jemně fortifikované víno, u něhož je kvašení zastaveno přidáním vinného destilátu. Muscat de Saint-Jean de Minervois je aromatický, sladký a příjemně živý. Používá se jako aperitiv nebo jako dezertní víno.



KVALITNÍ-VÍNO.CZ