

# Domaine de Blayac Clos du Pigeonnier 2006



## Domaine de Blayac

Osada Vialanove byla ve středověku součástí dominikálu La Caunette. Posledním šlechticem, který ji vlastnil, byl kapitán Joseph de Treil de Saint-Martial (1754-1792). Francouzská revoluce připravila tohoto přesvědčeného stoupence starého společenského řádu nejen o majetek, ale i o život: v osudné noci dne 10. srpna 1792 padl v Paříži při obraně svého krále. Osada Vialanove a přilehlé pozemky následně propadla státu a byla rozprodána.

Dnešní Domaine de Blayac zaujímá 40 hektarů a obklopuje Vialanove z jihu a ze západu. Modré odrůdy carignan, grenache a syrah zrají na povlných jihozápadních svazích, pokrytých hlínou a bílým vápencovým štěrkem. Po někdejší rytíři de Saint-Martial zde kromě několika obytných a hospodářských budov zůstal i impozantní kamenný holubník nad vinicí Clos de Pigeonnier. Jeho vyobrazení je emblémem vinařství.

Rodina Blayaců na statku hospodaří již po pět generací a vyznavač terroirových vín se při návštěvě musí cítit jako doma. Nejstarší a nejtradičnější z languedockých odrůd, carignan, se zde těší velké úctě a způsob jeho kultivace odhaluje skutečné možnosti, které tato často podceňovaná odrůda skrývá. O syrahu, jehož výsadba proběhla před více než třiceti lety, vlastníci oproti tomu dodnes s příznačnou skromností hovoří jako o „novém víně“.



Maryse Blayac

**Název:** Domaine de Blayac Clos du Pigeonnier 2006

**Červené víno.**

**Označení původu:** AOC Minervois (Francie)

**Gastronomie:** kuřecí soté, pečená kachna, losos nebo tuňák



Toto tradiční Minervois s rubínovou barvou, typickou vůní červeného ovoce, plným tělem a kořenitou dochutí se do naší nabídky vrací po třech letech. Pamětníci pravděpodobně odhalí, že na rozdíl od ročníku 2003 je poněkud tělnatější a že jeho taniny jsou naopak hladší, což lze přičíst i vyššímu podílu grenache oproti carignanu. Modernější styl nezměnil jeho základní charakteristiky: je to jednoduché, každodenní víno pro společenské i gastronomické účely, kterému přesto nechybí osobitý terroirový ráz.

Víno se dobře hodí pro společenské i gastronomické účely a dobře si rozumí především s drůbeží. Dekantace v trvání jedné nebo dvou hodin mu rozhodně neublíží, ale v zásadě není nutná. Pro muže i ženy bez rozdílu.

**Produkce:** 10,000 lahví

**Viniční výměra:** 2.5 hektaru

**Charakteristika půdy:** vápencový štěrk

**Odrůdy:**

grenache (60%), carignan (40%)

**Způsob přípravy:**

Mechanická sklizeň a odzrnění. Grenache se zpracovává tradiční fermentací, carignan karbonickou macerací. Zrání ve zděných kádích po dobu 18 měsíců.

**Obsah alkoholu:** 14%

**Servírovací teplota:** 13-14°C

**Konzumace:** 2009-2011

## 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.

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.



KVALITNÍ-VÍNO.CZ