

Domaine de Blayac Syracruz 2005



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 někdejším 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“.



Stéphane Blayac

Název: Domaine de Blayac Syracruz 2005

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: hovězí kotleta na grilu, biftek nebo svíčková



Víno hluboké purpurové barvy, s výraznou vůní borůvek, ostružin a lesního podrostu. V ústech je velmi suché, kulaté, s lehkými kořenitými tóny a tvrdší, ještě nezahmlanou tříslovinou, která prozrazuje jeho mladost a slibuje mnohé o jeho potenciálu.

Klasický představitel jižního typu vína v jeho čistém a hutném výrazu. Hodí se pro ryze gastronomické účely, ke kvalitnímu hovězímu v chuťově nejvýraznějších úpravách. Dekantujte po dobu 5-8 hodin, posílíte tak aroma a zbavíte víno nadbytečné svíravosti. Pokud dekantovat nemůžete, ponechte mu ve sklenici dostatečný čas k tomu, aby se otevřelo. Ocení ho spíše pánové.

Produkce: 5,000 lahví

Viniční výměra: 5 hektarů

Charakteristika půdy: vápencový štěrk

Odrůdy:

syrah (95%), carignan (5%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň, ruční odzrnění. Syrah se zpracovává tradiční fermentací s prodlouženou extrakcí, carignan karbonickou macerací. Zrání ve zděných kádích po dobu 15 měsíců.

Ocenění:

Le Guide Hachette des Vins 2008 („vin très réussi“)
Challenge International du Vin 2007 (stříbrná medaile)

Obsah alkoholu: 13.5%

Servírovací teplota: 17-18 °C

Konzumace: 2010-2015

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

© Ondřej Procházka, 2008. Logo "Kvalitní-vino.cz" je chráněno podle obchodního práva ČR a EU. Veškerá práva vyhrazena.