

Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Baptiste 2006



Domaine La Croix Sainte Eulalie

Rodinný statek Michela a Aliny Gleizes se nachází v osadě Combejean na okraji obci Pierrerie, na mírných svazích, tvořících severovýchodní okraj kotliny, v níž leží městečko Saint-Chinian. Byl vystaven na pozemcích, jejichž vinice jsou poprvé zmiňovány již v roce 1560, na místě dnes zničené starobylé kaple, od níž pochází jeho název. Na severu je obec obklopena strmým hřebenem vápencových skal, který ji chrání před studenými severními větry a vytváří specifické mikroklima, ve kterém poklidně zrají olivovníky, mimóza, planice i vinná réva.

Otěže hospodaření po svých rodičích dnes přebírá mladší generace: dcera Agnès s manželem Philippem, původně italským vinařem, který při svém příchodu převzal příjmení vlastníků statku.

Vinice leží v místě, kde se stýkají tři půdní typy: vápenec, pískovec a břidlice. Skýtá tak rozmanité možnosti vitikultury. Výsledkem jsou nejen tradiční vína z carignanu a grenache, extrahovaný syrah, tajuplný mourvèdre, ale i zde vzácný viognier, dobře známý milovníkům špičkových bílých vín ze severní Rhôny.



Philippe Girardi – Gleizes

Název: Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Baptiste 2006

Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: kachna, králík nebo telecí



Silný rubín, vůně po černém i červeném ovoci (ostružiny a višně), a komplexní vanilkovo-čokoládové a kouřové tóny: tyto své charakteristické vlastnosti nabízí Cuvée Baptiste i v ročníku 2006. Na jazyku je o poznání mohutnější než předchozí ročníky, zůstává nicméně precizně harmonické, s dlouhou dochutí. Silnější tělo a exktraktivnější charakter naznačují delší potenciál jeho zrání.

Toto ušlechtilé víno oceníte k pečené kachně, klasickou kombinací vytvoří s králíkem na hořčici nebo na tymiánu, skvělých výsledků dosáhnete i s telecím masem. Před koncem roku 2010 dekantujte po dobu 6–8 hodin. Pro muže a ženy bez rozdílu.

Produkce: 10,000 lahví

Viniční výměra: 2,4 hektaru

Charakteristika půdy: břidličná a písčítá

Odrůdy:

syrah (50%), grenache (20%), mourvèdre (20%), carignan (10%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň s výběrem hroznů, mechanizované odzrnutí. Rmut kvasí v ocelových tancích, extrakce trvá 35 dní. Zrání ve francouzském dubu po dobu 12 měsíců, se čtvrtinovou každoroční obměnou.

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 17-18°C

Konzumace: 2010-2016

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 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 Saint-Chinian

Jde o jedno z několika set chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům. Saint-Chinian je vinařskou oblastí nacházející se v podhůří Černých hor, kterou lze rozdělit do dvou odlišných částí. Na jihozápadě, v pahorkatině kolem městečka Saint-Chinian, je půda hlinitovápenná, a vytváří se zde relativně lehká červená vína vonící po červeném ovoci. Na severovýchodě, na strmých terasách kolem řeky Orb, je břidličný štěrka, na němž vznikají dlouhověká, expresivní a tanická vína.



© Ondřej Procházka, 2009. Logo "Kvalitní-vino.cz" je chráněno podle obchodního práva ČR a EU. Veškerá práva vyhrazena.