

Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Baptiste 2008



Domaine La Croix Sainte Eulalie

Rodinný statek Michela a Aliny Gleizes se nachází v osadě Combejean na okraji obci Pierrerue, na mírných svazích, tvořících severovýchodní okraj kotliny, v níž leží městečko Saint-Chinian. Byl vystavěn 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.

Rodina Gleizesů hospodaří na svém statku po několik generací, ještě před dvaceti lety ale prodávala své hrozny kooperativě v Saint-Chinianu, které Michel Gleizes po řadu let předsedal. Otěže hospodaření dnes po svých rodičích přebírá mladší generace: dcera Agnès a její manžel Philippe.

Vinice leží v místě, kde se stýkají tři půdní typy: vápenec, pískovec a břidlice. Skýtá tak rozmanité možnosti vitikultury, v níž nacházejí uplatnění všechny tradiční languedocké modré i bílé odrůdy.



Philippe Girard – Gleizes

Název: Domaine La Croix Sainte Eulalie Cuvée Baptiste 2008

Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: kachna, králík nebo hovězí



Víno hluboce rubínová barva vyniká mohutným borůvkově-ostružinové aroma-tem s vanilkovými a čokoládovými tóny, které mu propůjčilo dvanáctiměsíční zrání v dubových sudech. Na jazyku je kulaté až korpulentní, jeho třísloviny jsou pevné a hladké, dochuť je dlouhá a kakaová.

Ušlechtilé, elegantní, precizně harmonické a přitom velmi přístupné a srozumitelné víno, které patří k nejlepším ročníkům posledního desetiletí. Klasickou kombinací vytvoří s králíkem na hořčici nebo na tymiánu, výborných výsledků dosáhnete i s hovězím masem nebo s pečenou kachnou. Pro muže a ženy bez rozdílu.

Produkce: 10,000 lahví

Viniční výměra: 2,4 hektaru

Charakteristika půdy: břidličná a písčité

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: 15%

Servirovací teplota: 17-18°C

Konzumace: 2012-2018

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.

