

Domaine Le Cazal Cuvée Ambition 2007



Domaine Le Cazal

Zemědělská usedlost Le Cazal se nachází severně obce La Caunette, jen několik kilometrů od Minerve. Starý statek z bílého kamene se 70 hektary půdy byl ve středověku panským manstvím a ze šlechtických rukou byl nuceně prodán po francouzské revoluci. Do rukou současných vlastníků, rodiny Derroja, přešel v roce 1870. Sourozenci Claude a Martine jsou již pátou generací hospodářů.

Vinice se rozprostírají ve výši 300 metrů nad mořem na charakteristické vápencové náhorní plošině („causse“) na jižním okraji Černých hor. Plošina se mírně svažuje k jihu a z východu je ohraničena hlubokým krasovým kaňonem Gorge du Trémenal, který ve vegetačním cyklu vinice sehrává důležitou termoregulační roli.

V roce 2009 byla vinční výměra redukována z původních osmnácti na patnáct hektarů, tvořených hlinitovápennou půdou a hrubým vápencovým šterkem. Celá výměra je klasifikována v AOC Minervois a osázena modrými odrůdami carignan, grenache a syrah. Výsadba carignanu je stará přes 80 let. Sklizeň se provádí pouze ručně a hrozny všech odrůd se zpracovávají karbonickou macerací, přičemž všechny tři odrůdy se scelují již před začátkem kvašení.



Martine Derroja-Rigal

Název: Domaine Le Cazal Cuvée Ambition 2007

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: plísňové sýry, kachní pečeně hovězí na houbách



Víno sytě rubínové, jiskřivé barvy. Vůně je silná, s dominantním černým ovocem (zavařenina z černého rybízu), a typickými zemitými a kořenitými tóny (cedr, lesní podrost). Na jazyku je tělnaté, s dobře zahlazenými taniny a výrazně kořenitou dochutí.

Elegantní, harmonické a extraktivní víno, určené spíše ke gastronomickému použití. Ideální kombinací je hovězí pečeně nebo vepřová panenka s houbovou omáčkou, králík v červené omáčce nebo ovčí či kozí plísňové sýry. Jedna až tři hodiny dekantace posílí aroma, v zásadě je ale víno již připraveno ke konzumaci. Ocení ho spíše pánové.

Produkce: 6,700 lahví

Viniční výměra: 1,9 hektaru

Charakteristika půdy: hlinito-vápennitá, vápencový šterk

Odrůdy:

carignan (40%), grenache (30%), syrah(30%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň. Karbonická macerace po dobu 12-14 dní. Scelení odrůd se provádí už na počátku kvašení. Zrání ve francouzském dubu po dobu osmi měsíců, se čtvrtinovou každoroční obměnou.

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 17-18°C

Konzumace: 2011-2014

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, 2011. Logo "Kvalitní-vino.cz" je chráněno podle obchodního práva ČR a EU. Veškerá práva vyhrazena.