

Domaine Le Casal Cuvée Ambition 2009



Domaine Le Casal

Zemědělská usedlost Le Casal se nachází severně obce La Caunette, 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 viniční výměra redukována z původních osmnácti na patnáct hektarů, tvořených hlinitovápennitou půdou a hrubým vápencovým štěrkem. Celá výměra je klasifikována v AOC Minervois a tvoří jednu z nejvyšše položených částí apelace. Setkáváme se zde výlučně s modrými odrůdami carignan, grenache a syrah. Výsadba cariganu 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.



Claude Derroja

Název: Domaine Le Casal Cuvée Ambition 2009

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: plíšňové sýry, kachní pečeně, hovězí na houbách



Po nucené roční odmlece, způsobené ničivým krupobitím na podzim předchozího roku, se terroirová klasika z Domaine Le Casal vrací ve vynikající formě. Rubínová barva s purpurovými odlesky, silná a hluboká vůně černého ovoce (švestky a černý rybíz). V ústech je kulaté s charakteristickými kořenitými (rozmarýn, tymián) a zemitými (lesní podrost a jehličí) tóny.

Elegantní, harmonické a extraktivní víno, určené spíše k dobrému jídlu než ke společenskému použití. Ideální kombinací je hovězí pečeně, vepřová panenka s houbovou omáčkou, nebo ovčí či kozi plíšňové sýry. Víno lze konzumovat hned po otevření, ale kratší dekantací určitě nic nezkažíte. Ocení ho spíše pánové.

Produkce: 6,700 lahví

Viniční výměra: 1,9 hektaru

Charakteristika půdy: hlinito-vápenitá, vápencový štěrk

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: 2012-2015

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, 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.

