

Domaine Le Cazal Cuvée Ambition 2006



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, který do vápencového podloží vryl jeden z přítoků řeky Cesse. Jde o divoké místo. Za horkého letního dne dotváří ticho liduprázdné krajiny jen zpěv cikád, horký a nehybný vzduch je plný charakteristické vůně garigu (středozezemních křovin), divoce rostoucího tymiánu a rozmarínu. Ráno lze na opačné straně pobřežní nížiny spatřit zasněžené vrcholky Pyrenejí a hluboko pod nimi se blyští hladina Středozezemního moře. Večer se z kaňonu zvedá chladný vzduch, ochlazuje hrozny a vytváří tak ideální podmínky zrání.

Vinice zaujímají 18 hektarů hlinito-vápenité půdy, celá výměra je osázena modrými odrůdami carignan, grenache a syrah a klasifikována v AOC Minervois. Výsadba carignanů je stará přes 80 let. Celá sklizeň se provádí ručně a hrozny všech odrůd se zpracovávají karbonickou macerací.



Martine Derroja-Rigal

Název: Domaine Le Cazal Cuvée Ambition 2006

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: plísňové sýry, hovězí kotleta na houbách



Barva sytého rubínu s purpurovými odlesky. Vůně je bohatá, po černém ovoci (borůvky), se zemitými tóny (kadidlo). Kořenité garigové vůně, které toto víno obecně charakterizují, jsou v ročníku 2006 obzvláště výrazné (tymián, rozmarín a luční kvítí). V ústech je středně tělnaté, dobře vyvážené, jeho taniny jsou pevné, dochuť je výrazně kořenitá.

Výrazné víno, které je přes svou aromatickou komplexitu přístupné a srozumitelné. Je určeno spíše ke gastronomickému použití, ideální kombinací je hovězí nebo vepřová kotleta s houbovou omáčkou, nebo plísňové sýry, především kozí. V roce 2009 dekantujte po dobu jedné až dvou hodin, nebo otevřte láhev 4-5 hodin před konzumací. 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 deseti měsíců, se čtvrtinovou každoroční obměnou.

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 17-18°C

Konzumace: 2009-2011

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.

