

Domaine Le Cazal Le Pas de Zarat 2005



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 vyryl 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 Středozemního 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 klasifikována v AOC Minervois a osázena modrými odrůdami carignan, grenache a syrah. Výsadba carignanu je stará přes 80 let. Celá sklizeň se provádí ručně a hrozny všech odrůd se zpracovávají karbonickou macerací.

Název: Domaine Le Cazal Le Pas de Zarat 2005

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: hovězí nebo telecí pečeně, zvěřina v omáčce



Barva silného rubínu. Vůně je mnoho-
vrstevnatá, po černém ovoci, s ušlechtilými
kořenitými (rozmarýn a tymián) a zemitými
(cedr, jehličí, lanýže) tóny. Na jazyku je
kulaté, sametové, a otevírá další plejádu
ovocných a kořenitých chutí. Vyváženost je
dokonalá, taniny jsou pevné, finále jemné a
dlouhé.

Le Pas de Zarat je nádherné víno
s velkolepou osobitostí, které svůj kom-
plexní lahvový buket rozvíjí už po jednom
nebo dvou letech zrání. V ročníku 2005 je
o něco korpulentnější než v předchozím
roce, to ale není na újmu jeho harmonii.
Dekantujte po dobu pěti hodin. Ideální
kombinací je telecí maso ve všech chuťově
výrazných úpravách (cordon bleu, vídeň-
ský řízek nebo steak), ze zvěřiny divočák.
Gastronomické víno, které se hodí i pro ty
nejlepší příležitosti.

Produkce: 6,700 lahví

Viniční výměra: 3 hektary

Charakteristika půdy: hlinito-vápenitá, vápencový štěrk

Odrůdy:

syrah (45%), grenache (35%), carignan (20%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň. Karbonická macerace ve zděných kádích po dobu 12-14 dní. Scelení odrůd se provádí už na počátku kvašení. Zrání v 1-2 ročních dubových sudech po dobu 12-15 měsíců.

Ocenění:

Le Guide Hachette des Vins 2009 („vin remarquable“)

Concours des Grand Vins de France 2007 (stříbrná medaile)

Obsah alkoholu: 14%

Servírovací teplota: 18-19°C

Konzumace: 2009-2013

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