

# Domaine Le Casal Le Pas de Zarat 2007



## Domaine Le Casal

Zemědělská usedlost Le Casal 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 Casal Le Pas de Zarat 2007

**Červené víno.**

**Označení původu:** AOC Minervois (Francie)

**Gastronomie:** telecí nebo hovězí na pánvi, zvěřina v omáčce



Skvělé klimatické podmínky ve východním Minervois, prodloužená doba zrání, um výrobce a tradiční typicita Domaine Le Casal: tyto skutečnosti stály u zrodu ročníku 2007 cuvée Le Pas de Zarat. Je to víno hluboké rubínové barvy s mocným aromaťem, v němž se v ušlechtilé harmonii prolínají povidla, lékořice, vanilka a jemný kouř. Na jazyku je kulaté, se subtilními kořenitými tóny a půvabnou dlouhou dochutí. Explozivní, elegantní a současně rafinovaně komplexní víno, v nejlepším ročníku posledních let.

Ideální gastronomickou kombinací je telecí maso a to buď jako soté (vídeňský řízek, *cordon-bleu*) nebo jako pečeně v omáčce. V roce 2011 dekantujte po dobu 6–8 hodin. Pro muže a ženy bez rozdílu.

**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 18 měsíců.

**Obsah alkoholu:** 14%

**Servírovací teplota:** 18–19°C

**Konzumace:** 2011–2016

## 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 aromaťem a zemitými prvky, těžší než vína ze Saint-Chinianu, ale subtilnější než vína z Corbières.

