

# Domaine Le Casal Tradition 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 (středozemních 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 Tradition 2007

**Červené víno.**

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

**Gastronomie:** toast s tapenádou, losos, vepřová panenka



Víno barvy silného rubínu. Vůně je hluboká, ovocná (malinový džem), se spodní vrstvou kořenitých tónů (rozmarín, tymián), které vytvářejí nezaměnitelnou typicitu vín z Domaine Le Casal. Na jazyku je spíše tělnatější, s pevnými taniny a hladkou, osvěžující kyselinkou.

Pokud předchodí ročník zaujal svou subtilní komplexitou, přidává k tomu ročník 2007 navíc mocné tělo, hlubší barvu a extraktivní charakter. Výsledkem je víno, které se může směle srovnávat s o třídu vyšší cenovou kategorií. Pít ho můžete společensky, jako aperitiv k topince s tapenádou (provensálskou olivovou pomazánkou), v kombinaci s plísňovými sýry nebo s lososem na pánvi. Dekantace není u tohoto vína nutná, ale nic jí nezkažte. Přístupné víno, které potěší téměř každého a pro které objevíte mnoho rozmanitých využití.

**Produkce:** 12,000 lahví

**Viniční výměra:** 3.5 hektaru

**Charakteristika půdy:** hlinito-vápenitá, vápencový štěrk

**Odrůdy:**

carignan (33%), grenache (33%), syrah (33%)

**Způsob přípravy:**

Ruční sklizeň. Karbonická macerace po dobu 12-14 dní. Scelení odrůd se provádí už na počátku kvašení. Zrání ve zděných kádích po dobu 12 měsíců.

**Obsah alkoholu:** 12.5%

**Servirovací teplota:** 15°C

**Konzumace:** 2008-2011

## 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.

