

Domaine Le Cazal Cuvée Ambition 2003



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 manstvem 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 („casse“) 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 cariganu je stará přes 80 let. Celá sklizeň se provádí ručně a hrozny všech odrůd se zpracovávají karbonickou macerací.

Název: Domaine Le Cazal Cuvée Ambition 2003

Červené víno.

Označení původu: AOC Minervois (Francie)

Gastronomie: tuňák, kachna nebo hovězí na grilu



Barva hlubokého rubínu, vůně po ostružinách a černém rybízu. Na jazyku otevírá výrazné kořenité tóny rozmarínu a tymiánu. Struktura je pevná, taniny jsou subitilní a dobře zahlazené osmiměsíčním zráním v dubových sudech.

Svou tělnatostí a kořenitým charakterem Vám připomene dezertní vína, sherry nebo portské. Oceníte ho zejména k pečenému masu (zkuste houbovou omáčku) nebo ke kozímu sýru. Odvážněji ho můžete vyzkoušet také s čokoládou. Gastronomické víno, ke společenské konzumaci se příliš nehodí. Spíše pánské pití.

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.

Ocenění:

Concours des Grand Vins de France (bronzová medaile).

Obsah alkoholu: 13.5%

Servírovací teplota: 17-18°C

Konzumace: 2006-2008

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.

