

Mas de Cynanque Plein Grès 2008



Mas de Cynanque

Na pravém břehu říčky Vernazobre, protékající městečkem Saint-Chinian od západu k východu, se nachází rozeklaná pahorkatina, kde řada dlouhých, nízkých hřebenů vytváří vhodně situované svahy s jihovýchodní expozicí. Většina zdejších vinic leží na hlinitovápenité půdě; ve zhruba osmikilometrovém pásu mezi obcemi Cebázan a Creissan je ale půda tvořena převážně raně čtvrtohorními sedimenty červeného pískovce. Na jihozápadním okraji tohoto pásu se nachází jedno z nejmladších vinařství celé apelace, Mas de Cynanque.

Počátky vinařství leží v devadesátých letech minulého století, kdy dnešní hospodáři, Xavier a Violaine de Franssu, studovali enologii na univerzitě v Montpellier. Přibližně čtrnáct hektarů vinic severně obce Cruzy zakoupili v roce 2003 a o rok později uvedli svůj první ročník, vinifikovaný v garáži za zdí jejich opraveného domu.

O sedm let později se již Mas de Cynanque řadí ke kvalitativní špičce apelace. Zdejší vína, vytvářená výlučně z tradičních odrůd regionu, v sobě spojují zvláštnosti půdní charakteristiky, pečlivé respektování zásad ekologického zemědělství, moderní technologii i tradiční terroirovou filozofii.



Xavier de Franssu

Název: Mas de Cynanque Plein Grès 2008

Červené víno.

Označení původu: AOC Saint-Chinian (Francie)

Gastronomie: hovězí pečeně nebo minutky, zvěřina



Víno barvy sytého rubínu, které se prezentuje silnou vůní čerstvého černého ovoce (borůvky a černý rybíz) s komplexními tóny čokolády, kakaa a skořice a subtilně florálním podtónem. Na jazyku je korpulentní, sametové, se silnými, ale již dobře zahlazenými tříslovinami a lékočivými tóny, které jsou pro vína pocházející z pískovcové půdy typické. Dochuť je bezmála desetisekundová.

Krásné, rafinovaně komplexní a přitom dobře přístupné víno, které se hodí především pro gastronomické účely, k hovězí pečení nebo k minutkám a skvěle si porozumí i se zvěřinou. Dekantujte po dobu 3-5 hodin. Ocení ho dámy i pánové.

Produkce: 8,000 lahví

Viniční výměra: 2.4 hektaru

Charakteristika půdy: hlinito-vápenitá

Odrůdy:

syrah (30%), mourvèdre (30%), carignan (30%), grenache (10%)

Způsob přípravy:

Ruční sklizeň, plné odzrnutí. Kvašení a macerace po střední dobu tří týdnů. Syrah, grenache a carignan jsou sceleny před kvašením, mourvèdre kvasí samostatně. Zrání ve zděných kádích po dobu 12 měsíců.

Obsah alkoholu: 14.5%

Servírovací teplota: 17-18°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.

AOP Saint-Chinian

Jde o jedno z několika set chráněných označení původu, která jsou ve Francii propůjčována regionálním zemědělským výrobkům. Saint-Chinian je vinařskou oblastí nacházející se v podhůří Černých hor, kterou lze rozdělit do dvou odlišných částí. Na jihozápadě, v pahorkatině kolem městečka Saint-Chinian, je půda hlinitovápenitá, a vytváří se zde relativně lehká červená vína vonící po červeném ovoci. Na severovýchodě, na strmých terasách kolem řeky Orb, je břidličný štěrk, na němž vznikají dlouhověká, expresivní a tanická vína.

