

TROCHU JINÉ BORDEAUX

Degustační večere s jedinečnými víny Château le Puy proběhla v pražské restauraci La Finestra. Vína představila zástupkyně vinařství Emeline Arbeau.

/Text: Hannah Balaščíková, Foto: Pavel Vítek

Francie – Bordeaux – Cotes de Bordeaux Francs. Na severním okraji regionu Emilion leží vinařství s dlouhou historií a chuťově odlišnými víny než klasická Bordeaux. Vlastní je rodina Amoreau po 16 generací od roku 1610.

Apelaci Cotes de Bordeaux Francs AOC tvoří pouhé 3 vesnice. Už několik let se majitelé – osmdesátiletý, ale stále vitální Jean Pierre a jeho syn Pascal - snaží získat svou vlastní, neboť jejich vína jsou opravdu unikátní, rozpoznatelná, tradiční a striktně odráží místní terroir. Ale je to běh na dlouhou trať.

Révu pěstují v biodynamickém režimu, vše se děje v souladu s přírodou, roli hrají dokonce i fáze měsíce. Označení biodynamické ale vinařství nepoužívá, raději zdůrazňují, že víno vyrábějí prostě postaru. Ve vinohradu žádná chemie,

až na výjimky nepoužívají síru, nefiltrují víno, nepřidávají cukr ani kvasinky. A výsledek? V doprovodu skvěle vybraných i připravených pokrmů pozoruhodný.

Víno jako umění

Kachní konfit a opečené šalotky s kapkou aceto Cesare provázelo Rose-Marie 2016. Merlot s nevtíravou vůní letního ovoce, okvětních plátků pivoňky a s velmi příjemnou bohatou chutí. Pevné a plné tělo s jasnými, dobře zakomponovanými taniny, delikátní. Zajímavé je, že právě rosé mělo nejvyšší obsah alkoholu, 13,5%, a to jsme pak už chutnali jen červená.

Emilien 2015 doprovázel kalamary plněné telecím konfitem s fava fazolkami, hráškem, citrónovým konfitem a cacciuko omáčkou. 85% Merlotu, dále Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec a Carmenère. Víno s nádechem dubového sudu, kde zrál 2 roky, s aroma zeminy, pepře. V chuti příjemně vyvážené taniny, vyšší mineralita, zralé červené ovoce se stopou opečených mandlí.

Pokračovali jsme stejným vínem, ale z lahve Magnum z roku 2000. Totéž složení i výroba, větší elegance. Ze skla



na nás dýchly rustikální až animální tóny, v chuti byl patrný černý rybíz s listy. To vše v souhře s grilovanou chobotnicí, polentou a karotkovým pyré.

Finále patřilo červenému Bartélemy 2001. Opět 85% Merlotu, zbytek Cabernet Sauvignon. Jasná purpurová barva, plná a bohatá vůně ovoce, lesní zeminy. V chuti sametové, komplexní, velmi delikátní, hedvábné taniny s dlouhou dochutí. A opět jemná mineralita. S dušenými hovězími líčky s hedvábnou bramborovou kaší s akcentem hnědého másla a sezónní zeleninou výborné. /



S CHUTÍ
toskánského
slunce ...



www.gabicoffeeandwine.com