

# Audience Grand Cru Classé

Vína z francouzské oblasti Bordeaux patří k absolutní světové špičce. Červená se v lahvích zákazníků představují teprve třetí rok po sklizni.

**P**rvní veřejné ochutnávky nalahvovaných červených vín ročníku 2003 z proslavené vinařské oblasti Bordeaux probíhají až nyní. Nic nelze uspěchat, víno musí napřed zrát nejméně rok a půl v dubových sudech, být scelováno nejen z jednotlivých sudů, ale i z různých odrůd tak, aby pokud možno dosáhlo v každém ročníku dokonalosti. Ne vždy je to pro producenty jednoduché.

## Komplikovaný ročník 2003

Průběh léta a začátek podzimu roku 2003 byl v Bordeaux v mnohém podobný stejnému období u nás. Enormní vedra a sucho poznamenaly úrodu hroznů hned dvakrát – dozrávaly mnohem dříve, než je v kraji zvykem, a ztrácely díky suchu hmotnost i běžné složení. V bobulkách enormně vzrůstal obsah cukru a vytrácely se kyseliny. „Sklízeli jsme o měsíc dříve než v normálních letech a to u nás nikdo nepamatuje,“ říká ředitel Chateau Branaire – Ducru Jean Dominique Videau.

Letos již podruhé měli naši milci vína možnost ochutnat nový ročník Bordeaux přímo v Praze. Díky společnosti Merlot d'Or přijela na Pražský hrad představit svá mladá vína čtyřicítka Chateau Grand Cru Clas-



Chateau Margaux patří k nejnoblesnějším v Bordeaux.

sé. Připraveno bylo na patnáct stovek lahví v hodnotě kolem čtyř miliónů korun. Otevřena byla i šestilitrová lahev Imperial z Chateau Guiraud a 60 lahví typu magnum.

## Není chateau jako chateau

A jaký že tedy je ten komplikovaný ročník 2003. Se vši pravděpodobností se nezařadí k těm velkým, kterými jsou například dnes vyhledávané a vysoce ceněné 1982, 1988 a 1989. Není však bez zajímavosti a čas ukáže, kam až se mohou ještě vína vyvinout. Z těch v Praze představených

však nejméně třetina už byla ve stavu, kdy se žádný velký vývoj k lepšímu nedá předpokládat, třetina měla standardní kvalitu a jenom třetinu čeká při dobrém uložení lepší budoucnost. Hlavním poznáním pro začátečníky však byl fakt, že ani zvučná jména vždy nezaručují mimořádnou kvalitu, naopak ji lze překvapivě najít za zajímavější ceny u méně známých chateau.

Obrovská konkurence kvalitních vín z Nového světa donutila i klasiky v Bordeaux, především z méně proslavených chateau, připravovat vína pitelná dříve než po desetiletém uskladnění. A co je pro běžného spotřebitele obzvlášť důležité, konkurence a nadprodukce sráží mnohdy nesmyslně vysoké ceny těchto vín. Což se pochopitelně netýká absolutní špičky, jako jsou chateau Latour, Lafit, Margaux, Petrus nebo Mouton-Rotschild. Klasifikace Grand Cru Classé, rozdělená do pěti tříd, vznikla v Bordeaux už v roce 1855 (další informace o této oblasti viz IN č. 15/2003 a 34/2004). ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Dekantace špičkového vína.



## Ochutnávka

### Chateau Branaire – Ducru 2003

Grand Cru Classé en 1855  
Appellation Saint – Julien Controlée

**Výrobce:** Chateau Branaire – Ducru, Medoc, Bordeaux, Francie (50 ha vinic)

**Charakteristika:** Dokonale harmonicky vyladěná kupáž čtyř modrých odrůd révy vinné s dominancí Cabernet Sauvignonu (72 %). Obsahuje dále 20 % Merlotu, 4,5 % Petit Verdot a 3,5 % Cabernet Franc. Víno zrál 18 měsíců v dubových sudech, z nichž byla polovina nových. Temně rubínová, jiskrná barva, víno v chuti tělnaté, minerální (medocké šterky v podloží) s již

zakulacenými taniny, což je u červených vín z Bordeaux pro ročník 2003 typické. Má výrazné ovocné tóny modrého a červeného lesního ovoce a vyzrálých hroznů.

### Chateau Lacombe 2003

Grand cru classé  
Appellation Margaux Controlee

**Výrobce:** Chateau Lascombes, Proprietaire a Margaux, Gironde, France (84 ha vinic)

**Charakteristika:** Vína z Margaux se považují na nejuhlazenější z celého Medocu, oblasti ležící na pravém břehu řeky Gironde. Vína z Lascombes jsou toho dobrou ukázkou. 50 % Merlotu, 45 % Cabernetu Sauvignon a 5 % Petit Verdotu dávají vínu i přes mládí už hebkost a vyváženost.

