

Ochutnávka

**Bourgogne 200
Anniversaire
Appellation Bour-
gogne Contrôlée**

Ročník: 1999

Výrobce: Louis Latour, Be-
aune, Cote-d'Or, Francie

Charakteristika: Když se Latourové připravovali slavit v roce 1997 200 let své firmy sídlící v Beaune, centru této části burgundského vinařství, připravili speciální narozeninové cuvée z vybraných vín odrůd Pinot noir a Gamay. Oslavy se vydařily a narozeninové víno všem chutnalo natolik, že se ho rozhodli zařadit do stálé nabídky. Jde o typickou ukázkou plného a ještě pořád krásně svěžího vína, které potěší každého milovníka vín z této oblasti. Sklep mistr měl šťastnou ruku při míchání dvou odrůd, kdy dokonale zjemnil někdy tvrdší Gamay přidáním Pinot noir. Jde o víno, které potěší nejenom při významných výro-
cích.

Dovozce: M. Král a spol.
Předvoje 449/30
162 00 Praha 6
tel.: 20610903
e-mail: prodej@mkral.cz

Cena u dovozce: 399 Kč,
299 pro plátce DPH



Snímek: Ivo Goldbach



Snímek: archiv

Clos-de-Vougeot – sídlo rytířů de Tasterin

Burgundské víno je pojem, který dávno přesáhl hranice Francie. Má cititele a vyznavače doslova na celém světě, kde kdo ho ochutnal, ale málokdo mu skutečně pro jeho rozmanitost a nepřeberné množství producentů skutečně dobře rozumí. Burgundské může být totiž jemňoučké svěží bílé chablis z oblasti Chablis na severu regionu, zrovna tak jako lehké mladé červené z Beaujolais nebo těžké červené víno rodící se na svazích Rhony u Lyonu na jih.

Z Burgundska je přitom do našich vinic blíž, než by se laik při pohledu na mapu nadál. Podle vinohradnických odborníků u nás dodnes přezívají již dávno zdomácnělé klony, které kázal do Čech přivést právě z této části Francie, vínu odedávna zaslibené, otec vlasti Karel IV. Jenom se jim už nesmí říkat Burgundské bílé šedé či červené, protože tak jako šampaňské je jenom z Champagne, tak i burgundské může být jenom z Burgundska. Bohužel tyto prapůvodní odrůdy jsou dnes

u nás zapsány pod poněkud nešťastným, z Německa pocházejícím, zavádějícím názvem Rulandské (bílé, šedé a červené).

Pod pojmem starý Burgund si každý představí bodrého chlapíka s červenými tvářemi a nosem, svědčícími o kladném vztahu k dobrému jídlu a vínu. Ovšem dobře poznat vinné Burgundsko je úkol na celý dospělý ochutnávačův život. Patří k deseti francouzským vinařským regionům, ale nejde o jednotou oblast pokrytou vinicemi.

Vinné Burgundsko začíná na severu na hranicích Champagne regionem Chablis, se slavným stejnojmenným bílým vínem. Potom je na vinařské mapě Francie velká mezera a vinice pokračují až na jih od Dijonu v Côte de Nuits a Hautes-Côtes de Nuits. Vinorodý pás se dál táhne kolem města Beaune (odtud je naše dnešní ochutnávka) oblastmi Côte de Beaune a Hautes-Côtes de Beaune. S vinicemi označovanými také jako Côte d'Or. Pokračujeme-li dále na jih, dosta-

neme se do Côte Chalonnaise neboli do oblasti Mercurey. Zde je stále ještě prostor pro vytrvalé hledače pokladů, protože se tady dají najít u drobných výrobců skutečné poklady za přijatelné ceny. Neblýsknete se sice světovou značkou, ale pochutnáte si na vynikajícím červeném víně. A už jsme v oblasti Mâconnaise, která je proslavená především vínem z dnes velmi módní bílé odrůdy Chardonnay. Zbývá nám nejznámější a nejproduktivnější vinařská oblast Burgundska – Beaujolais a poměrně malá Côteaux de Lyonnais v půlkruhu obklopující Lyon. V Beaujolais se dělá kolem 60 procent vín z celého Burgundska. Vyrábí se téměř výhradně z modré odrůdy Gamay. Jde o natolik světoznámý a charakteristický region, že mu věnujeme zvláštní kapitolu při příležitosti uvedení nového letošního Beaujolais na trh, což se každoročně děje třetí čtvrtě v měsíci listopadu. ●

Libor Ševčík

libor.sevcik@economia.cz