

Nováčci z Languedoc-Roussillonu

Vinařství rodiny Carbonnellů zahrnuje téměř 24 ha vinic a dobře vybavené sklepy pod záměčkem Valmy na úpatí Alber, jimiž se Pyreneje dotýkají Středozevního moře ve francouzském Katalánsku. Patří k nejmladším vinařským firmám nejen v širokém okolí blízkého Argelès-sur-Mer, ale v celé slavné oblasti Roussillon, neboť Bernard Carbonnell, šedesátiletý valmský rodák, uvedl svá vína na trh teprve v roce 2002. I přes nedostatek tradic jde vlastně o typické francouzské vinařství.

Ve znamení žen

Vinařství řídí Bernardova manželka Martine. Také sklepemistrem je žena. A čtyřčlenný „sklepni“ tým doplňují další dvě ženy, starají se o administrativu a obchod. Muži mají na starosti především „venkovní“ práce.

Kolem Valmy se pěstuje sedm odrůd (Syrah, Mourvèdre a Grenache Noir z modrých a Marsanne, Viognier, Muscat a Grenache Blanc z bílých), takže vinobraní trvá podle dozrání jednotlivých odrůd asi měsíc od začátku srpna. Výlučně ruční práce při péči o hrozny se snoubí s nejmodernější výrobní technologií, kterou nejviditelněji reprezentují obrovské nerezové tanky a ovšem také 225litrové dubové sudy pro barikování části produkce. Barikuje se směska nazvaná Le



FOTO: JAN PLACHETKA

Premier de Valmy (AOC Côtes du Roussillon; 50% Mourvèdre, 40% Syrah a 10% Grenache Noir; 10 tisíc lahví po 15 eurech), která vstřebává dubové dřevo čtrnáct měsíců, a cuvée Les Roses blanches de Valmy (Vin de Pays des Côtes Catalanes; 50% Grenache Blanc a po 25 % Viognier a Marsanne; 6 tisíc lahví po 12 eurech). Zajímavostí z dalších čtyř značek je Valmya (AOC Rivesaltes Grenat, která se vyrábí z odrůdy Grenache Noir, při fermentaci

se přidává čistý vinný destilát a lahvuje se až po dvou letech zrání).

Languedocké cifrování

Pozoruhodný rodinný podnik vede na druhé straně oblasti Languedoc-Roussillon Régis Loevenbruck. Na 40 ha u obce Cruscades pěstuje šest modrých odrůd (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache, Carignan, Mourvèdre) a dvě bílé (Roussanne a Chardonnay). Vína lahvuje ve čtyřech řadách. Jednu tvoří cuvée z vyšší kategorie AOC (Chateau de Cruscades), druhá je směskou ze všech šesti modrých odrůd (The Cruscades Blend). Zbývající dvě jsou jednodrůdové (Cruscades Valley). S úspěchem se setkala – i díky vynalézavé etiketě zdůrazňující přesné datum sklizně – zejména výroční odrůdová řada vín jemně naležených v dubových sudech. ●

JAN PLACHETKA



OCHUTNÁVKA

Chateau Valmy Rouge 2003 (AOC Côtes du Roussillon)

Výrobce: Chateau Valmy, Argelès-sur-Mer (chateau.valmy@tiscali.fr)

Charakteristika:

Toto cuvée jiskrného vzhledu má sytě rudou barvu s dráždivě fialovým pableskováním. Výrazné ovocné tóny je charakterizují jak ve vůni, tak v chuti, která je plná, kulatá, s jemnými tříslovinovými podtóny. V harmonickém ovocném akordu zaznívá nejsilnější ostružinová, případně černorybízová nota. Chuťové dozrání není zvláště dlouhé, ale v jeho závěru se objevuje sotva znatelná, jakoby pepřová tečka. Třináctiprocentní směska se hodí k masům, sýrům i jednoduše připraveným pokrmům z ryb.

Cena: 9 eur.



Cabernet Sauvignon 2003 (Vin de Pays d'Oc)

Výrobce: Régis Loevenbruck, Cruscades

Charakteristika: Tělnaté až korpulentní víno (14,5%), plné v barvě (temně rudá s modravými záblesky), vůni i chuti, ovšem nijak usedlé nebo zahlcující. Sytě ovocné akcenty doplňuje v buketu tabákový nádech a v chuti pak dlouhé kořeněné, ale i karamelové a lehounce vanilkové dozvuky (tři měsíce leželo víno na dubu). Výrazná tříslovina působí v ovocném hávu příjemně pikantně. Originální etiketa vína odkazuje na den sklizně (2. říjen). Toto vyrovnané, pevně rozkročené víno se hodí jako doprovod k červeným masům nebo tučnějším sýrům.

Cena: 4 eura.

