



DOMAINE ANNE GROS

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Cote de Nuits

ROZLOHA VINIC: 6,5 ha (84 % červená, 16 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: max. 30.000 lahví

VÝNOSNOST: 30 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, vápenec

ODRŮDY: Pinot Noir, Chardonnay

TOP VÍNO: Richebourg GC, Clos de Vougeot „Le Grand Maupertui“ GC, Echezeaux „Les Loachaussees“ GC, Chambolle Musigny AOC „La Combe d'Orveau“

TECHNOLOG: Anne Gros

KONTAKT: 11 rue des Communes, 21700 Vosne-Romanée

WEB: www.anne-gros.com

Anne, dcera Françoise Grose, přerušila v roce 1984 studia humanitních věd a odešla pomoci otci s vinařstvím. Začala studovat enologii v Beaune a Dijonu, prošla praxí na vinařství Rosemount v Austrálii, a na vinařství pracovala pod vedením svého otce. Od roku 1995 nese vinařství její jméno. Anne zavedla ve vinařství spoustu změn jak na vinicích, včetně organického hospodaření, tak i ve vinifikačním procesu.

Dnes je Anne, společně s Lalou Bize Leroy, nejrespektovanější vinařkou v Burgundsku. Její znalosti, praxe, oddanost prostředí a obrovský cit pro detail jí přinesly úspěchy v podobě vynikajících, hodně žádaných burgundských vín.

Anne má rovněž štěstí na vinice. Vlastní nejen Grand Cru polohy jako Richebourg, Echezeaux, či devadesátileté vinice v Clos de Vougeot (hned dvedle Echezeaux), ale také další polohy s 50 až 60letými keři, které jsou navíc situované hned vedle Grand Cru poloh, např. Vosne Romanée „Les Barreaux“ vedle Richebourg nebo Chambolle-Musigny vedle Musigny Grand Cru.

Anne říká, že víno vzniká na vinici a nejdůležitější je podle ní kultivace a spojení člověka s přírodou. Používá pouze perfektně vyzrálé odstopkované hrozny, které neprocházejí studenou macerací a rovnou vstupují do kvasného procesu. Následně zrají na francouzských barikových sudech, které jsou podle kvality moštu částečně nové (např. u Grand Cru vín až z 80 %).

Její vína jsou extrémně bohatá a hluboká, precizní, elegantní a doslova podmanivá, s pevnými taniny, přesnou strukturou a dlouhým dozíváním na patře. Jsou spíše klasického stříhu a vyznačují se dlouhým archivačním potenciálem.



Červená vína

Richebourg Grand Cru

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (80 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **93**, 2013 - **90**, 2012 - **93**, 2011 - **90**, 2005 - **95**;
Vinous Media: 2013 - **92**, 2012 - **93**, 2011 - **94**, 2010 - **95**, 2007 - **92**

Clos Vougeot Grand Cru „Le Grand Maupertui“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (80 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **92**, 2013 - **91**, 2012 - **94**, 2011 - **88**, 2005 - **92**;
Vinous Media: 2012 - **94**, 2011 - **92**, 2010 - **94**, 2005 - **91**

Echezaux Grand Cru „Les Loachausse“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (80 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2012 - **91**, 2011 - **89**;
Vinous Media: 2013 - **89**, 2012 - **90**, 2011 - **92**, 2010 - **93**

Chambolle-Musigny AOC „La Combe d'Orveau“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (50 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **87**, 2012 - **91**, 2011 - **87**;
Vinous Media: 2011 - **87**, 2010 - **88**

Vosne-Romanée AOC „Les Barreaux“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (50 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **88**, 2012 - **92**, 2011 - **87**;
Vinous Media: 2012 - **91**, 2011 - **90**, 2010 - **91**

Nuits-Saint-Georges AOC „Les Dasmodes“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (50 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **90**, 2013 - **87**; Vinous Media: 2013 - **87**

Hautes-Côtes de Nuits AOC Rouge

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (30 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **87**, 2011 - **87**, 2010 - **87**

Bourgogne AOC Rouge

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (30 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **87**, 2012 - **87**

Bílá vína

Hautes-Côtes de Nuits AOC Blanc „Cuvée Marine“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (30 % nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **88**, 2012 - **87**, 2010 - **87**

Bourgogne AOC Blanc

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen a trvá cca 12 až 15 dní. „Free run“ mošt a mošt z šetrně lisovaných hroznů jsou sceleny a pevné nečistoty (kvůli eliminaci hrubých kvasinek) dekantovány po dobu minimálně 48 hodin. Následně víno zraje 16 měsíců v barikových sudech (30 % nových).