



DOMAINE A. ET P. DE VILLAINÉ

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Côte Chalonnaise

ROZLOHA VINIC: 24 ha (65 % bílá, 35 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 80.000 až 120.000 lahví

VÝNOSNOST: 35 až 55 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence, jílu, železité (Mercurey)

ODRŮDY: Aligoté, Chardonnay, Pinot Noir

TOP VÍNO: Rully „Grésigny“ 1er Cru, Santenay „Passetemps“ 1er Cru, Mercurey „Les Montots“

TECHNOLOG: Pierre de Benoist

KONTAKT: 2 Rue de la Fontaine, 71150 Bouzeron **WEB:**

www.de-villaine.com

Na vinařství Domaine A. et P. de Villaine jsem narazil na Grand Jours de Bourgogne. Jeho Aligoté jsem znal, stejně jako jeho aktivity na Domaine de la Romanée Conti. Vína této domény z Côte Chalonnaise jsou velmi dobrá a čistá, s delším potenciálem zrání, a tak jsem jej později oslovil. Výsledek je zde: jeho vína jsou součástí našeho portfolia.

Aubert de Villaine (viz foto) je spoluvlastníkem a podílel se na řízení Domaine de la Romanée Conti. Společně se svou americkou ženou Pamelou (odtud iniciály A & P) zakoupil v 70. letech 20. století pozemky v Bouzeronu. Jsou výborně situované mezi Chassagne-Montrachet, Santenay, Rully a Mercurey, přesto byly v počátcích v dezolátním stavu. Se svou vůlí z nich postupně vytvořil vinice, dávající velmi kvalitní vína. Na oplátku mu vinice daly to, co si přál nejvíc. Klid a minimální zahraniční reputaci.

Nejpěstovanější odrůdou je zde Aligoté (Bouzeron), ale vlastní i pozemky s Chardonnay (Bourgogne Côte Chalonnaise „Les Clous“, Rully „Les Saint-Jacques“) a Pinot Noir (Bourgogne Côte Chalonnaise „La Digoine“ a „La Fortune“, Mercurey „Les Montots“).

Svá vína pěstuje v souladu s přírodou, certifikát organického vinařství má od roku 1986. Má k vinaření tradicionalistický přístup, respektuje půdu, terroir i keře. Manuálně sbírá pouze dokonale zralé hrozny, dělá striktní selekce. Vína nechává zrát částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech tak, aby získal maximální výrazové spojení ovocnosti, svěžesti a minerality. Přesvědčte se sami...



Bílá vína

Rully 1er Cru „Grésigny“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 80 let staré; hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a velkých dubových sudech na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen.

Rully AOC „Les Saint-Jacques“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Cca 25 let staré; východní expozice, hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a velkých dubových sudech na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen.

Bourgogne Côte Chalonnaise AOC „Les Clous Aimé“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Staré, několik parcel s jižní expozicí, hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a velkých dubových sudech na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen.

Bouzeron AOC Odrůda:

Aligoté

Vinice: Údajně nejlepší pozemky v apelaci Bouzeron, hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a velkých dubových sudech na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen. **Ocenění:**

Wine Advocate: 2012 - **88**, 2011 - **92**

Červená vína

Santenay 1er Cru „Passetemps“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, možné odstopkování závisí na kvalitě vyzrállosti hroznů v konkrétním ročníku, nikdy se neprovádí mechanické narušení slupek. Tradiční vinifikace probíhá v otevřených dubových kádích 15 a více dní, s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Následně víno zraje 12 měsíců v dubových kádích a lahvuje se nefiltrované.

Mercurey AOC „Les Montots“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jižní expozice, hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, možné odstopkování závisí na kvalitě vyzrállosti hroznů v konkrétním ročníku, nikdy se neprovádí mechanické narušení slupek. Tradiční vinifikace probíhá v otevřených dubových kádích 15 a více dní, s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Následně víno zraje 12 měsíců v dubových kádích a lahvuje se nefiltrované.

Ocenění: Wine Advocate: 2011 - **90**

Bourgogne Côte Chalonnaise AOC „La Digoine“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Na úpatí kopce; hlinité s obsahem vápence; od roku 2010 monopolní vlastnictví

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, možné odstopkování závisí na kvalitě vyzrállosti hroznů v konkrétním ročníku, nikdy se neprovádí mechanické narušení slupek. Tradiční vinifikace probíhá v otevřených dubových kádích 15 a více dní, s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Následně víno zraje 12 měsíců v dubových kádích a lahvuje se nefiltrované.

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **88**, 2010 - **90**

Bourgogne Côte Chalonnaise AOC „La Fortune“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Hlinité s obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, možné odstopkování závisí na kvalitě vyzrállosti hroznů v konkrétním ročníku, nikdy se neprovádí mechanického narušení slupek. Tradiční vinifikace probíhá v otevřených dubových kádích 15 a více dní, s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Následně víno zraje 12 měsíců v dubových kádích a lahvuje se nefiltrované.

