



## DOMAINE FAURY

**LOKALITA:** Francie, Rhone, Côte-Rôtie

**ROZLOHA VINIC:** 17 ha (67 % červená, 33 % bílá)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 70.000 až 75.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 35 až 40 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Břidlice, žula

**ODRŮDY:** Syrah, Viognier, Marsanne, Roussane

**TOP VÍNO:** Côte-Rôtie "Emporium", Condrieu „La Berne“

**TECHNOLOG:** Lionel Faury

**KONTAKT:** 19 Bis La Ribaudy, 42140 CHAVANAY

**WEB:** [www.domaine-faury.fr](http://www.domaine-faury.fr)

Až do roku 1979, kdy vinařství převzal Philippe Faury (viz foto - vpravo), prodávala rodina Faury víno, meruňky a třešně rozsáhlé lokální klientele. Během pár let ale začal Philippe naplňovat svůj plán o rozšíření vinařství (dnes cca 17 ha) a exportu svých vín nejen v rámci celé Francie, ale i do zahraničí. Svě „know how“ zároveň sdílel se svým synem Lionelem, který od roku 2006 převzal část odpovědnosti na svá bedra. Úspěch na sebe nenechal dlouho čekat.

Pěstovat víno na břehu řeky Rhony je docela výzva. Strmé, těžko přístupné terény jsou složité nejen na sběr hroznů, ale samozřejmě i na jejich údržbu. Na druhou stranu dává jejich jižní a jiho-východní expozice velký prostor slunečnímu záření, které zajišťuje optimální vyzrálост hroznů. Společně s žulovým podložím dává vína plná, koncentrovaná a strukturovaná.

Domaine Faury pěstují víno v apelacích Côte-Rôtie (jejich Reminiscence je opravdová lahůdka), Condrieu a Saint-Joseph. Hlavní odrůdou je tedy Syrah, která jde do tmavých bobulových plodů s citelnou stopou koření. Podobně jako většina vinařů v regionu, i Fauryovi mají silnou averzi k novým barikům, které příliš ovlivňují projev vína. Ta tak zrají zčásti na starých a z části na nových sudech různých velikostí od bariku až po 600 litrové...



## Červená vína

### Côte-Rôtie AOC "Cuvée Emporium"

**Odrůda:** Syrah

**Vinice:** Fourvier lieu-dit; jiho-jihovýchodní expozice; stáří cca 20 let; břidlice

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, 70 až 80 % odstopkování, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice a trvá 18 až 20 dní s pravidelným potápěním matolinového klobouku 2x denně, následuje macerace. Víno zraje 27 měsíců v 600litrových sudech a baricích.

**Ocenění:** Vinous Media: 2012 - **93**, 2010 - **93**

### Côte-Rôtie AOC "Cuvée Révinescence"

**Odrůda:** 90 % Syrah, 10 % Viognier

**Vinice:** 2 parcely v Côte Brune (Fourvier a Le Plomb) s až 45 % svahelem; jiho-jihovýchodní expozice; břidlice

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, 70 až 80 % odstopkování, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice a trvá 18 až 20 dní s pravidelným potápěním matolinového klobouku 2x denně, následuje macerace. Víno zraje 18 měsíců v 600litrových sudech a baricích (30 % nových).

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

### Saint-Joseph AOC Rouge "Cuvée La Gloriette", Vieilles Vignes

**Odrůda:** Syrah

**Vinice:** Terasovitě s jiho-jihovýchodní expozicí; průměrné stáří cca 60 let; žula

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, 70 až 80 % odstopkování, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice a trvá 15 až 20 dní s pravidelným potápěním matolinového klobouku 2x denně, následuje macerace. Víno zraje 15 měsíců v 600litrových sudech a baricích.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2011 - **88**, 2010 - **91**; Wine Spectator: 2012 - **92**, 2010 - **89**;

Vinous Media: 2012 - **92**, 2011 - **92**, 2011 - **93**

### Saint-Joseph AOC Rouge "Cuvée Hedonism"

**Odrůda:** Syrah

**Vinice:** Terasovitě s jiho-jihovýchodní expozicí; průměrné stáří cca 25 let; žula

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, 60 až 70 % odstopkování, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice a trvá 15 až 20 dní s pravidelným potápěním matolinového klobouku 2x denně, následuje macerace. Víno zraje 12 měsíců v 24 až 35 hl sudech, 600litrových sudech a baricích (10 % nových).

**Ocenění:** Wine Advocate: 2011 - **86**, 2010 - **89**; Vinous Media: 2011 - **90**

## Bílá vína

### Condrieu AOC "Cuvée La Berne", Vieilles Vignes

**Odrůda:** Viognier

**Vinice:** Terasovitě; jiho-jihovýchodní expozice; žula

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, přirozená malolaktická fermentace, následuje zrání na kvasinkách 11 měsíců, přičemž 40 % zůstává v nerez, 30 % ve 2 a 5letých a 30 % v nových 600litrových sudech a jemná filtrace.

### Condrieu AOC

**Odrůda:** Viognier

**Vinice:** Terasovitě s až 55 % svahelem; jiho-jihovýchodní expozice; průměrné stáří cca 25 let; žula

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, přirozená malolaktická fermentace, následuje zrání na kvasinkách 11 měsíců, přičemž 60 % zůstává v nerez, 30 % v 5letých a 10 % v nových 600litrových sudech a jemná filtrace.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2014 - **89**, 2011 – **91**, 2010 - **90**; Wine Spectator: 2013 – **93**;  
Vinous Media: 2011 - **92**, 2010 - **92**

### **Saint Joseph AOC Blanc**

**Odrůda:** 60 % Marsanne, 40 % Roussanne (poměr se v různých ročnících může nepatrně měnit)

**Vinice:** Terasovitě s až 35 % svahem; jiho-jihovýchodní expozice; průměrné stáří téměř 30 let; žula

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, následuje zrání na kvasinkách 10 měsíců, přičemž 70 % zůstává v nerezové a 30 % v 1 až 5letých 600litrových sudech a jemná filtrace.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2014 - **89**, 2010 - **90**; Wine Spectator: 2010 – **92**;  
Vinous Media: 2012 - **90**, 2011 - **90**, 2010 - **90**

