



DOMAINE CLOS DE CAVEAU

LOKALITA: Francie, Rhone, Vacqueyras

ROZLOHA VINIC: 15 ha (99 % červená, 1 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 40.000 lahví

VÝNOSNOST: 20 až 40 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté s obsahem železa a kameny

ODRŮDY: Grenache, Syrah, Grenache Blanc, Clairette

TOP VÍNO: Vacqueyras „Lao Muse“, Vacqueyras „Cuvée Carmin Brillant“

TECHNOLOG: Henri Bungener, Mikaël Boutin

KONTAKT: 1560 Chemin de Caveau, 84190 Vacqueyras

WEB: www.closdecaveau.com

Úspěšná historie vinařství Clos du Caveau začala v roce 1976, kdy vinařství zakoupil otec současného majitele Henri Bungenera (viz foto), Gérard. Henri nastoupil ke kormidlu v roce 1993 a okamžitě získal certifikát biologického vinařství. Vlastní 12 ha vinic v apelaci Vacqueyras a 2 ha v apelaci Cotes du Rhone.

Soustředí se pouze na modré odrůdy Grenache, Syrah a Cinsault, ze kterých dělá cuvée Vacqueyras (Fruit Sauvage a Carmin Brillant), v nejlepších ročnících pak také Lao Muse. V apelaci Cotes du Rhone dělá víno červené a růžové.

Pečlivá práce na vinici, pouze přírodní hnojiva, ruční sběr, striktní selekce hroznů (výnosnost 25 až 37 hl/ha), spontánní kvašení pouze s kvasinkami z vinice, několika měsíční macerace a naopak žádná filtrace a čiření, nebo pečlivý výběr dubových sudů pro zrání, jsou základem vín čistých, plných, elegantních a strukturovaných. Vín s velkým potenciálem zrání.

Vína mají ve světě velký ohlas. Přestože Henri nevyužívá zkušených externích obchodníků, exportuje vína nejen po Evropě (Francie, Švýcarsko, Německo, Velká Británie, Belgie, Holandsko, Dánsko, Švédsko a Česká republika), ale také do Spojených států, Kanady, Číny, Japonska, Singapur a Taiwanu.

Vinařství je oceněno biologickými certifikáty AB, Control Ecocert, Bourgeon Suisse.



Červená vína

Vacqueyras AOC "Lao Muse" BIO

Odrůda: 60 % Grenache, 40 % Syrah

Vinice: Stáří vinic 25 až 50 let; hlinito-vápenaté s obsahem železa a většími kameny

Vinifikace: Veškeré práce na vinici probíhají v biodynamickém režimu podle lunárního kalendáře. Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování. Fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje dlouhá macerace (2 až 3 týdny) a 18 měsíců zrání v jednoletých baricích.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **91**, 2011 - **91**;

Vacqueyras AOC "Carmin Brillant" BIO

Odrůda: 60 % Grenache, 40 % Syrah

Vinice: 250 m. n. m.; stáří vinic 25 až 50 let; hlinito-vápenaté s většími kameny

Vinifikace: Veškeré práce na vinici probíhají v biodynamickém režimu podle lunárního kalendáře. Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování. Fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, následuje dlouhá macerace (1 až 2 týdny), 20 měsíců zrání (50 % v jednoletých barikových sudech a 50 % v betonu), a 4 měsíce na lahvi.

Ocenění: Wine Advocate: 2011 - **89**; Vinous Media: 2011 - **90**, 2010 - **91**

Vacqueyras AOC "Fruit Sauvage" BIO

Odrůda: 60 % Grenache, 40 % Syrah

Vinice: 250 m. n. m.; stáří vinic 10 až 25 let; hlinito-vápenaté s většími kameny

Vinifikace: Veškeré práce na vinici probíhají v biodynamickém režimu podle lunárního kalendáře. Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování. Fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, následuje dlouhá macerace (1 až 2 týdny) a 12 měsíců zrání (50 % ve větších dubových sudech a 50 % v betonu).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **89**, 2013 - **89**, 2011 - **86**; Vinous Media: 2011 - **90**

Côtes du Rhône AOC Rouge "Cuvée Les Bateliers" BIO

Odrůda: 70 % Grenache, 30 % Syrah

Vinice: Hlinito-vápenaté

Vinifikace: Veškeré práce na vinici probíhají v biodynamickém režimu podle lunárního kalendáře. Ruční sběr, selekce hroznů. Fermentace probíhá spontánně v betonových tancích na kvasinkách z vinice, následuje dlouhá macerace (1 až 2 týdny) a 6 měsíců zrání v betonu, poté bez filtrace lahvováno.

