



CHÂTEAU THIEULEY

LOKALITA: Francie, Bordeaux, Entre-Deux-Mers

ROZLOHA VINIC: 83 ha (50 % červená, 50 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 500.000 lahví

VÝNOSNOST: 55 až 70 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-štěrkové, hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris a Semillon

TOP VÍNO: Réserve Francis Courselle Rouge i Blanc

TECHNOLOG: Jean Marc Sauboua

KONTAKT: 560 Route de Grimard, 33670 La Sauve

WEB: www.thieuley.com

Vinařství Château Thieuley založil v roce 1950 se 6 ha vinic André Courselle. V roce 1972 jej předal svému synovi Francisovi, profesoru enologie, který jej během následujících třiceti let rozšířil na tři usedlosti (Château Thieuley, Clos Sainte Anne and Château Saint Genes) s více než 80 ha vinic.

Svou lásku a vášně k vinaření předal i svým dvěma dcerám Marii a Sylvii (viz foto). Marie se věnuje technickým aspektům práce ve vinici a při vinifikaci, Sylvie má na starosti obchodní záležitosti. Jejich filozofií je tradiční způsob vinaření s využitím moderních technologií. I proto sledují moderní trendy vývoje a neváhají je vyzkoušet a posléze zařadit do procesů vinaření.

Jejich vinice jsou umístěny v oblasti Entre-Deux-Mers, přístup k vinaření mají ale mnohem přísnější, než jim předepisují apelační zákony (např. hustota vinic je téměř 6000 keřů na hektar, což je oproti zákonu dvojnásobek). Jejich vína jsou pečlivě vinifikována a patří k tomu nejlepšímu, co lze z této oblasti vytěžit.

Bílá vína

Château Thieuley AOC Blanc

Odrůda: 45% Sémillon, 40 % Sauvignon Blanc, 15 % Sauvignon Gris

Vinice: Hlinito-štěrkové

Vinifikace: Studená macerace, šetrné lisování v pneumatickém lisu v ochranné dusíkové atmosféře, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě probíhá z 85 % v nerezových tancích, 15 % je vinifikováno v baricích; následuje zrání na jemných kalech po dobu 3 měsíců.

Ocenění: Vinous: 2016 - **87** až **89**, James Suckling: 2016 - **87** až **89**, Wine Advocate: 2016 - **85** až **87**

