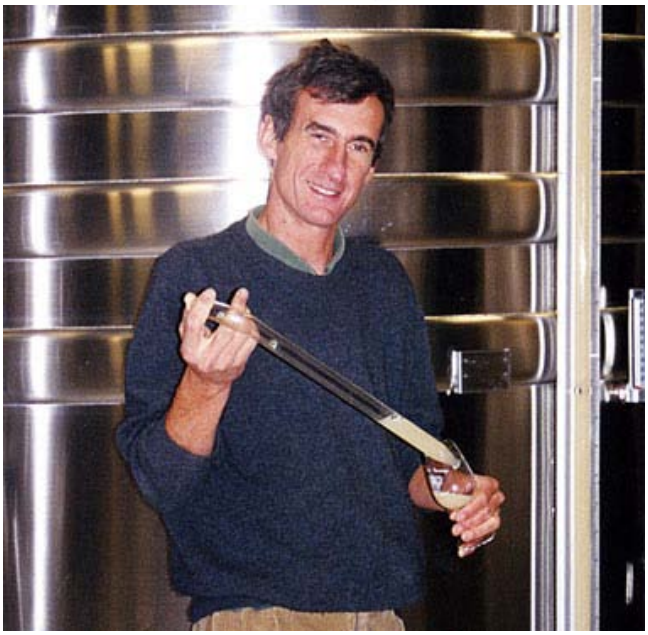
Château Favray



CHATEAU FAVRAY

LOKALITA: Francie, Loira, Pouilly-Fumé
ROZLOHA VINIC: 16,5ha (100 % bílá)
ROČNÍ PRODUKCE: 110.000 lahví
VÝNOSNOST: 45 hl/ha
PODLOŽÍ: Vápencové
ODRŮDY: Sauvignon Blanc
TOP VÍNO: Pouilly-Fumé
TECHNOLOG: Quentin David

KONTAKT: Saint Martin sur Nohain - 58150 Pouilly
WEB: www.chateau-favray.com

Vinařství Chateau Favray jsme objevili na festivalu vín Le Salon des Vins de Loire v Angers. Svým projevem nás okamžitě zaujala. Ať už klasické Pouilly-Fumé nebo jeho varianta na dubovém sudu. Slepé degustace v Praze náš dojem jen potvrdily…

Chateau Favray se stalo slavným již v roce 1602, kdy se Françoise de la Rivière, manželka Henri IV, stala Dame de Favray. Její hrob i socha jsou dodnes uchovány v kapli v blízké vesnici. V té době zámek opravdu vzkvétal, stejně jako vinařství. V 19. století bohužel došlo, stejně jako všude kolem, k epidemii fyloxery, která velmi tvrdě poznamenala celý region. A tak toto vinařství začalo navazovat na svou tradici až v roce 1980, kdy místní vinaření obnovil současný majitel Chateau Favray, Quentin David (viz foto).

Vinice Favray se nacházejí na kopcovitých vinicích v údolí řeky Nohain. Vápenaté podloží se spoustou kamenů kumuluje teplo ze slunce a v noci zahřívá révu. Tím pomáhá hroznům získat maximální vyzrálost a nevšední aromatiku. Místní vína mají hodně florální charakter, který společně s mineralitou a expresívní ovocností dává vína elegantní, komplexní, vyzrálá a harmonická.

Bílá vína

Pouilly-Fumé AOC

Odrůda: Sauvignon Blanc
Vinice: Vápencové
Vinifikace: Ruční sběr, sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, mošt gravitací stéká do nerezových tanků. Pomalá fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Víno zraje v nerezu na jemných kalech 6 až 10 měsíců, následně je lehce filtrováno a lahvováno.
Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **89**, 2011 - **88**, 2010 - **90**

Pouilly-Fumé AOC “La Dame de Favray”

Odrůda: Sauvignon Blanc
Vinice: Vápencové
Vinifikace: Ruční sběr, sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, mošt gravitací stéká do nerezových tanků. Pomalá fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Víno zraje v dubových sudech, následně je lehce filtrováno a lahvováno.
Ocenění: Wine Advocate: 2010 - **88**