



WARIS HUBERT

LOKALITA: Francie, Champagne, Avize

ROZLOHA VINIC: 11,5 ha (85 % bílá, 15 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 45.000 lahví

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, písčité

ODRŮDY: Chardonnay, Pinot Noir

TOP VÍNO: „Eminence“ GC Blanc de Blancs Brut, „Blanche“ GC Blanc de Blancs Extra-Brut, „Lilyale“ GC Blanc de Blancs No dosage, „Albescent“ GC Blanc de Blancs Brut

TECHNOLOG: Olivier Waris-Hubert

KONTAKT: 14 rue d'Oger 51190 Avize, France

WEB: champagne-waris-hubert.fr

Stéphanie a Olivier Waris-Hubert byli sezdáni v roce 1997 a jsou 4 rodinnou generací vinařů v Champagne. Sídli v Avize a hospodaří na 11,5 ha včetně 5 z celkových 17 Grand Cru poloh (Avize, Oger, Cramant, Chouilly a Aÿ).

Na vinicích hospodaří naturálně a dokonce biodynamicky, je-li však počasí proti, pomůžou si i jinak. Francouzština má pro to krásný pojem „viticulture raisonnée“, což znamená něco jako „vinaření s rozumem“.

Olivier je oddaný milovník révy a jako takový samozřejmě směřuje největší energii pracem na vinici. Říká, že „Ten, kdo dokonale nezná svou vinici, nemůže udělat dobré víno.“ A jedním dechem dodává: „Naše vinice jsou jako naše další dítě.“

Jejich vína jeho slova potvrzují. Jsou čistá a elegantní, mají skvělou pitelnost a propracovanou strukturu, a nabízejí ovocnou svěžest podpořenou minerální slaností. Jenže slova jsou jen slova. Takže... ochutnejte.

Bílá vína

Champagne LILYALE, Brut Blanc de Blancs Zéro dosage, NV

Odrůda: 100 % Chardonnay

Vinice: Stáří keřů v průměru téměř 30 let; podloží hlinito-vápenaté

Vinifikace: Třídění hroznů, jemné lisování, usazování kalů za nízké teploty po dobu 72 hodin, teplotně řízená fermentace při 16 °C, měsíc na kalech, malolaktická fermentace, vše v nerezových tancích, poté zrání na kalech při 11 °C po dobu 3 let.

Champagne ALBESCENT, Brut Blanc de Blancs, NV

Odrůda: 100 % Chardonnay

Vinice: Stáří keřů v průměru téměř 30 let; podloží hlinito-vápenaté

Vinifikace: Třídění hroznů, jemné lisování, usazování kalů za nízké teploty po dobu 72 hodin, teplotně řízená fermentace při 16 °C, měsíc na kalech, malolaktická fermentace, vše v nerezových tancích, poté zrání na kalech při 11 °C po dobu 3 let; dozáž 7 g/l.