

Domaine Pierre Amiot



oblast: Burgundsko

lokalita: Morey- st. Denis,
Gevrey – Chambertin

rozloha vinic: 8 ha

podloží: Jílovo – vápenaté

Odrůdy: Pinot Noir,
Chardonnay

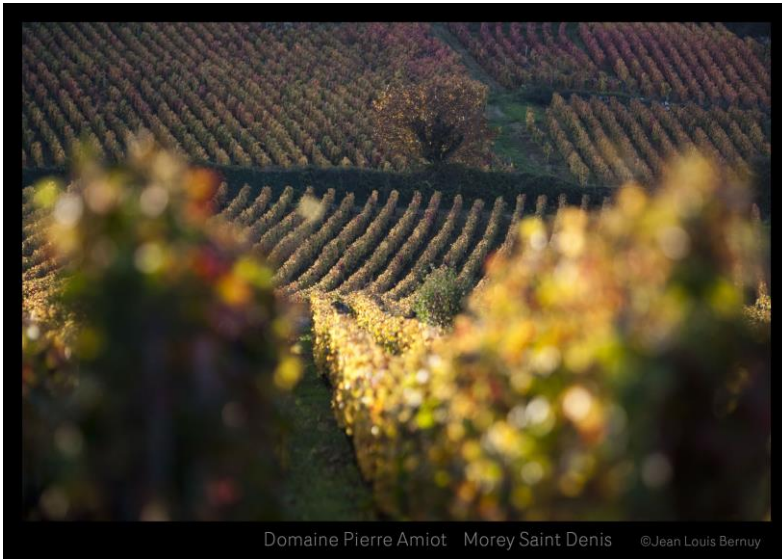
TOP víno: Clos de la Roche

Domaine Pierre Amiot

hospodaří v Morey-Saint-Denis již po 5 generací. Po Pierrovi, Léonovi a, Eduardovi převzal toto rodinné vinařství v roce 1951 Jean-Louis a v roce 1980 Didier dosud nejmladší se připojil v roce 1991. Jean-Louis a Didier hospodaří na téměř 8 ha v Morey-Saint-Denis a Gevrey-Chambertin. Statek se leží kolem rodinného domu v centru obce. Vinice se skládá ze 40 různých parcel umístěných 85 % na Morey-Saint-Denis, zbývajících 15 % na Gevrey-Chambertin. Nabízejí celou škálu vín s vínem na každé úrovni klasifikace: 2 AOC, 3 AOC Village, 1er crus a 2 Grand cru.

Vinice jsou orientovány na východ až jihovýchod v nadmořské výšce mezi 22 až 260 metrů nad mořem. Spočívají na vápencovo – jílových půdách pocházejících z období Jury, tedy střední části druhohor. Díky geologické různorodosti usazenin, které vytvořilo toto období je každá parcela jedinečná a dává vínu originální bohatství. Morey-Saint-Denis těží z terroiru jako předurčeného pro pěstování Pinot Noir. Velmi speciální je naše vinice Chardonnay, které se prodává pod raritním označením Morey-Saint-Denis Blanc.

Víno sice děláme na vinici a ale důležité je i know – how. Domaine Amiot



logicky pracuje v návaznosti na své tradice a kulturu. Respektuje zásady udržitelného vinařství, v podstatě jde o biodynamické vinařství. Používají orbu meziřadí pro údržbu půdy, hnojení kompostem během tříletého cyklu. Vinice vedené stylem Guyot a Cordon a minimum postřiků. Záměrem je přirozené zdraví, vitalita a

skvělá zralost našich hroznů. Sklizeň je samozřejmě prováděna ručně, do malých 20 kg bedýnek, které jsou perforované. Dále provádí selekci na třídícím stole. Poté následuje jemná a pomalá macerace za studena po dobu 5 až 7 dnů, s občasným přečerpáním a promícháním a pak lisování a spontánní fermentace po dobu asi 10 dnů při kontrolované teplotě. Vína zrají ve francouzských dubových sudech (228 l) po dobu 15 až 18 měsíců. 30% nové sudy pro Premier Crus a 50 % pro Grand Crus. Od roku 2002 využívají konzultaci enologa, pana Pierra Millemanna. Jejich vína jsou vždy krásně ovocná, jemná, skvěla strukturovaná, elegantní a typická pro daný region.