

## DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN



**Oblast: Burgundsko**

**Lokalita: Gevrey – Chambertin**

**Rozloha vinic: 25 ha**

**Podloží: Vápenec, slín**

**Odrůdy: Pinot Noir, Chardonnay**

**Top víno: Mazis – Chambertin  
Grand Cru**

**Technolog: Philippe Charlopin**

Vinařství Philippe Charlopin jsme objevily na Grand Jours de Bourgogne, tak jako mnoho jiných vinařství z tohoto regionu. Jeho vína nás naprosto uhranula svou typičností pro jednotlivé apelace a tím jak skvěle odráží terroir.

Původní název rodinného vinařství bylo Domaine Charlopin – Parizot založeného oficiálně v roce 1977. Později ho převzal Philippe Charlopin. Jeho vinice se rozkládají na 25 hektarech v apelacích Côte de Nuits, Côte de Beaune a Chablis. Sám o sobě říká, že je vinař – sedlák, ovšem v tom nejlepším smyslu slova. Jeho vína jsou krásně strukturovaná a přitom svěží. Philippe pracuje s respektem k terroiru a půdě na které pracuje. Vlastní perfektní polohy jako Clos st. Denis Grand Cru, Corton- Charlemagne Grand Cru, Mazis- Chambertin Grand Cru, Bonnes- Mares Grand Cru. Mimo jiné se také podílí na organizaci oslav svátku sv. Vinceta v Gevrey – Chambertin byl prezidentem této každoroční, významné události pro ročník 2020. Většinu svých vín prodává přes En Primeur a není úplně jednoduché s ním navázat kontakt a nakonec jeho vína skutečně získat, tak jenom doufáme, že nám zůstane nakloněn i v příštích letech.

## **BÍLÁ VÍNA:**

### **Corton- Charlemange Grand Cru**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** Hlinito- vápenaté půdy, slín

**Vinifikace:** Ruční sběr do malých bedýnek o objemu cca 25kg, další selekce na třídícím stole, hrozny jsou zbaveny třapin a jsou odstopkovány. Alkoholická fermentace na nerez, následně na dubových sudech ze 100 % nových.

## **ČERVENÁ VÍNA**

### **Mazis – Chambertin Grand Cru**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Vápenec, maximální nadmořská výška 300 m.n.m.

**Vinifikace:** Ruční sběr do malých bedýnek o objemu cca 25kg, další selekce na třídícím stole, hrozny jsou zbaveny třapin a jsou odstopkovány. Alkoholická fermentace na nerez, následně na dubových sudech ze 100 % nových.

**Ocenění:** R. Parker: 2015- 95/100, Bettane a Desseauve: 2018- 18/20, 2014- 18,5/20, 2008- 18/20, Le Revue du Vin de France: 2005- 17,5/20, Jasper Morris- 95/100

### **Bonnes- Mares Grand Cru**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Vápenec, slíny

**Vinifikace:** Ruční sběr do malých bedýnek o objemu cca 25kg, další selekce na třídícím stole, hrozny jsou zbaveny třapin a jsou odstopkovány. Alkoholická fermentace na nerez, následně na dubových sudech ze 100 % nových.

**Ocenění:** Bettane a Desseauve: 2017- 18,5/20, 2018-17/20, Jasper Morris: 2017-92/100, Wine Spectator: 2013- 94/100

### **Echezaux Grand Cru**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** nadmořská výška 235 až 350 nad mořem, slíny a vápenec

**Vinifikace:** Ruční sběr do malých bedýnek o objemu cca 25 kg, další selekce na třídícím stole, hrozny jsou zbaveny třapin a jsou odstopkovány. Alkoholická fermentace na nerez, následně na dubových sudech ze 100 % nových.

**Ocenění:** Bettane a Desseauve: 2011- 17/20, 2013- 17,5/20, 2018- 17/20, Jasper Morris: 2017- 92/100.

## **Clos Vougeot Grand Cru**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** maximální nadmořská výška 260 m.n.m, hlinito- vápenaté půdy s jílovitými složkami

**Vinifikace:** Ruční sběr do malých bedýnek o objemu cca 25 kg, další selekce na třídícím stole, hrozny jsou zbaveny třapin a jsou odstopkovány. Alkoholická fermentace na nerez, následně na dubových sudech ze 100 % nových.

**Ocenění:** Bettane a Desseauve: 2011- 17,5/20, 2014-17,5/20, 2018- 18/20, Jasper Morris: 2017- 93/100 Wine Spectator: 2013- 93/100, Le Revue du Vin de France: 2003- 17/20.

## **Gevrey- Chambertin 1er Cru „Bel Air“**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Vápenec, maximální nadmořská výška 350 m.n.m.

**Vinifikace:** Ruční sběr do malých bedýnek o objemu cca 25 kg, další selekce na třídícím stole, hrozny jsou zbaveny třapin a jsou odstopkovány. Alkoholická fermentace na nerez, následně na dubových sudech z 50 % nových.

**Ocenění:** Bettane a Desseauve: 2018-16/20

