

DOMAINE ANDRÉ BONNOT



LOKALITA: Francie, Jura

ROZLOHA VINIC: kontrolovaný nákup hroznů

PRODUKCE: 40.000 LAHVÍ ROČNĚ

ODRŮDY: Chardonnay, Savagnin, Trousseau, Pinot Noir

TOP VÍNA: Côtes du Jura Savagnin, Crémant du Jura Prestige, Côtes de Jura vin Jaune

TECHNOLOG: Richard Bonnot

WEB: <https://vinsbonnotjura.fr/11-vins-du-jura>

Po dlouhodobé poptávce po vínech z oblasti Jura jsme vzali naše poznámky z degustací a festivalů a oslovili více než tři desítky vinařů z této oblasti. Zažádali je o zaslání vzorků k danému datu naplánované degustace a exportní ceníky. I přestože měli více než 3 měsíce času, vzorky nakonec přišli jen z tohoto vinařství. Ostatní vinaři z Jury neměli o export do naší země zájem. Ještě na začátku degustace, do třetího vzorku jsme si říkali, jestli pokračovat v hledání, ale než se degustace přehoupla do druhé poloviny, bylo rozhodnuto.

Domaine André Bonnot je rodinné vinařství, které založil v roce 1936 Xavier Bonnot. Postupně se vyvíjelo a v roce 1952 ho převzal Xavierův syn André. Ten ho v roce 1990 předal zase svým dětem. Kvalita a inovace jsou historickou prioritou, za což je vinařství průběžně oceňováno úspěchy na různých soutěžích vín jak ve Francii, tak i jinde. Nachází se se v srdci půvabné vesničky v Revermont okrese v Saint-Lothain.

Vína z Domaine André Bonnot jsou profilově čistá, vybízející k dalšímu napití, a přitom typická pro tento svébytný region. Nejsou přehnaně komplikovaná, a proto jsou pro začínající milovníky oblasti Jura opravdu skvělým úvodem. A pro milovníky, co se už vyznají, velmi příjemným překvapením.

Spojení mezinárodních odrůd Chardonnay a Pinot Noir s lokálními odrůdami je velmi sympatické a hravé. Můžete se těšit na Savagnin alias Tramín bílý čili staročesky Bryňšt. Tato odrůda byla před úderem fyloxéry v oblasti Čechy velmi rozšířená zejména díky své odolnosti vůči mrazu a dalším rozmarům přírody. Další domorodou odrůdou z produkce Domaine André Bonnot je Trousseau, která se používá v Juře na výrobu červených a růžových vín.

ŠUMIVÁ VÍNA:

Crémant du Jura AOP

ODRŮDA: Chardonnay 100 %

VINIFIKACE: Vinifikace při nízké teplotě, zrání na kalech po dobu 12 měsíců. Dosáží 8 g cukru na litr.

Crémant du Jura Prestige

ODRŮDA: Pinot Noir 100 %

VINIFIKACE: fermentace při nízké teplotě, zrání 12 měsíců na lahvi.

BÍLÁ VÍNA:

Côtes du Jura blanc, « Nuance »

ODRŮDA: Chardonnay

VINIFIKACE: 11 měsíců v sudech, míchání a doplňování každých 10 dní, alkoholová a jablečno-mléčná fermentace v sudech

OCENĚNÍ: Guide Hachette des vins: 2021

Etoile

ODRŮDA: Chardonnay 100 %

VINIFIKACE: Alkoholická a malolaktická fermentace proběhla na nerezovém tanku. Následné zrání po dobu 18 měsíců na sudu.

OCENĚNÍ: Silver medals at concours des vins du Jura: 2020, 2017, Guide Hachette des vins: 2019

Côtes du Jura Savagnin 2016

ODRŮDA: Savagnin 100 %

VINIFIKACE: Alkoholická a malolaktická fermentace proběhla na nerezovém tanku. Následné zrání po dobu 36 měsíců na sudu.



VIN JAUNE

Côtes du Jura Vin Jaune

ODRŮDA: Savagnin 100 %

VINIFIKACE: Obě fermentace v tanku, přetočení do dubového sudu na jaře 2016 na více než 60 měsíců pod flórem.

