



DOMAINE V. & F. JOUARD

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Chassagne-Montrachet

ROZLOHA VINIC: 11 ha (70 % bílá, 30 % červená)

VÝNOSNOST: 45 až 55 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Chardonnay, Pinot Noir

TOP VÍNO: Batard-Montrachet Grand Cru, Chassagne-Montrachet „Morgeot“ 1er Cru, Chassagne -Montrachet „Les Chaumées“ 1er Cru

TECHNOLOG: François Jouard

KONTAKT: 2 Place de l'Église, 21190 Chassagne-Montrachet

WEB: jouard.com

Rodinné vinařství Domaine Vincent & François Jouard bylo založeno již v roce 1820 a od roku 1990 jej řídí bratři Vincent, který má na starosti vinice a François (viz foto), jenž řídí vinifikaci.

Vinařství je jednou z mála Domaines, které se specializují na apelaci Chassagne-Montrachet. 95 % produkce tvoří bílá vína (Chardonnay), 5 % pak Pinot Noir z Chassagne-Montrachet. Pracují zásadně naturálně a nepoužívají žádné chemické prostředky. Pod svou značkou lahvuji pouze část produkce, a to z keřů starších 50 let (na etiketách označeno Vieilles Vignes). Vína zrají z 1/3 na barikových sudech od nejlepších producentů Chassin, Gillet a Billon.

Přehledka jejich vín mluví za vše...

- **Grand Cru:** Bâtard Montrachet
- **Premier Crus Blanc:** Les Chaumées „Clos de la Truffière“, La Maltroie, Les Champs-Gain, Morgeot „Les Fairendes“, Les Chenevottes, Les Macherelles, Les Vergers, Clos Saint Jean
- **Premier Cru Rouge:** Morgeot „Les Fairendes“, Clos Saint Jean
- **Village Blanc a Rouge:** Chassagne-Montrachet



Bílá vína

Batard-Montrachet Grand Cru Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 240 až 250 m. n. m.; stáří v průměru přes 60 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání na novém bariku.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **92**, 2012 - **90**, 2011 - **93**

Chassagne -Montrachet „Les Chaumées“ 1er Cru Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 260 až 280 m. n. m.; severovýchodní expozice; stáří v průměru 45 let; hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence, mělké a kamenité

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání na baricích (1/3 nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **94**, 2012 - **92**

Chassagne-Montrachet „Morgeot“ 1er Cru Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Stáří téměř 90 let; hlinito-vápenaté, červený jíl

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání na baricích (1/3 nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **90**, 2012 - **92**

Chassagne -Montrachet „Les Chenevottes“ 1er Cru Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Východní expozice; průměrné stáří cca 30 let; na povrchu vrstva hlíny, podloží vápencové a kamenité

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání na baricích (1/4 nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **92**

Chassagne-Montrachet „Les Champs-Gain“ 1er Cru Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Východní expozice; stáří téměř 60 let; hlinito-vápenaté (ve spodní části svahu)

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání na baricích (1/3 nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **92**, 2012 - **88**

Chassagne-Montrachet AOC Vieilles Vignes

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Vedle vinic 1er Cru; stáří cca 45 let; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání na baricích (1/4 nových).

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **90**

Červená vína

Chassagne-Montrachet AOC Rouge

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: 220 až 325 m. n. m.; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování, fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace a zrání barikových sudech.