



DOMAINE HEITZ-LOCHARDET

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Chassagne-Montrachet

ROZLOHA VINIC: 8 ha (60 % bílá, 40 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 25.000 lahví

VÝNOSNOST: 30 až 55 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, vápenec, křída

ODRŮDY: Pinot Noir, Chardonnay

TOP VÍNO: Chevalier-Montrachet Grand Cru, Meursault 1er Cru „Les Perrières“, Pommard 1er Cru „Les Rugiens“, Volnay 1er Cru „Les Taillepieds“

TECHNOLOG: Armand Heitz

KONTAKT: 24 Rue Charles Paquelin, 21190 Chassagne-Montrachet

WEB: Není k dispozici

Na Domaine Heitz-Lochardet jsem narazil na Grands Jours de Bourgogne a jejich vína mi doslova vyrazila dech. Tehdy mělo vinařství pouhé 3 hektary, za stolečkem stál kluk, který vypadal na 25 let (a taky mu tak nějak bylo) a nesměle nabízel (vedle dalších tří vín) Chevalier-Montrachet Grand Cru. Ale jaký...

Tenkrát byl ten kluk čerstvým absolventem enologie a předváděl svá první vína. Jeho jméno je Armand Heitz (viz foto) a je dobré si ho zapamatovat. Před jeho příchodem rodina pronajímala vinice Maison Joseph Drouhin. Když Armand ukončil v roce 2011 studia enologie, dostal k dispozici pět malých vinic, z nichž v roce 2012 vyrobil své první víno (Bourgogne Chardonnay a Bourgogne Pinot Noir).

O rok později (2013) získal další, tentokrát podstatně důležitější pozemky (Chevalier-Montrachet GC, Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Maltroye“, Pommard 1er Cru Monopole „Clos des Poutures“), v roce 2014 pak Meursault 1er Cru „Les Perrières“, Pommard 1er Cru „Les Rugiens“ a Meursault, a v roce 2015 rozšířil vinice na aktuálních 6 ha koupí Pommard 1er Cru „Les Pezerolles“ a Volnay 1er Cru „Les Taillepieds“.

Všechny vinice jsou rozlohou malé, ale mají obrovskou prestiž. A z projevu vyrobených vín a kvality zakoupených pozemků lze usuzovat na zrod něčeho velkého...



Bílá vína

Chevalier-Montrachet Grand Cru

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 45 let staré; jihovýchodní expozice; hnědočervená hlína prosycená vápencovými valouny

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, alkoholová fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech (cca třetina nových) na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace, 11 měsíců zrání v baricích, průběžná batonáž, filtrace a lahvování.

Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Maltroye“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 50 let staré; jihovýchodní expozice, hlinito-vápenaté s opukou

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, alkoholová fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech (cca pětina nových) na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace, 11 až 12 měsíců zrání v baricích, průběžná batonáž, lehká filtrace a lahvování.

Červená vína

Pommard 1er Cru „Les Rugiens“

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jižní expozice, hlinito-vápenaté s obsahem železa

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, alkoholová fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech (cca třetina nových) na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace, 11 měsíců zrání v baricích, a lahvování bez čiření a filtrace.

Pommard 1er Cru „Clos des Poutures“ Monopole

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Více než 25 let staré; jižní expozice, jílovito-hlinité

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, alkoholová fermentace probíhá spontánně ve francouzských barikových sudech (cca třetina nových) na kvasinkách z vinice, následuje malolaktická fermentace, 11 měsíců zrání v baricích, a lahvování bez čiření a filtrace.

