



DOMAINE DE LA SOLITUDE

LOKALITA: Francie, Rhone, Châteauneuf du Pape

ROZLOHA VINIC: 37 ha (80 % červená, 20 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 100.000 lahví

VÝNOSNOST: 32 hl/ha

PODLOŽÍ: Jílovito-hlinité s pískem a kamením

ODRŮDY: Grenache Noir, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Counoise, Grenache Blanc, Roussane, Clairette, Bourboulenc

TOP VÍNO: Châteauneuf du Pape „Reserve Secrete“, Châteauneuf du Pape „Constanza“, Châteauneuf du Pape „Cuvée Barberini“

TECHNOLOG: Florent Lançon

KONTAKT: Domaine de la Solitude - BP 21,
84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

WEB: www.domaine-solitude.com

Vinařství Domaine de la Solitude má jednu z nejdelších historií na Rhoně. Rodina Barberini, pocházející z Toskánska, jej založila již v roce 1604. Byla hodně církevně založena, Maffeo Barberini se stal dokonce papežem (používal jméno Urban VIII). Obchodování s vínem však začalo být na Rhoně populární až v 19. století. A tak se pod názvem Vin de la Solitude začala prodávat první vína.

Moderní éra vinařství začala v roce 1970, kdy jej začal řídit přímý potomek rodu, Pierre Lancon. Dnes vedou vinařství jeho synové Michel a Jean Lancon. Pěstují odrůdy typické pro Châteauneuf du Pape (nejstarší keře odrůdy Grenache mají více než 100 let) a vyrábějí z něj dvě „základní“ vína:

- Châteauneuf-du-Pape Rouge,
- Châteauneuf-du-Pape Blanc,

a čtyři prestižní cuvée:

- Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Barberini“ Rouge,
- Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Barberini“ Blanc,
- Châteauneuf-du-Pape „Réserve Secrète“ Rouge,
- Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Cornelia Constanza“ Rouge.

Od konce 90. let 20. století experimentují na Domaine de la Solitude s moderními technologiemi a využívají francouzské barikové sudy. Jejich přístup i styl vín nejlépe vystihuje filozofie vinařství: „Na zemi se přicházíme učit a sloužit, nikoli ničit a plnit“.



Červená vína

Châteauneuf du Pape AOC Rouge "Reserve Secrete"

Odrůda: 65 % Grenache, 35 % Syrah

Vinice: Keře Grenache jsou více než 100 let staré; jílovito-hlinité s pískem a kamením

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, téměř kompletní odstopkování (podle ročníku se neodstopkovává pouze Grenache), lehké nadrcení hroznů. Fermentace (každá odrůda zvlášť) probíhá spontánně v tancích na kvasinkách z vinice s pravidelným potápěním matolinového klobouku, následuje macerace cca 30 dnů a přirozená malolaktická fermentace. Víno zraje 16 měsíců v nových barikových sudech (podle ročníku 30 až 60 %), zbytek zůstává v tancích.

Ocenění: Wine Advocate: 2010 - **93**, 2009 - **94**, 2007 - **95**, 2006 - **97**, 2005 - **96**

Châteauneuf du Pape AOC Rouge "Barberini"

Odrůda: 80 % Grenache, 20 % Syrah

Vinice: Keře Grenache jsou více než 100 let staré; jílovito-hlinité s pískem a kamením

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, téměř kompletní odstopkování (podle ročníku se neodstopkovává pouze Grenache), lehké nadrcení hroznů. Fermentace (každá odrůda zvlášť) probíhá spontánně v tancích na kvasinkách z vinice s pravidelným potápěním matolinového klobouku, následuje macerace cca 30 dnů a přirozená malolaktická fermentace. Víno zraje 18 měsíců v nových barikových sudech (30 %), 70 % pak zůstává v tancích.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2012 - **93**, 2010 - **91**, 2009 - **91**; Vinous Media: 2012 - **93**, 2010 - **91**

Châteauneuf du Pape AOC Rouge "Tradition"

Odrůda: 55 % Grenache, 25 % Syrah, 15 % Mourvedre a 5 % Cinsault

Vinice: Keře Grenache jsou více než 100 let staré; jílovito-hlinité s pískem a kamením

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, téměř kompletní odstopkování (podle ročníku se neodstopkovává pouze Grenache), lehké drcení hroznů. Fermentace (každá odrůda zvlášť) probíhá spontánně v tancích na kvasinkách z vinice s pravidelným potápěním matolinového klobouku, následuje macerace cca 30 dnů a přirozená malolaktická fermentace. Víno zraje 16 měsíců v tancích, nových a starých barikových sudech.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **88**, 2012 - **90**, 2011 - **88**, 2010 - **90**, 2007 - **93**, 2006 - **92**;
Vinous Media: 2012 - **90**, 2011 - **88**, 2010 - **90**

Côtes du Rhône AOC Rouge

Odrůda: 40 % Grenache, 40 % Syrah, 15 % Cinsault, 5 % Mourvèdre

Vinice: Stáří cca 25 let; hlinito-písčité

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, kompletní odstopkování, lehké nadrcení hroznů. Fermentace (každá odrůda zvlášť) probíhá spontánně v tancích na kvasinkách z vinice s pravidelným potápěním matolinového klobouku, následuje macerace a přirozená malolaktická fermentace. Víno zraje 12 měsíců v tancích, nových a starých barikových sudech.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **88**, 2013 - **87**, 2011 - **87**

Bílá vína

Châteauneuf du Pape AOC Blanc "Barberini"

Odrůda: 80 % Roussanne, 20 % Clairette

Vinice: Jílovito-hlinité s pískem a kamením

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumtickém lisu, fermentace probíhá spontánně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (odrůdy se vinifikují zvlášť), přirozená malolaktická fermentace, následuje zrání na kvasinkách. Následně jsou jednotlivá vína scelena a lahvována.

Ocenění: Wine Advocate: 2012 - **92**

Châteauneuf du Pape AOC Blanc "Tradition"

Odrůda: 30 % Grenache Blanc, 30 % Clairette , 25 % Roussanne, 15 % Bourboulenc

Vinice: Jílovito-hlinité s pískem a kamením

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (odrůdy se vinifikují zvlášť), přirozená malolaktická fermentace, následuje zrání na kvasinkách. Následně jsou jednotlivá vína scelená a lahvována.

Ocenění: Wine Advocate: 2014 - **91**, 2013 - **90**, 2012 - **90**, 2010 – **89**

Côtes du Rhône AOC Blanc

Odrůda: Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Grenache Blanc

Vinice: Stáří cca 25 let; hlinito-písčité

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (odrůdy se vinifikují zvlášť), přirozená malolaktická fermentace, následuje zrání na kvasinkách. Následně jsou jednotlivá vína scelená a lahvována.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **88**

Růžová vína

Côtes du Rhône AOC Rosé

Odrůda: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

Vinice: Stáří cca 25 let; hlinito-písčité

Vinifikace: Ruční sběr, selekce hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice (odrůdy se vinifikují zvlášť), přirozená malolaktická fermentace, následuje zrání (částečně v sudech a částečně v nerez). Poté jsou jednotlivá vína scelená a lahvována.

