

## CHATEAU HAUT – MONPLAISIR



**Oblast:** Cahors

**Lokalita:** Francie, Sud-Quest, Cahors

**Rozloha vinic:** 30 ha

**Roční produkce:** 120.000 lahví

**Výnosnost:** 30 až 50 hl/ha

**Podloží:** Aluviální, písčito-kamenitohlinité

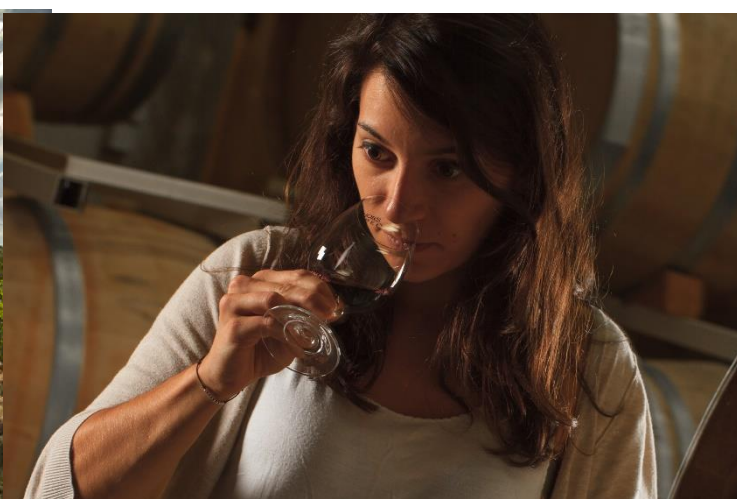
**Odrůdy:** Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Viognier, Gros Manseng, Petit Manseng

**Top víno:** Pur Plaisir

**Technolog:** Daniel Fournié

Vinařství Château Haut-Monplaisir je pokračovatelem vytváření tradice odrůdy Malbec (místní název Côt) ve francouzském vinařském regionu Cahors. Vinice převzala Cathy v roce 1998 od otce, který prodával hrozny negociantům. Společně s manželem Danielem (viz foto) a Pascalem Verhaege, vlastníkem nedalekého Château du Cèdre, začali vyrábět vína pod svou značkou. Jejich dcera Mathilde se připojila v roce 2015.

Své vinice rozšířili z původních 15 ha na téměř dvojnásobek a vedle Malbecu pracují i s dalšími odrůdami: Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Chardonnay, Viognier, Gros a Petit Manseng. Od roku 2009 hospodaří organicky, certifikát získali v roce 2012. Jejich vína jsou obdivována vinařskými kritiky. Již základní Malbec Tradition pravidelně získává od The Wine Enthusiast kolem 90 bodů, Prestige a Pur Plaisir ještě více.



## ČERVENÁ VÍNA

### **Chateau Haut – Monplaisir tradicion**

ODRŮDA: 100 % Malbec

VINICE: Kamenité, jílovito-křemičité půdy. Terasovité vinice s jižní expozicí; révy přibližně 20 let.

VINIFIKACE: Hrozny jsou úplně odstraňovány a drceny. Fermentace probíhá při 30 stupních, pigeages dvakrát denně. Na slupkách leží po dobu 25 dnů. Zraje 20 měsíců z 10 % na dobovém sudu, zbytek na nerez. Filtrováno.

OCENĚNÍ: Wine Enthusiast: 88/100- 2017      Guide de la RVF:15/20- 2016

### **Chateau Haut – Monplaisir prestige**

ODRŮDA: 100 % Malbec

VINICE: Kamenité, jílovito-křemičité půdy. Terasovité vinice s jižní expozicí; révy starší 30 let.

VINIFIKACE: Vinifikace v termoregulačních cementových kádích. Odzrňování, drcení, teplota fermentace 27 ° –28 °, s pigeages. Po dobu mezi 25 a 30 dny. Víno není filtrováno. Zraje 24 měsíců v dubových sudech (Troncay); 1/3 nových sudů, 1/3 jednoletých sudů a 1/3 dvouletých sudů.

OCENĚNÍ: Wine Enthusiast: 92- 2016 - Editor's choice      Guide de la RVF:15,50/20- 2015

### **L'envie**

ODRŮDA: 100 % Malbec

VINICE: Kamenité, jílovito-křemičité půdy. Terasovité vinice s jižní expozicí; révy starší 30 let.

VINIFIKACE: Vinifikace v termoregulačních cementových kádích. Odzrňování, drcení, teplota vinifikace 27 ° –28 °, s pigeages. Fermentace mezi 25 a 30 dny. Žádná filtrace, bez siřičitanů. Zrání po dobu 12 měsíců v 500L dubových sudech.

OCENĚNÍ: Wine Enthusiast: 89b- 2018      Guide de la RVF: 14/20-2018

Guide Bettane et Desseauve: 15/20-2018

### **Chateau Haut – Monplaisir Pur Plaisir**

ODRŮDA: 100 % Malbec

VINICE: Kamenité, jílovito-křemičité půdy. Terasovité vinice s jižní expozicí; révy starší 50 let.

VINIFIKACE: ruční třídění sklizně, Odzrňování a drcení, poté vinifikace v nových otevřených 500L sudech při 27 ° - 28 ° C s pigeages. Doba kvašení mezi 35 a 40 dny. Nefiltrováno. Zrání ve stejných uzavřených vinifikačních sudech, na kterých bylo kvašeno po 30 až 36 měsíců.

OCENĚNÍ: Wine Enthusiast: 95/100 TOP100 Cellar Selection      Guide Hachette: 2016 - 1 étoile

Guide de la RVF: Pur Plaisir 2015 - 14/20

Guide Bettane et Desseauve: 16/20- 2015