



DOMAINE MASSE PÈRE & FILS

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Côte Chalonnaise

ROZLOHA VINIC: 14 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 120.000 lahví

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir

TOP VÍNO: Givry 1er Cru "La Brûlée", Givry 1er Cru "Champ Lalot", Givry 1er Cru "En Veau" Vieilles Vignes, Givry 1er Cru Blanc "La Brûlée"

TECHNOLOG: Fabrice Masse

KONTAKT: Theurey, 71640 Barizey, France

WEB: Není k dispozici

Domaine Masse Père et Fils se nachází v městečku Theurey v Barizey už od roku 1595. Po druhé světové válce převzal otěže panství Raymond, zatímco jeho bratr Roland se stal renomovaným enologem. Pracoval v prestižních oblastech Burgundska a 15 let byl správcem nemovitostí vinic Hospices de Beaune.

Dnes vede vinařství jeho synovec Fabrice (viz foto), který přistupuje k vinaření klasickým způsobem. Veškeré práce, včetně péče o půdu, probíhají ručně. Vyrábí vína hlavně z Givry (několik village a 1er Cru), ale také z Mercurey, Montagny, Rully a Mâconnais.

Jeho filozofií je získat vyzrálý extrakt a zachovat čistotu ovoce. Používá dubové sudy, ale pouze tak, aby nenarušily minerálně-ovocný charakter jeho vín. Za svou práci byl oceněn několika cenami na prestižních vinařských soutěžích.

Ve vinařství proběhla v roce 2016 rozsáhlá modernizace týkající se vinic i sklepů.

Červená vína

Givry "Le Creuzot" Monopole, AOC Rouge

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, studená macerace trvá 5 dní, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá spontánně a trvá cca 15 dní, následné zrání 12 měsíců na dubových sudech (30 % nových).

Bílá vína

Givry "Clos de la Brulée", AOC Blanc

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, teplotně řízená alkoholová fermentace probíhá v nerezových tancích, následné zrání v dubových sudech.