

DOMAINE LAUNAY- HORIOT



OBLAST: Burgundsko

LOKALITA: Francie,
Burgundsko, Pommard

ROZLOHA VINIC: 4 ha

PODLOŽÍ: Hlinito-
vápenaté

ODRŮDY: Pinot Noir

TOP VÍNO: Chambertin
GC, Latricières-
Chambertin GC,
Pommard 1er Cru „Les
Rugiens Bas“

TECHNOLOG: Xavier
Horiot

Rodina Launay sídlí v Pommardu už od 18. století, ovšem nejnapínavější část své historie zažila až v posledních 20 letech. Současný majitel Xavier Horiot (viz foto) pracoval až do roku 2002 jako stíhací pilot a k vinaření se dostal tak trochu shodou okolností. Jeho dědeček, Raymond Launay, předal své vinice těsně před svou smrtí svým dvěma dcerám. Vztahy v rodině se v té době zhoršily především kvůli obrovským dědickým daním, a soudní spor se táhl nekonečných 11 let!

Xavier ve víře ve svou pravdu mezitím absolvoval vinařský kurz v Bordeaux. Po vítězství u soudu převzal vinařství a v letech 2011 až 2013 prodával hrozny, aby finančně přežil. V roce 2014 vyrobil svá první vína za významného přispění jeho konzultantky Veronique Girardové, která jeho vínům vtiskla nádech ženské elegance, a jeho příběh se postupně měnil v pohádku. Začali jej navštěvovat přední vinařští kritici (např. Tim Atkin, Allen Meadows a další) a jeho víny byli nadšeni. Díky starým keřům mají jeho vína přirozenou intenzitu a koncentraci, kterou podporuje zrání v dubových sudech. Vína z ročníků 2015 a 2016 získala všeobecné uznání a bez výjimky všichni vinařství kritici je zařadili mezi špičky v Burgundsku. Není tedy pochyb o skvělé budoucnosti tohoto vinařství a my se můžeme jenom těšit na další skvělé ročníky jejich noblesních pinotů.

ČERVENÁ VÍNA

CHAMBERTIN GRAND CRU

ODRŮDA: 100% PINOT NOIR

VINICE: Hlinito-vápenaté podloží

VINIFIKACE: Ruční sběr do malých boxů po 11 kg, poté třídění na třídícím stole před lisováním. Studená předfermentace 6 až 8 dní dle ročníku. Po lisování leží na slupkách 4 až 5 týdnů při kontrolované teplotě s promícháváním 2x denně. Zrání 12 až 16 měsíců na malých dubových sudech z 50 % nových.

OCENĚNÍ: Tim Atkin: 2014–96/100, 2016–96/100, 2018–97/100, Jasper Morris: 2019-98/100. Allen Meadows: 2018- 94/100, 2017- 93/100, 2016- 95/100, 2016- 95/100, 2015- 95/100, 2014- 94/100.

LATRICIÈRES – CHAMBERTIN GRAND CRU

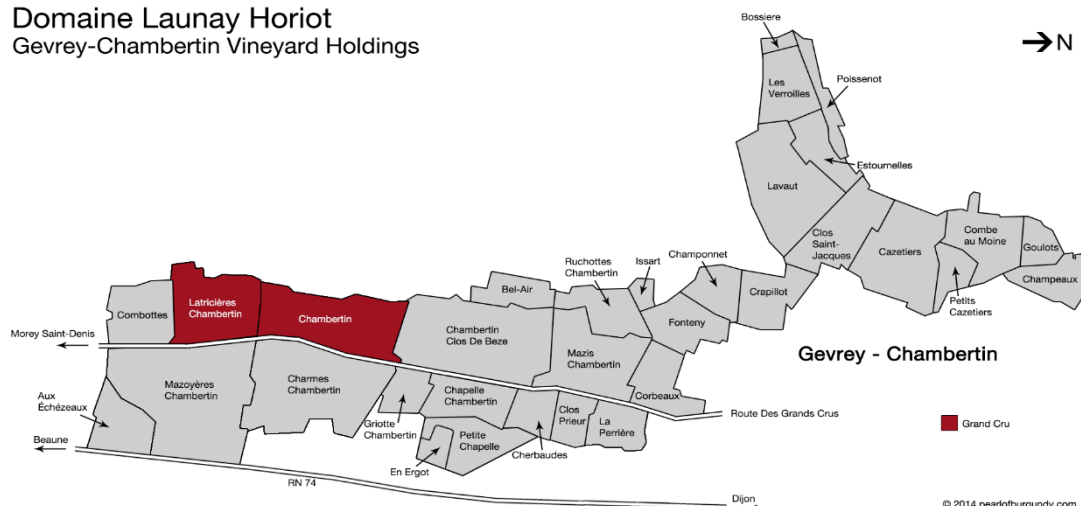
ODRŮDA: 100% PINOT NOIR

VINICE: Hlinito-vápenaté podloží

VINIFIKACE: Ruční sběr do malých boxů po 11 kg, poté třídění na třídícím stole před lisováním. Studená předfermentace 6 až 8 dní dle ročníku. Po lisování leží na slupkách 4 až 5 týdnů při kontrolované teplotě s promícháváním 2x denně. Zrání 12 až 16 měsíců na malých dubových sudech z 50 % nových

OCENĚNÍ: Tim Atkin: 2018–96/100, Jasper Morris: 2019- 97/100, 2017- 92/100. Jancis Robinson: 2016- 18/20, Jeannie Cho Lee: 2017- 94/100, 2016- 93/100. Allen Meadows: 2018- 93/100, 2017- 93/100, 2016- 94/100, 2015- 94/100.

Domaine Launay Horiot
Gevrey-Chambertin Vineyard Holdings



POMMARD 1ER CRU,, Les Chaponnières´´

ODRŮDA: 100% PINOT NOIR

VINICE: Hlinito-vápenaté podloží

VINIFIKACE: Ruční sběr do malých boxů po 11 kg, poté třídění na třídícím stole před lisováním. Studená předfermentace 6 až 8 dní dle ročníku. Po lisování leží na slupkách 4 až 5 týdnů při kontrolované teplotě s promícháváním 2x denně. Zrání 12 až 16 měsíců na malých dubových sudech z 30 % nových

OCENĚNÍ: Tim Atkin: 2018- 93/100, Jasper Morris: 2019-95/100, Jancis Robinson: 2017- 16,5/20, VINOUS Neil Martin: 2017- 92/100, Allen Meadows: 2016- 92/100.

POMMARD AOC ,,Les Perrières´´

ODRŮDA: 100% PINOT NOIR

VINICE: Vysazena v roce 1902, Hlinito-vápenaté podloží

VINIFIKACE: Ruční sběr do malých boxů po 11 kg, poté třídění na třídícím stole před lisováním. Studená předfermentace 6 až 8 dní dle ročníku. Po lisování leží na slupkách 4 až 5 týdnů při kontrolované teplotě s promícháváním 2x denně. Zrání 12 až 16 měsíců na malých dubových sudech z 15 % nových

OCENĚNÍ: Tim Atkin: 2018-91/100, Jasper Morris: 2019- 94/100, 2017- 90/100, Jancis Robinson: 2017- 16/20, 2015- 16+/20, VINOUS Neil Martin 2017- 90/100, Allen Meadows: 2016- 90/100

