

## CHATEAU BEL – AIR, POMEROL



**LOKALITA:** Francie, Bordeaux

**ROZLOHA VINIC:** 13 ha

**ROČNÍ PRODUKCE:** 42.000 z toho 35.000 prvního vína a 7.000 druhého vína

**PODLOŽÍ:** Písčité a štěrkové půdy na některých tratích se železitým podložím a jílu

**ODRŮDY:** Merlot, Cabernet Sauvignon

**TOP VÍNO:** Chateau Bel Air

**TECHNOLOG:** Véronique Melet

Rodina Sudrat – Melet založila Château Bel-Air v Pomerolu v roce 1914 provozuje ho již po 4 generace. Zajímavostí vinařství je, že se um předává z matky na dceru, a ne jak je většinou zvykem z otce na syna. Stejná rodina je i vlastníkem Chateau Beausejour v AOC Fronsac. Manželé Meletovi převzali po rodičích v roce 1992 a od roku 2003 k nim přibyla jejich dcera Véronique. Velmi si zakládají na respektování rodinné tradice, kvalitativní vývoj a neustále přemýšlejí o vyváženosti tradice a inovace výroby. Poslední rekonstrukce sklepa na usedlosti v Pomerolu proběhla v roce 1998. Dále v roce 2014 byly nakoupeny nové malé vinifikační kádě, stroj na odstopkování hroznů a byl upraven příjem hroznů. Současně bylo vinařství upraveno na gravitační přístup, aby se omezilo používání čerpadel na minimum. Jejich vína se rodí ve vinici, hodně velký důraz je kladen na zelené práce. Nevěří módním výstřelkům, věříme v serióznost, přísnost a důslednost při práci ve vinici. Nepoužívají žádné herbicidy ani fungicidy atd. Vinice je zatrávněná s výsevem bylin, které se před zimou zaorávají jako přirozené hnojivo. Terroir vinařství je velmi typický pro Pomerol. Štěrkové půdy s jílem a vyšším obsahem železa. Sklizeň probíhá selektivně podle zralosti jednotlivých tratí. Na první víno navazuje druhé víno Château l'Ermitage de Bel-Air“. Využívají služeb konzultační společnosti enologů Derenoncourt a to Frédéric Massie & Romain Bocchio.

## ČERVENÉ VÍNO:

### Chateau Bel- Air AOC Pomerol

**ODRŮDA:** 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

**VINICE:** Písčité a štěrkové půdy na některých tratích se železitým podložím a jílu se zelenkavým odleskem. hustota výsadby dosažená společným pěstováním na 6 000 rév/ha. Stáří vinice je přibližně 35 let.

**VINIFIKACE:** Sklizeň probíhá ručně, před lisováním jsou hrozny kontrolovány na třídícím stole a poté Vinifikace na malých kádích s použitím techniky pigeage za kontrolované teploty po dobu 20 dní. Následně zraje ze 2/3 18 až 20 měsíců na barikových sudech a 1/3 na nerezových tancích.

**OCENĚNÍ:** **Falstaff:** 2018–91/100, 2015- 93/100, **Tim Atkin:** 2015- 91/100, **Andreas Larsson:** 2016- 90/100, **Jeannie Cho Lee:** 2016- 91/100, **Celler Tracker:** 2009- 90/100. **Antonio Galloni:** 2018- 90/100, **Le Figaro** 2018- 91/ 100, **James Suckling:** 2017- 91/100, 2015- 95/ 100

