

DOMAINE LAOUNGUÉ



LOKALITA: Francie, Sud- Ouest

ROZLOHA VINIC: 27 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 120.000 lahví

VÝNOSNOST: 45 hl/ ha

PODLOŽÍ: Vápenatý jíl, štěrk

ODRŮDY: Petit Manseng, Gros Manseng, Tannat, Cabernet Franc, Courbu

TOP VÍNO: Arbison

TECHNOLOG: Sylvain Dabadie

Se Sylvainem Dabadie z Domaine Laoungué jsme se seznámili na veletrhu ProWein, a to díky již existující spolupráci s Chateau Haut Monplaisir a ikonou jihozápadu Pascalem Verhaeghe. I přes malou známost těchto apelací jsme vína přivezli. Rodina Dabadie po dlouhou dobu provozovala smíšené zemědělství, když ale v 80. letech převzal Pierre vedení po svém otci, rozhodl se specializovat na výrobu vína. Rozšířil vinici, postavil nový sklep a vyvinul tradiční metody pěstování a výroby vína, aby získal jemnější vína s identitou. Dnes je to jeho syn Sylvain, který pokračuje v jeho práci s velkým nasazením a vášní. Nastavil vysoké standardy a má velké ambice propagovat svou apelaci a původní odrůdy celém světě.

Jižně orientované svahy jsou jílovito-vápenčové s oblázky, na úpatí kopců je vápenatý jíl se spraší, což pomáhá k odvodnění přebytečného deště. Na vinicích se severní orientací je terakota s oblázky. Oblast Madiran je pod vlivem Atlantského oceánu s mírnými zimami a horkými léty. Srážky, důležité pro vinici, jsou dobře rozloženy mezi jaro a podzim. Štědré letní sluníčko a mírné srážky jsou skvělá kombinace pro dokonalou zralost hroznů. Sylvain Dabadie se prostřednictvím svého naturálně orientovaného přístupu snaží vyrábět originální, precizní vína bez přidané síry. A přece jsou krásně svěží a čistá. Vinifikace na původních kvasinkách, kvašení probíhá v kádích. Zrání probíhá v 500 l velkých sudech, které vinař někdy kombinuje s barikovými sudy. Od roku 2020 je vinařství certifikováno jako ekologické.



BÍLÁ VÍNA:

19.91 Pacherenc du Vic Bilh Sec AOC

ODRŮDY: Petit Manseng, Gros Manseng

VINICE: Vápenatý jíl, štěrka, jižní expozice

VINIFIKACE: Studená předfermentace s macerací, alkoholové kvašení při nízké teplotě pro zachování aroma.

OCENĚNÍ: Decanter 95 pts 2021

ČERVENÁ VÍNA:

CAMY AOC Madiran

ODRŮDY: Tannat, Cabernet Franc

VINICE: Tmavá hlína

VINIFIKACE: Vinifikace na bariku, následné zrání na dobových sudech dvakrát až třikrát použitých.

MARTY AOC Madiran

ODRŮDY: Tannat, Cabernet Franc

VINICE: Vápenec s valouny

VINIFIKACE: Fermentace na bariku, zrání na dubových sudech 500 L

OCENĚNÍ: Decanter 91 pts 2020

