Condrieu „ DePoncins ” AOP blanc 2022 François Villard 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie



Kód produktu	F0305100

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Viognier vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti severního povodí řeky Rhone - Condrieu - suché

Condrieu představuje bohatou a opulentní podobu odrůdy Viognier a nabízí štědrý, plný chuťový vjem, který působí podmanivě a luxusně. Ve vůni dominují tóny kandované citrusové kůry (pomeranče a citronu) doplněné akáciovým medem a bohatou směsicí exotického ovoce, jako je mango, papája a liči. Na patře je přirozená bohatost vína jemně vyvážena decentní minerální svěžestí a nádechem zázvoru i bílých květů, což vínu dodává komplexnost a lehkost. Závěr je dlouhý, hedvábný a výrazný, s přetrvávajícími tóny zralého peckového ovoce, hřejivých citrusů a špetkou vanilky získanou díky pečlivému zrání v dubových sudech. Jde o učebnicový příklad vína Condrieu, které si vás získá svou silou i vytříbeností.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Condrieu „ DePoncins ” AOP blanc 2022 François Villard 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Francie

Popis

Robert Parker označil v 90. letech mladého producenta François Villarda za jednu z vycházející hvězd severní Rhône. Jeho statek o rozloze 25 hektarů byl založen na počátku 80. let a nyní pokrývá některé z nejprestižnějších apelací Rhône. Jeho DePoncins cuvee je kouzelné i znepokojující. Je velmi složité a stojí v popředí nejlepších Condrieu. Vinařství sídlí ve vesničce Saint-Michel-sur-Rhone nedaleko svých nejlepších vinařských poloh. François Villard se původně vyučil kuchařem. Vášeň pro vinařství v něm však podnítila touhu založit v roce 1989 vlastní vinařství. Vybudoval jej zcela od základů, a to čistě z nadšení pro věc. Ještě před samotným založením podniku absolvoval odborné vinařské kurzy, aby byl náležitě připraven čelit výzvám, které tento proces přinášel. Své chuťové buňky testoval až do roku 1991 v kuchařské profesi. V následném období se jeho preference posunuly do apelací Condrieu, Côte Rôtie, Saint Peray a Saint Joseph na severní Rhônu. Vinařský talent dokazoval na vinicích o rozloze přibližně 19 ha. Věčně usměvavý a neustále něco nového tvořící vinař nastoupil nezdolně cestu mezi špičku severní Rhôny. Když hledal vhodnou lokalitu pro výsadbu vinné révy, zaujal ho nevyužívaný pozemek v obci Saint-Michel, spadající do apelace Condrieu. Právě tamní terroir, půdní složení a klimatické podmínky na Françoise Villarda zapůsobily nejvíce. Během několika let z této oblasti vyprodukoval svá první vína. Než si vybudoval vlastní sklep, zpracovával hrozny ve sklepě v obci Verlieu. Vlastní sklep v Saint-Michel-sur-Rhône postavil v roce 1996. Později spojil síly s přáteli a usilovně pracoval na obnově vinice Seyssuel do její původní podoby. Všechna jím připravovaná vína vyjadřují rozdíly v půdě, orientaci svahů a mikroklimat jednotlivých vinic, což je zároveň jedno z jeho oblíbených diskusních témat (společně s fotbalem, hlavně když St. Etienne vítězí ve francouzské fotbalové lize). Při přípravě nedochází k žádným kompromisům, výnosy jsou nízké a používány pouze ty nejlepší a dokonale zdravé hrozny, každý rok do vinařství připutují nové špičkové sudy. François rád používá ke kvašení svých bílých vín burgundské sudy a následně nechává vína poměrně dlouhou dobu na kalech. Nejvíce toto vinařství proslavila unikátní vína z apelace Condrieu a další vína z odrůdy Viognier, připravována v hutnějším stylu pozdně sbíraných hroznů, vína plná, a přesto si zachovávající dostatek kyselin a krásnou mineralitu. Věčně usměvavý François Villard je neodmyslitelnou osobností severní Rhôny. Dnes se vinice rozkládají na ploše 40 hektarů a tým se o půdu vzorně stará. Od srpna 2019 se zde při výrobě vína uplatňují postupy ekologického zemědělství. Každá jednotlivá parcela se vyznačuje rozmanitou a jedinečnou půdou, a proto se hrozny sklízejí odděleně. Zpracování rovněž probíhá podle jednotlivých parcel, aby výsledná vína odrážela přirozenou chuť, charakter a eleganci daného terroiru. Pro výrobu bílých vín se používají odrůdy Viognier, Marsanne a Roussanne. U červených vín sází François Villard výhradně na odrůdu Syrah. K fermentaci se využívají původní kvasinky. Bílá vína procházejí šetrným přímým lisováním, aby si uchovala své chuťové vlastnosti. Červená vína kvasí v nerezových a dřevěných kádích přibližně 10 dní a následně zrají 18 měsíců v sudech, z nichž 30 % tvoří sudy nové.

Hlavní parametry

Značka	François Villard
Barva	bílá
Odrůda	Viognier
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Francie, povodí řeky Rhony
Oblast & obec	Condrieu
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	2022
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
EU & výrobce	Domaine François Villard, 330 Route du Réseau Ange, 42410 Saint-Michel-sur-Rhône, Francie