

Jak chutná Champagne

Iva Kovářiková, Luboš Bárta, Hrusice – Věříme, že každý z vás již někdy pravé šampaňské ochutnal a měl možnost porovnat jeho projev s jinými šumivými víny na trhu. Přivítali jsme tedy návrh Daniela Porteše a Radka Vohradského na přechutnání reprezentativních vzorků z portfolia šampaňských vín společnosti Daniel Wines a přijali výzvu k jejich slovnímu popisu, abychom vám tak dokumentovali šíři projevů této výjimečné vinařské oblasti.



„S vínem obchoduje celá naše rodina dlouhá léta, táta s bratrem provozují známou vinotéku v Podskalí,“ uvádí nás krátce do reality Daniel Porteš. „Já jsem dovážel portugalská a vlastně obecně portugalská vína, ale stále mě to táhlo k Francii. Pak jsme se poznali s Radkem Vohradským a s Ilonou Kunešovou, která žije odnepaměti ve Francii, a projekt se rozjel. Dnes máme zřejmě nejširší sortiment šampaňských rosé v České republice a snažíme se představit zajímavé šampaňské domy, které již zná svět, ale ještě ne Česká republika. A právě v jejich vyhledávání nám nenahraditelně pomáhá náš francouzský „scout“, paní Ilona. Právě ona nás dovedla do Maison Pierrel, který dodává šampaňské do pětihvězdičkových hotelů Claridge; Pierrel Tradition Brut Rosé ochutnáte třeba při vyhlášeném odpoledním Claridge's High tea, který vstoupil i do literatury podobně, jako třeba snídaně u Tiffanyho...“

V ateliéru jsme nastavili

lahve-figuranty, připravili scénu, dekorovanou pozoruhodnými křesly suši, přímo na místě připravenými Mgr. Bárou Nešporovou, ve světě cateringu známou jako Sushi Queen, pak rychle a bez doteku skleněné stěny vyměnili makety za skutečné lahve na 5°C vychlazeného šampaňského, za napjatého ticha jsme do nul a jedniček uložili vzniklý obrázek, který vidíte vpravo dole a zvolna přistoupili k degustaci a popisu jednotlivých vzorků.

Pojďte ochutnávat s námi.

Champagne Pierrel, Brut Vintage Tradition

(50% CH, 10% PN, 40% PM) Když mám čas od času přednášku o šampaňském, obvykle zdůrazňuji, že vyžaduje člověka připraveného, nikoli natěšeného očekáváním. K šampaňskému je třeba se propít a přidáte-li k balíčku stokorun příliš očekávání, budete zklamáni – zaskočí vás mineralita, nezvyklá vůně i chuť. Až s týdny dalších objevených lahví přichází pochopení, láska a posléze neobvykle příjemný návyk...

Brut Vintage Tradition, jak jej připravuje Dominique Pierrel v Epernay, je ideálním vstupním vínem do světa Champagne. Je široce srozumitelné, vstřícné, charakteristický šampaňský projev dává opatrně a nabízí více opravdu dobrého, svěžího, citrusově ovocného, elegantního šumivého vína, vybudovaného kolem pevné osy kyseliny než rozmáchlého šampaňského. Je postaveno na Chardonnay, ozdobeném podílem obou pinotů. Tohle šampaňské s jistotou zachutná i nepřípravenému, zaujme a vybědne k dalším objevům. Příznivá je i cena okolo 700 Kč.

Champagne Pierrel Les Oressences Rosé Brut

(90% CH, 10% PN) Ve sklenice sledujte hru bublinek ve víně lehčí růžové, až trochu pink barvy. V prvním ovonění ucítíte čerstvou jahodu ze záhonku, která přechází přes jahody lesní až po jahodový jogurt či jogurtovou zmrzlinu frutti di bosco. Chuť, zaoblená expedičním likérem, se zvolna mění v kořenitou a i otevírající se vůně co



chvilí silněji připomíná svůj původ v Pinot Noir, kterým bylo ozvláštěno základní Chardonnay. Doporučujeme podávat velmi chladné; dáte tak vůni prostor k pozvolnému otevírání. Cena se přiblíží 1200 Kč.

Baron-Fuenté Tradition Brut

(30% CH, 70% PM) Když je v názvu vína příliš zvýrazňován šlechtický původ, budí to ve mně trochu nedůvěry. Tady je vše jinak - Gabriel Baron se svou ženou Dolorès Fuentes koupili v roce 1967 v Charly-Sur-Marne svůj první hektar vinic a o rok později založili značku Champagne Baron-Fuenté. Dnes vede podnik jejich syn Ignace Baron.

Tradiční brut lehce žluté barvy s jantarovým nádechem velmi jemně a dlouho perlí a tiše šumí. Již v nose poznáte Champagne přes typický biskvit, máslovou sušenku, brioškovou chlebovinku, přecházející do pečeného masa, retronálně objevíte angrešt, sušené křížaly z hrušek i jablek. Chuti dominuje letní jablko se vším všudy – chuť je ovocná, svěží, lehce svíravá, trne za zuby, v dozvuku je lehce nahořklá, jako když kousnete do ne zcela zralého zeleného jablka. Dochuť je středně dlouhá, přesvědčivě minerální, šampaňská. Při podávání nezapomeňte vychladit na správnou teplotu kolem 6°C. Cena kolem 800 Kč.

Champagne Pierrel Les Oressences Chardonnay Brut

(100% CH) Žlutozlatá svítivá barva, kouřová, velmi výrazná vůně. I v půlnoci poznáte blanc-de-blanc se vším všudy – výrazné naleželé lyzátové tóny z autolýzy kvasinek, animální minerální projev kůže, kvasné tóny, čerstvá malta, která vám stříkla do úst, závan starého dřeva a výrazná kořenitost – hořčičné semínko, černý



pepř, kopr – to jsou markanty tohoto typického Champagne. Školní příklad pro ty, kdož si chtějí hrát s objevováním zákoutí vůně a chuti a přicházet na to, odkud kouzlo pravého šampaňského pramení... Je určitě lepší, než za 1190 Kč, které zaplatíte.

Marquis de La Fayette Brut 1er Cru

(100% CH) Excelentní šampaňské z domu Pierrel & Associés S.A. pod značkou, věnovanou dvěstěpadesátému výročí narození francouzského vojáka Marie Josepha Paula Yvese Roch Gilberta Du Motier, daleko známějšího jako markýz de La Fayette, který se proslavil jako generál a přítel generála Washingtona v boji o nezávislost Ameriky a dal své jméno více než 30 městům.

Ve vůni tohoto jasně žlutého, čistého a jemně, dynamicky pěnicího vína zaujme zelený lískový oříšek, vůně je velmi delikátní, po chvíli vystupuje máslo utřené se žlutkem a citronovou kůrou a nakonec nabývají vrchu křemenné tóny. Víno má vynikající, dlouhé perlení, v ústech velmi jemné. Vzadu v nose se připomíná křída, čerstvě rozkrojená čajovka, těžší vůně podzimních květů - střapatic, chryzantém. Chuť je velmi výrazná, typicky šampaňská, jen polknete – máte na jazyku sucho a ruka sahá po skleničce, aby ji přinesla ústům k dalšímu doušku. Pro milovníky suché minerální Champagne za 930 korun doporučeníhodná volba.

Baron-Fuenté Blanc de Noirs – Grands Cépages Meunier

(100% PM) Nevšední neročnicková Champagne z odrůdy Pinot Meunier (u nás zvané Mlynářka, na Slovensku z němčiny Schwarzesling, pokrývá cca 35% vinic v Champagni). Moderně střižená láhev ukrývá velmi aromatické, světlé, lehce nažloutlé, jemné a bohatě šumivé víno. Vůně je něžná, dětská, najdete v ní bonbóny, želé, čerstvý rybíz (ten nejvíce při vydechnutí nosem), po zahřátí vystupuje čerstvý sýr, mléko, smetana. Chuť je bohatá, velmi ovocná, suchá, trochu karamelová až lehce nahořklá. Síla tohoto krásného vína je v jeho krásné minerální dochuti – je dlouhá, časem sílí a dlouho, dlouho připomíná svůj výsostně šampaňský projev. Další z krásných vín za 1100 Kč.

Champagne Michel Genet Prestige de la Cave Millésime 2002

(100% CH) V 60. letech Michelem Genetem založený šampaňský dům v Chouilly dnes spravují jeho synové Vincent a Antoine. Z nevelkého množství 75.000 lahví roční produkce jsme ochutnali Prestige de la Cave Millésime 2002, grand cru čistého Chardonnay z vinic Partelaines a Montaigu. Barva tohoto noblesního cuvée je vpravdě zlatá, šlechtická. V nose ucítíte všechny druhy ořechů od jednoduchých arašídů přes vlašské, makadamové až po kešu a sva-



tojánský chlebiček, objevují se rozinky, fíky, charakteristická brioška následovaná dozvukem podzimu plného spadaneho kaštanového a ořechového listí. V chuti se vyšší kyselina harmonicky zaobluje připomenutím crêpes s likérem Grand Marnier ve studeném předvánočním večeru. Sběratelský krásný kousek pro ty, kdo Champagne milují, za pouhých 1200 Kč. ♣



Na trh dodává
Daniel Wines s.r.o.,
www.daniel-wines.cz
Využijte možnosti e-shopu
k dodávce až domů.

