



DOMAINE FL

LOKALITA: Francie, Loira, Anjou

ROZLOHA VINIC: 40 ha (90 % bílá, 10 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 82.000 lahví

VÝNOSNOST: 15 až 35 hl/ha

PODLOŽÍ: Vulkanické, břidlice, pískové, jílovito-vápenaté

ODRŮDY: Chenin blanc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

TOP VÍNO: Quarts de Chaume Grand Cru, Savennières - Roche aux Moines

TECHNOLOG: Philip Fournier

KONTAKT: Route de Beaulieu, 49170 Rochefort-sur-Loire

WEB: www.domainefl.com

Vinařství Domaine FL jsme našli na festivalu vín *Le Salon des Vins de Loire* v Angers. Už první degustace těchto skvostů znamenala navázání kontaktu a po slepé degustaci v Praze jsme se stali dovozcem těchto úžasných vín.

Domaine FL (iniciály příjmení rodičů současného majitele, Philipa Fourniera (viz foto), tedy Fournier a Longchamps) bylo založeno v roce 2007 spojením dvou sousedních vinařství v srdci Anjou. Od roku 2009 je plně organické. Vlastní vinice v nejlepších polohách oblasti: Savennières Roche Aux Moines a Quarts de Chaume. Pěstuje primárně dvě nejlépe prosperující odrůdy oblasti, bílý Chenin blanc (cca 85 % vinic) a modrý Cabernet Franc (cca 10 %). Zbytek patří odrůdě Cabernet Sauvignon.

Z výrazně minerálních a složením odlišných půd v Anjou vyrábí Philip se svým synem Julienem šest vín. Pět bílých: suché Savennières - Roche aux Moines (15 hl/ha), Savennières Chamboureau (33 hl/ha), Anjou Blanc Les Bergeres (32 hl/ha), a sladké Coteaux du Layon Les 4 Villages (20 hl/ha), a Quarts de Chaume Grand Cru (15 hl/ha), a jedno červené: Anjou Rouge Le Cochet (35 hl/ha).

Hektarová výnosnost je extrémně nízká, což se projevuje na koncentraci a struktuře vín. Philipovým cílem je vyrábět elegantní vína, která dokonale prezentují terroir, z něhož vzešla. Organické hospodářství a minimálně invazivní vinařské postupy jsou toho důkazem stejně, jako čistota a kvalita jeho vín.



Bílá vína

Savennières AOC „Roche aux Moines“, BIO

Odrůda: Chenin Blanc

Vinice: Jiho-jihozápadní expozice; břidlicové

Vinifikace: Organické pěstování, ruční sběr (na několik fází), sortování, fermentace probíhá spontánně částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Malolaktická fermentace záměrně neproběhne, víno pak zraje v dubových sudech po dobu minimálně 10 měsíců (poměr starých a nových sudů se liší podle ročníku).

Savennières AOC „Chamboureau“, BIO

Odrůda: Chenin Blanc

Vinice: Jižní expozice; pískovcovo-břidlicové, vulkanické

Vinifikace: Organické pěstování, ruční sběr (na několik fází), sortování, fermentace probíhá spontánně částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Malolaktická fermentace záměrně neproběhne, víno pak zraje v dubových sudech po dobu 18 měsíců (poměr starých a nových sudů se liší podle ročníku).

Savennières AOC „Croix Picot“, BIO

Odrůda: Chenin Blanc

Vinice: Jižní expozice; pískovcovo-břidlicové, vulkanické

Vinifikace: Organické pěstování, ruční sběr (na několik fází), sortování, fermentace probíhá spontánně částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Malolaktická fermentace záměrně neproběhne, víno pak zraje v dubových sudech po dobu 18 měsíců (poměr starých a nových sudů se liší podle ročníku).

Anjou Blanc AOC „Les Bergères“

Odrůda: Chenin Blanc

Vinice: Jílovito-vápenaté

Vinifikace: Organické pěstování, ruční sběr (na několik fází), sortování, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Malolaktická fermentace záměrně neproběhne, víno zraje v nerezových tancích po dobu minimálně 10 měsíců.

Červená vína

Anjou Rouge AOC „Le Cochet“

Odrůda: Cabernet Franc

Vinice: Jílovito-vápenaté

Vinifikace: Organické pěstování, ruční sběr, macerace, fermentace probíhá spontánně částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen), následuje malolaktická fermentace, zrání v dubových sudech.

Sladká vína

Quartz de Chaume Grand Cru

Odrůda: Chenin Blanc

Vinice: Jižní expozice; pískovcovo-břidlicové

Vinifikace: Organické pěstování, ruční sběr (na několik fází) botrytických hroznů, fermentace probíhá spontánně částečně v nerezových tancích a částečně v dubových sudech na kvasinkách z vinice (celý proces je teplotně řízen). Malolaktická fermentace záměrně neproběhne, víno pak zraje v dubových sudech (poměr starých a nových sudů se liší podle ročníku).