



## DOMAINE LUCIEN BOILLOT

**LOKALITA:** Francie, Burgundsko, Côte de Nuits

**ROZLOHA VINIC:** 7,1 ha (95 % červená, 5 % bílá)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 35.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 35 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Hlinito-vápenaté

**ODRŮDY:** Pinot Noir, Chardonnay

**TOP VÍNO:** Gevrey-Chambertin „Les Corbeaux“ 1er Cru, Gevrey-Chambertin „La Perrière“ 1er Cru, Gevrey-Chambertin „Les Evocelles“, Nuits-Saint-Georges „Les Prûliers“ 1er Cru, Volnay „Les Caillerets“ 1er Cru

**TECHNOLOG:** Pierre Boillot

**KONTAKT:** 1 Rue du Dr Charles Magnon Pujol, 21220 Gevrey-Chambertin

**WEB:** Není k dispozici

Domaine Lucien Boillot je původem z Volnay, ve druhé polovině 20. století ale přesídlila do Gevrey-Chambertin. Lucien hospodařil na vinicích v Cotes de Beaune a Cotes de Nuits společně se svými dvěma syny, Pierrem (měl na starosti vinice a vinifikaci) a Louisem, jenž se staral o administrativu. V roce 2003 si bratři vinice rozdělili a šli každý svou cestou. Velmi talentovaný vinař Pierre (viz foto) zachoval jméno vinařství po svém otci, ale podle svých představ kompletně změnil jeho styl.

Začal revitalizaci půdy a části vinic, zachoval staré zdravé keře. Zdědil vinice se zvučnými jmény, ale také skryté skvosty s nižší publicitou, jako např. Volnay „Les Angles“, v 19. století klasifikovanou je špičková 1er Cru poloha, Pommard „Croix Noires“ ležící hned pod Rugiens 1er Cru, Gevrey-Chambertin „Cherbaudes“ sousedící s Chapelle-Chambertin Grand Cru nebo Gevrey-Chambertin „Corbeaux“ situovanou hned vedle Mazis-Chambertin Grand Cru.

Pierre hospodaří organicky bez použití jakékoli chemie, udržuje limitovanou výnosnost z hektaru, sklizeň vyzrálých hroznů je zásadně manuální. Hrozny odstopkovává a maceruje 3 až 5 dní, aby získal vyšší barvu a přirozené aroma. Fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích po dobu 18 až 21 dnů, vína nejsou čířena, ani filtrována. Poté zrají 16 až 18 měsíců na francouzských dubových sudech, z nichž je maximálně 1/3 nových.

Aktuálně hospodaří na 7 ha vinic, z nichž je větší část v Cotes de Nuits. Je nazýván jedním z mála mistrů, kteří dokáží udělat skvělá vína dokonale reprezentující terroir z obou částí Cote d'Or. Od Volnay přes Pommard až po Gevrey-Chambertin; jeho vína jsou klasická, strukturovaná a mají nezaměnitelnou finesu.



## Červená vína

### Gevrey-Chambertin 1er Cru "Les Corbeaux"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Stáří téměř 60 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, většinou kompletní odstopkování. Studená macerace 3 až 5 dnů, fermentace probíhá spontánně v otevřených smaltovaných a nerezových nádobách na kvasinkách z vinice, matolinový klobouk potápějí pravidelně 2x denně. Následně víno zraje 16 až 18 měsíců ve francouzských barikových sudech (30 % nových), poté je bez číření a filtrace lahvováno.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2011 - 90, 2006 - 92

### Gevrey-Chambertin AOC "Les Evocelles"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Stáří 60 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, většinou kompletní odstopkování. Studená macerace 3 až 5 dnů, fermentace probíhá spontánně v otevřených smaltovaných a nerezových nádobách na kvasinkách z vinice, matolinový klobouk potápějí pravidelně 2x denně. Následně víno zraje 16 až 18 měsíců ve francouzských barikových sudech (30 % nových), poté je bez číření a filtrace lahvováno.

### Gevrey-Chambertin AOC

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Stáří 60 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, většinou kompletní odstopkování. Studená macerace 3 až 5 dnů, fermentace probíhá spontánně v otevřených smaltovaných a nerezových nádobách na kvasinkách z vinice, matolinový klobouk potápějí pravidelně 2x denně. Následně víno zraje 16 až 18 měsíců ve francouzských barikových sudech (20 % nových), poté je bez číření a filtrace lahvováno.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2011 - 89

### Bourgogne AOC Rouge

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** 2/3 hroznů z Gevrey-Chambertin, 1/3 z Volnay; stáří 60 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, většinou kompletní odstopkování. Studená macerace 3 až 5 dnů, fermentace probíhá spontánně v otevřených smaltovaných a nerezových nádobách na kvasinkách z vinice, matolinový klobouk potápějí pravidelně 2x denně. Následně víno zraje 16 až 18 měsíců ve francouzských barikových sudech, poté je bez číření a filtrace lahvováno.

