



DOMAINE LIONNET

LOKALITA: Francie, Rhona, Cornas
ROZLOHA VINIC: 4ha (90 % červená, 10 % bílá)
ROČNÍ PRODUKCE: 12.000 až 14.000 lahví
VÝNOSNOST: 30 až 40 hl/ha
PODLOŽÍ: Žula, pískovec, jílovito-vápenaté
ODRŮDY: Syrah, Roussane
TOP VÍNO: Cornas Terre Brulée
TECHNOLOG: Corinne Lionnet, Ludovic Izérable

KONTAKT: 160-162 Avenue du Colonel Rousset, 07130
 CORNAS

WEB: www.domainelionnet.fr

Rodina Lionnet pěstuje v Cornas vína již od roku 1575. Současná generace, Corinne Lionnet a její manžel Ludovic Izérable (viz foto), vedou vinařství od roku 2003, kdy Corrinin otec, Pierre, odešel do penze. Vinařství má pouze 4 ha vinic v Cornas a Saint Joseph, vlastní ale čtyři špičkové polohy Mazards, Combes, Chaillot a Bruges, na nichž rostou keře odrůdy Syrah staré mezi 40 a 105 lety. Každá z parcel je vinifikována separátně.

Vinařství je spravováno organicky, vlastní certifikát "Ecocert". Hrozny sbírají zásadně ručně, dělají striktní selekce vybraných hroznů, což je patrné i z výnosnosti, např. Cornas Terre Brulée má podle kvality ročníku 25 až 38 hl/ha. Fermentace je spontánní pouze na kvasinkách z vinice, do vína nejsou přidávány žádné další prostředky, např. k čiření jako albumin, enzymy, želatina. Hrozny se neodstopkovávají.

Kvašení probíhá v cementových kádích, následně je víno transportováno do velkých dubových sudů (tonneaux a demi-muids). Nové sudy nepoužívají. Zrání probíhá po dobu 18 měsíců z poloviny v baricích a z poloviny v demi-muids (600 l). Výsledná vína Cornas Terre Brulée i Saint-Joseph Terre Neuve jsou čistá, vyzrálá a přirozená, výborně strukturovaná, s elegantním projevem tmavých plodů, kořením a mineralitou.



Červená vína

Cornas AOC „Terre Brûlée“

Odrůda: Syrah

Vinice: 7 poloh s průměrným stářím vinic cca 70 let; žula, pískovec, jílovito-vápenaté

Vinifikace: Veškeré práce na vinici probíhají v biodynamickém režimu podle lunárního kalendáře. Ruční sběr, selekce hroznů, macerace po dobu 3 týdnů. Fermentace probíhá spontánně na kvasinkách z vinice v betonových nádržích, následuje jemné lisování, malolaktická fermentace při 16 až 20°C, oddělení od kalů a 18 až 24 měsíců zrání ve starších baricích a 600litrových dubových sudech. Lahvování bez filtrace nebo číření rovněž podle lunárního kalendáře.

Ocenění: Wine Advocate: 2013 - **90**, 2012 - **94**;
Wine Spectator: 2012 - **94**, 2011 - **94**, 2010 - **94**

