

**DOMAINE BOHRMANN****LOKALITA:** Francie, Burgundsko, Meursault**ROZLOHA VINIC:** 12,5 ha (70 % bílá, 30 % červená)**ROČNÍ PRODUKCE:** 60.000 až 65.000 lahví**VÝNOSNOST:** 40 až 50 hl/ha**PODLOŽÍ:** Hlinito-vápenaté**ODRŮDY:** Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir**TOP VÍNO:** Puligny-Montrachet „Grands Champs“,
Meursault "En la Barre", Meursault "Meix Chavaux"**TECHNOLOG:** Dimitri Blanc**KONTAKT:** 9 rue de la Barre, 21190 Meursault**WEB:** www.domaine-bohrmann.com

Vinařství Domaine Bohrmann bylo založeno v roce 2002 a jeho majitelkou je Belgičanka Sofie Bohrmann (viz foto). Na vinařství má na starosti propagaci a marketing vín. O jejích 12 hektarů vinic, stejně jako o vinifikaci vín, se stará Dimitri Blanc.

Ze Sofie doslova sálá její entuziasmus a nadšení pro věc. „Jsem tak mladá a chci všechno dokázat“, tvrdí. „Naše historie je krátká, ale pracujeme na ní každý den. Máme jen jediný argument... kvalitu našich vín.“

Vinařství Bohrmann má vinice v Meursault, Puligny-Montrachet, Saint-Romain a Pommardu. Průměrné stáří keřů je cca 40 let, s čímž už se dá dosahovat zajímavých výsledků. Zásadně tu nepoužívají chemické prostředky a většinu vín nefiltrují. A jejich Meursault? Ochutnejte...



Bílá vína

Puligny-Montrachet AOC „Grands Champs“

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Východní expozice; cca 45 let staré; hlinito-vápenaté, v hlubších vrstvách opuka

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá při kontrolované teplotě ve francouzských barikových sudech (30 % nových, od více výrobců) na kvasinkách z vinice, kde následně víno také 18 měsíců zraje (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž), a pak je bez filtrace lahvováno.

Meursault AOC "Clos du Cromin"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jílovito-vápenaté, kamenité

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, delší fermentace (cca 12 měsíců) probíhá při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 18 měsíců ve francouzských barikových sudech (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž) a pak je bez filtrace lahvováno.

Meursault AOC "En la Barre"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jílovito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 18 měsíců ve francouzských barikových sudech (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž) a pak je bez filtrace lahvováno.

Meursault AOC "Meix Chavaux"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Východní expozice; jílovito-vápenaté se spoustou kamenů

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, delší fermentace (cca 12 měsíců) probíhá při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 18 měsíců ve francouzských barikových sudech (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž) a pak je bez filtrace lahvováno.

Saint-Romain AOC "Murgers des Dents de Chiens"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 300 m. n. m.; jižní expozice; hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, alkoholová a malolaktická fermentace probíhají při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 12 měsíců ve francouzských barikových sudech (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž) a pak je bez filtrace lahvováno.

Saint-Romain AOC "En Remilly"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 300 m. n. m.; jižní expozice; hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, alkoholová a malolaktická fermentace probíhají při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 12 měsíců ve francouzských barikových sudech (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž) a pak je bez filtrace lahvováno.

Saint-Romain AOC "Clos sous le Château" Monopole

Odrůda: Chardonnay

Vinice: 300 m. n. m.; jižní expozice; keře staré 35 až 55 let; údajně nejlepší pozemek v apelaci Saint-Romain, hlinito-vápenaté s vysokým obsahem vápence

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, alkoholová a malolaktická fermentace probíhají při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 12 měsíců ve francouzských barikových sudech (s pravidelným promícháváním kalů - batonáž) a pak je bez filtrace lahrováno.

Bourgogne AOC Blanc "Les Belles Gouttes"

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Jílovité a aluviální; v dolní části Meursault

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhají při kontrolované teplotě v nerezových tancích (80 %) a v dubových sudech (20 %) na kvasinkách z vinice, v nich následně víno zraje 10 měsíců, je sceleno a bez filtrace lahrováno.

Bourgogne AOC Aligoté

Odrůda: Aligoté

Vinice: 2 pozemky – dolní část Meursault (jílovité a aluviální dávají tělo a kulatost) a Pommard (vápencová skála dává mineralitu)

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhají při kontrolované teplotě v nerezových tancích (50 %) a v dubových sudech (50 %) na kvasinkách z vinice, v nich následně víno zraje 10 měsíců, je sceleno a bez filtrace lahrováno.

Červená vína

Pommard "Vieilles Vignes"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Staré keře; jílovito-vápenaté s povrchovým štěrkem

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, macerace podle kvality ročníku cca 21 dnů, fermentace probíhají při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, v nich následně víno zraje podle ročníku 12 až 18 měsíců a je bez číření a filtrace lahrováno. Případný sediment na dně lahve je přirozený!

Bourgogne Pinot Noir "Entrecoeur"

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: V dolní části Pommard; jílovité s vápencovým štěrkem

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, odstopkování hroznů, šetrné lisování v pneumatickém lisu, macerace cca 20 dnů při teplotě maximálně 20 ° C, fermentace probíhají při kontrolované teplotě v dubových sudech na kvasinkách z vinice, v nich následně víno zraje 10 měsíců a je bez číření a filtrace lahrováno.

Šumivá vína

Crémant de Bourgogne AOC Brut

Odrůda: 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 20 % Aligoté

Vinice: Jílovito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, kvašení metodou Champenoise, na kalech 12 až 15 měsíců.

Crémant de Bourgogne AOC Rosé

Odrůda: Pinot Noir

Vinice: Jílovito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, kvašení metodou Champenoise, na kalech 12 až 15 měsíců.