



## DOMAINE JACQUES CACHEUX

**LOKALITA:** Francie, Burgundsko, Vosne-Romanée

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

**ROČNÍ PRODUKCE:** 23.000 až 35.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 35 až 55 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Hlinito-vápenaté, vápenec

**ODRŮDY:** Pinot Noir, Aligoté

**TOP VÍNO:** Echezeaux Grand Cru, Vosne-Romanée 1er Cru „Les Suchots“, Vosne-Romanée 1er Cru „Croix Rameau, Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Plantes“

**TECHNOLOG:** Charles Cacheaux

**KONTAKT:** 58 Route Départementale 974, 21700 Vosne-Romanée

**WEB:** Není k dispozici

Jacques Cacheux začal vyrábět vína v Burgundsku v padesátých letech minulého století. Od roku 1994 převzal žezlo vinařství jeho syn Patrice (viz foto), který aktuálně zaujme do této role svého syna Charlese, představitele páté rodinné vinařské generace. Patrice za svého působení udělal významné změny převážně ve smyslu biodynamického vinohradnictví.

Vinařství vlastní 7 ha vinic v 11 apelacích. Tou nejvýznamnější je Grand Cru Echezeaux, dále mají také několik prémiových 1er Cru parcel. Hodně zajímavá je hlavně „Croix Rameau“, která má pouze 0,6 ha (Jacques je jedním ze tří vlastníků), a krčí se v rohu prestižní Grand Cru polohy Romanée St. Vivant. Ve Vosne-Romanée je rovněž majitelem „Les Suchots“ 1er Cru a dalších 6 village vinic. Vlastní i Chambolle-Musigny 1er Cru „Les Plantes“.

Jacques hrozny kompletně odstopkovává, lehce pomele a nechá macerovat v chladu 7 dní. Následně probíhá spontánní kvašení. Grand Cru vína zrají ve 100 % nových francouzských barikových sudech bez čiření i filtrace. Všechna vína jsou postavena na červeném ovoci umně zakomponovaném do přesné struktury a vyjadřují charakteristiku terroir, z něž pocházejí.



# Červená vína

## Echezeaux Grand Cru

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří keřů 75 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (100 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

**Ocenění:** Wine Spectator: 2005 - **94**, 2002 - **93**

## Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Plantes"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (25 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

## Vosne Romanee 1er Cru "La Croix Rameau"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří keřů 30 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (25 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

**Ocenění:** Wine Spectator: 2005 - **93**

## Vosne Romanee 1er Cru "Les Suchots"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (25 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

**Ocenění:** Wine Spectator: 2006 - **92**, 2005 - **92**, 2002 - **92**

## Vosne Romanee AOC "Aux Réas"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří keřů 75 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (25 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

## Vosne-Romanée "Les Genavrières"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří keřů 50 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (25 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

## Vosne-Romanée "Les Ormes"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (25 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahvováno bez čiření a filtrace.

### **Vosne-Romanée "Les Raviolles"**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (15 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahrováno bez čiření a filtrace.

### **Nuits-Saint-Georges AOC "Au Bas de Combe"**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (15 % nových) po dobu 18 měsíců. Víno je lahrováno bez čiření a filtrace.

### **Bourgogne AOC "Les Champs D'argent"**

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří keřů 70 let; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce, úplné odstopkování. Následuje macerace po dobu 8 až 10 dní, fermentace na kvasinkách z vinice (max. do 31 °C) a malolaktická fermentace. Zrání probíhá ve francouzských barikových sudech (3 až 5 let starých) po dobu 18 měsíců. Víno je lahrováno bez čiření a filtrace.

