



## **DOMAINE DE LA SOUFRANDISE**

**LOKALITA:** Francie, Burgundsko, Mâconnais

**ROZLOHA VINIC:** 7,15 ha (100 % bílá)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 30.000 až 45.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 30 až 50 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Hlinito-vápenaté, hlinito-křemičité, břidlice

**ODRŮDY:** Chardonnay

**TOP VÍNO:** Macon-Fuisse „Le Ronté“, Pouilly-Fuisse „Clos Marie“

**TECHNOLOG:** Nicolas Melin

**KONTAKT:** 462 Rouette du Clos, 71960 Fuissé

**WEB:** [www.soufrandise.com](http://www.soufrandise.com)

Vinařství Domaine La Soufrandise leží v centru apelace Pouilly-Fuissé a patří rodině Melin, aktuálně sedmé vinařské generaci, Francoise a Nicolasovi. Na cca 6 ha pěstují jedinou odrůdu, Chardonnay. Síla jejich vinic je ve stáří keřů (více než polovina je starší 45 let) a také v polohách vinic. Ty jsou rozesety na více než 20 různých místech s odlišnými podložími a podmínkami.

Nicolas vinifikuje hrozny z každé vinice zvlášť a následně je sceluje tak, aby získal co nejkomplexnější cuvée. Množství různých vín mu dává téměř neomezené možnosti, důkazem čehož jsou velmi plná, koncentrovaná a také žádaná vína, vyjadřující přednosti terroir.

Vinařství se prezentuje jako semi-organické, což znamená, že pokud není nutno používat chemické postřiky, nepoužívá je. Pokud však není jiná možnost... V každém případě minimálně 60 dní před sklizní je jakákoli chemie vyloučena. Nicolas používá zelenou sklizeň, kontrolovanou úroveň zalistění a pouze manuální sběr perfektně vyzrálých hroznů. Využívá pneumatikový lis a spontánní, teplotně řízenou, fermentaci s kvasinkami z vinice.

Zatímco vína z Mâcon Fuissé zrají 10 měsíců v nerezových tancích, Pouilly Fuissé stráví stejný čas v dubových sudech, z nichž je zhruba třetina nových. Zajímavostí je, že vína zůstávají na vinařství nalahvována rok předtím, než jsou uvolněna na trh.

Finální vína jsou zpočátku striktní a přímá, zráním na lahvi ale získávají eleganci a komplexnost, která se báječně hodí k jejich minerálně-citrusovému projevu. Kritici říkají, že pár let na lahvi naučí Nicolasova vína zpívat...



## Bílá vína

### Pouilly-Fuissé AOC "Levrouté Velours d'automne"

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** 40 a více let staré; břidlicové (v Burgundsku vzácné, vhodné pro přezrálé hrozny)

**Vinifikace:** Ruční sběr a sortování (včetně pozdního sběru a botrytických hroznů), šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a v dubových sudech na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen do 24 °C, víno zůstává na kalech asi 11 měsíců.

### Pouilly-Fuissé AOC Vieilles Vignes

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** 75 let staré; nejlepší ve Fuissé: Ménestrières, Champs, Prasles, Clos Gaillard, Perrières, Chevaux; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a v dubových sudech (45 %) na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen do 24 °C, víno zůstává na kalech asi 11 měsíců.

**Ocenění:** Wine Enthusiast: 2012 - 90, 2008 - 89

### Pouilly-Fuissé AOC "Clos Marie"

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** Vápenaté, hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích a v dubových sudech na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen do 24 °C, víno zůstává na kalech asi 11 měsíců.

**Ocenění:** Wine Enthusiast: 2008 - 90

### Mâcon-Fuissé AOC "Le Ronté"

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** Hlinité bez vápence

**Vinifikace:** Ruční sběr a sortování, šetrné lisování v pneumatickém lisu, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, celý proces je teplotně řízen do 24 °C, víno zůstává na kalech asi 11 měsíců.

**Ocenění:** Wine Enthusiast: 2012 - 88

