



DOMAINE JOEL DELAUNAY

LOKALITA: Francie, Loira, Touraine

ROZLOHA VINIC: 37 ha (65 % bílá, 35 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 150.000 lahví

VÝNOSNOST: 60 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-kamenité, s pazourkem

ODRŮDY: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Arbois, Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet Franc, Côt (Malbec)

TOP VÍNO: Touraine Sauvignon, Touraine Blanc LA VOÛTE

TECHNOLOG: Thierry Delaunay

KONTAKT: 48 rue de la Tesnière, 41110 Pouillé

WEB: www.joeldelaunay.com

Vinařství Joël Delaunay nás oslovilo na festivalu vín *Le Salon des Vins de Loire* v Angers. Mezi producenty vín z Touraine nás jeho Sauvignon Blanc nejvíce zaujal svou přirozeností a vyvážeností.

Vinařství Joël Delaunay se dědí z otce na syna již pět generací. Joël převzal rodinný byznys v roce 1965 a dal mu jeho současné jméno. Lahve pod svým jménem začal prodávat v roce 1970, exportovat do zahraničí v roce 1980. V posledních 40 letech vinařství stále expanduje; výsadba vinic, rekonstrukce sklepů a degustačních místností, stejně jako obnova vinařských zařízení na bázi nejnovějších technologií.

Joëlův syn, Thierry, vystudoval enologii v Bordeaux a od svého otce získával praktické zkušenosti od roku 1998. Dnes je pokračováním rodu, vinařské tradice, která stojí na vášni, zkušenosti a kultivaci vinic s maximálním respektem vůči terroir. Tato filozofie ústí v produkci vín, která si lze opravdu užívat.

Vinařství produkuje nejen bílá vína ze Sauvignonu Blanc, ale též červená z Gamay, Cabernetu Franc a Côt (Malbec), nebo jejich cuvée, dále růžové tiché, a šumivé bílé z Chardonnay a Arbois, a růžové cuvée z Pineau d'Aunis a Gamay...



Bílá vína

Touraine Sauvignon Blanc AOC

Odrůda: Sauvignon Blanc

Vinice: Hlinito-kamenité s pazourkem

Vinifikace: Macerace na slupkách (z 50 %), šetrné lisování v pneumatickém lisu, alkoholická fermentace probíhá v nerezových tancích při 16°C (celý proces je teplotně řízen). Následně víno zraje 3 měsíce na kalech s pravidelným týdenním promícháváním.

Sauvignon Blanc AOC "Thierry Delaunay"

Odrůda: Sauvignon Blanc

Vinice: Hlinito-kamenité

Vinifikace: Šetrné lisování v pneumatickém lisu, teplotně řízená alkoholická fermentace probíhá v nerezových tancích. Následně víno zraje 3 měsíce na kalech s pravidelným týdenním promícháváním.

Sauvignon Blanc AOC "Le Lys"

Odrůda: Sauvignon Blanc

Vinice: Hlinito-kamenité

Vinifikace: Šetrné lisování v pneumatickém lisu, teplotně řízená alkoholická fermentace probíhá v nerezových tancích. Následně víno zraje 3 měsíce na kalech s pravidelným týdenním promícháváním.

Červená vína

Touraine AOC Rouge "L'Antique des Cabotières"

Odrůda: 65% Cabernet Franc, 35% Côt (Malbec)

Vinice: Hlinito-kamenité s pazourkem

Vinifikace: Kompletní odstopkování hroznů, 10 až 12 dní macerace na slupkách, alkoholická fermentace na slupkách v nerezových tancích při 25°C (celý proces je teplotně řízen) trvá 6 až 8 dní s pravidelným potápěním matolinového klobouku. Následuje šetrné lisování v pneumatickém lisu, malolaktická fermentace při 22°C, scelování odrůd, zrání v nerezovém tanku, čiření, filtrace a lahvování.

Šumivá vína

Méthode traditionnelle „Le Brut des Cabotières“ AOC, NV

Odrůda: Chardonnay, Arbois

Vinice: Hlinito-kamenité s pazourkem

Vinifikace: Šetrné lisování v pneumatickém lisu, alkoholická fermentace probíhá v nerezových tancích při 16°C (celý proces je teplotně řízen). Následuje lahvování a druhotná fermentace na lahvi (metoda Champenoise) a zrání na kvasinkách po dobu 2 až 3 let.

Méthode traditionnelle „La Rosée des Cabotières“ AOC, NV

Odrůda: Gamay, Cabernet Franc, Côt (Malbec)

Vinice: Hlinito-kamenité s pazourkem

Vinifikace: Šetrné lisování v pneumatickém lisu, alkoholická fermentace probíhá v nerezových tancích při 16°C (celý proces je teplotně řízen). Následuje lahvování a druhotná fermentace na lahvi (metoda Champenoise) a zrání na kvasinkách po dobu 1 až 2 let.