



## DOMAINE BRUNO CLAVELIER

**LOKALITA:** Francie, Burgundsko, Cote de Nuits

**ROZLOHA VINIC:** 6,5 ha (95 % červená, 5 % bílá)

**PODLOŽÍ:** Jílovito-vápenaté, vápenec, hlína

**ODRŮDY:** Pinot Noir, Chardonnay, Aligoté

**TOP VÍNO:** Vosne-Romanée "Les Beaux-Monts" 1er Cru,  
Vosne-Romanée "Aux Brulées" 1er Cru, Chambolle-Musigny "La Combe-d'Orveau" 1er Cru

**TECHNOLOG:** Bruno Clavier

**KONTAKT:** 6 Route nationale 74, 21700 Vosne-Romanée

**WEB:** [www.bruno-clavier.com](http://www.bruno-clavier.com)

Vinařství Domaine Bruno Clavier mě před pár lety uhranulo na Grand Jours de Bourgogne. Jenže dostat se k němu je skoro stejné, jako potkat Papeže. On sám nevidí důvod. Jeho vína jsou permanentně vyprodána. A tak musela zasáhnout „náhoda“. Při setkání na další Grand Jours de Bourgogne jsme si povídali a on se zmínil, že míří do Prahy. Ta se pak stala myšlenkovým pojítkem našeho setkání a následně i základním bodem naší spolupráce.

Bruno Clavier reprezentuje pátou generaci rodinného vinaření a zároveň je mužem, který změnil chod věcí. V mládí se na vysoké úrovni věnoval rugby, ale po zranění se vrátil k rodinné profesi. Vystudoval fakultu enologie v Dijonu, na přelomu 80. a 90. let převzal vinařství. Okamžitě zavedl organické (vlastní i certifikát) a později biodynamické hospodaření, byl prvním z rodiny, kdo začal vína lahvovat.

Je zarytým tradicionalistou s až „chorobným“ citem pro detail. Většinu času tráví na vinici a ze svých hroznů dostává přirozenou cestou absolutní maximum. Pochází z Vosne-Romanée, kde je majitelem 1er Cru poloh Les Beaux-Monts a Aux Brulées, a vesnických Les Hauts-de-Beaux-Monts, La Combe-Brulée, La Montagne a Hautes-Maizières. Každé z jeho vín je jiné a perfektně vyjadřuje specifiku polohy. Umění přenést tvář terroir do vína prokazuje i na hroznech z jiných apelací: např. Corton Le Rognet GC, Gevrey-Chambertin Les Corbeaux 1er Cru, Chambolle-Musigny Les Noirots 1er Cru nebo Chambolle-Musigny La Combe-d'Orveau 1er Cru.

Obrovskou výhodou jsou staré keře, většinou starší 60. let, některé dokonce osmdesátileté. O co více práce dělá Bruno na vinici, o to méně má tendenci zasahovat při vinifikaci. Samozřejmostí je ruční sběr, striktní selekce vyzrálých hroznů, pomalé kvašení, žádné číření ani filtrace, vše podle lunárního kalendáře. Výsledná vína jsou tradicionalistická, precizní, neskutečně čistá, elegantní, s diskretní energií a plností. Jsou relativně přístupná již v mladém věku, jejich komplexnost se ale projeví až po několika letech zrání.



## Červená vína

### Corton Grand Cru "Le Rognet"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** 270 až 280 m. n. m.; průměrné stáří cca 60 let; jílovito-vápenaté

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených komolých kádích na kvasinkách z vinice. Následuje jemné lisování na pneumatickém lisu. Po usazení kalů je víno přečerpáno do bariků Tronçais a Allier (30 % nových), kde zraje 18 měsíců. Víno není čiřeno ani filtrováno.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2014 - **91**; Vinous Media: 2013 - **92**, 2012 - **90**, 2011 - **91**, 2010 - **92**

### Vosne-Romanée 1er Cru "Les Beaux Monts"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří téměř 70 let; východní a jihovýchodní expozice; na povrchu jíl, od 40 cm vápenec

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených komolých kádích na kvasinkách z vinice. Následuje jemné lisování na pneumatickém lisu. Po usazení kalů je víno přečerpáno do bariků Tronçais a Allier (30 % nových), kde zraje 18 měsíců. Víno není čiřeno ani filtrováno.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2014 – **87**, 2013 - **88**, 2012 - **93**, 2010 - **92**;

Vinous Media: 2013 - **87**, 2012 - **91**, 2011 - **90**

### Vosne-Romanée AOC "Les Hautes de Beaux Monts"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** 320 až 340 m. n. m.; stáří cca 30 let; jižní expozice; jílovito-vápenaté s vrchní kamenitou vrstvou

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených komolých kádích na kvasinkách z vinice. Následuje jemné lisování na pneumatickém lisu. Po usazení kalů je víno přečerpáno do bariků Tronçais a Allier (20 % nových), kde zraje 18 měsíců. Víno není čiřeno ani filtrováno.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2014 – **87**, 2013 - **88**, 2012 - **93**; Vinous Media: 2013 - **87**, 2012 - **91**

### Chambolle-Musigny 1er Cru "La Combe d'Orveaux"

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** Průměrné stáří přes 60 let; východní expozice; vápencovo-křemičitá

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, pomalá fermentace s pravidelným potápěním matolinového klobouku probíhá spontánně v otevřených komolých kádích na kvasinkách z vinice. Následuje jemné lisování na pneumatickém lisu. Po usazení kalů je víno přečerpáno do bariků Tronçais a Allier (30 % nových), kde zraje 18 měsíců. Víno není čiřeno ani filtrováno.

**Ocenění:** Wine Advocate: 2014 – **90**; Vinous Media: 2013 - **92**, 2012 - **90**, 2011 - **93**, 2010 - **93**

### Bourgogne AOC Rouge

**Odrůda:** Pinot Noir

**Vinice:** V Aude Valley v Pyrenejích; chladnější klima; hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Studená macerace; teplotně řízená fermentace v nerezových tancích trvá asi týden. Následně víno zraje z části v nerezové a z části ve starých barikových sudech po dobu 6 až 9 měsíců.

## Šumivá vína

### Crémant de Bourgogne AOC Blanc

**Odrůda:** 1/3 Aligoté, 1/3 Pinot Noir + Pinot Blanc, 1/3 Chardonnay

**Vinice:** Jílovito-vápenaté

**Vinifikace:** Klasicky metodou Champenoise, 12 měsíců na kvasinkách.