



DOMAINE ANDRÉ BONHOMME

LOKALITA: Francie, Burgundsko, Mâcon

ROZLOHA VINIC: 12 ha (98 % bílá, 2 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 110.000 lahví

VÝNOSNOST: 35 až 50 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté

ODRŮDY: Chardonnay, Gamay

TOP VÍNO: Viré-Clessé "Les Prêtres de Quintaine",

Viré-Clessé "Le Côteau de l'Epinet", Viré-Clessé

"Les Hauts des Ménards"

TECHNOLOG: Eric Palthey

KONTAKT: Rue Jean Large, 71260 Viré - France

WEB: www.vireclessebonhomme.fr

Vinařství založil v roce 1956 André Bonhomme se čtyřmi hektary vinic a brzy stal jedním z nejrespektovanějších vinařů v Burgundsku, a v podstatě též tvůrcem apelace Viré-Clessé (založena od roku 1998). Dnes má vinařství 12 ha a vede jej jeho dcera Jacqueline společně se svým mužem, Ericem Paltheyem (viz foto).

Jejich motto zní: „Dobré víno nikdy nevznikne bez dobrých hroznů“ a z toho také vyplývá, proč vedou celé vinařství organicky (certifikováno) a veškeré práce ve vinici probíhají zásadně manuálně. V porovnání s většinou vín v regionu jsou jejich vína v mládí hodně přísná a zatažená, vzkvétají až po pár letech na lahvi.

Důležitým aspektem kvality jejich vín je také přirozená koncentrace, již dosahují díky nízkým výnosům. Tradiční vína z keřů starých do 30 let mají výnosnost 50 hl/ha, Cuvés Spéciale z vinic starých 30 až 55 let kolem 45 hl/ha a staré keře (55 až 100+ let) pouhých 35 hl/ha.

Bílá vína

Viré-Clessé "Les Pierres Blanches" AOC, 2016

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Stáří keřů 30 let; hlinito-vápenaté s vyšším obsahem vápence a bílými valounky na povrchu

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v nerezových tancích na kvasinkách z vinice, tamtéž víno po dobu 18 měsíců zraje na jemných kalcích.

Viré-Clessé "Vieilles Vignes", AOC, 2016

Odrůda: Chardonnay

Vinice: Různé parcely; stáří keřů 70 až 95 let; červená a bílá hlína s vápenatým podkladem

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá tradičně a spontánně v dubových sudech na kvasinkách z vinice, následně víno zraje 20 měsíců na jemných kalcích v barikových sudech.