

## DOMAINE B&B BOUCHÉ



### Domaine B&B Bouché

**LOKALITA:** Francie, Roussillon

**VÝNOSNOST:** 35–40 hl/ha

**PODLOŽÍ:** hlinito – vápenaté a kamenité

**ODRŮDY:** Mauzac, Chardonnay, Chenin Blanc, Malbec, Pinot Noir, Viognier

**ROZLOHA:** 40 ha

**TOP VÍNO:** Cremant de Limoux Prestige

**KONTAKT:** <http://www.bb-bouche.com/>

Pěkné moderní vinařství ležící nedaleko slavného hradu Carcassone. Výroba šumivého vína klasickou metodou v horkém Roussillonu v okolí Limoux není vůbec snadná, byť se jedná o tradiční místo, kdy podle historických záznamů se zde vyrobilo víno tohoto typu už v roce 1531! Blanquet de Limoux je tedy považován za nejstarší šumivé víno ve Francii. Je nesmírně zajímavé, že tento záznam se našel v benediktýnském opatství v St. Hilaire, tedy stejného církevního řádu, ve kterém byl i jeden slavný mnich, který má v Champagni suchu. V záznamech opatství je popsána i výroba korkové zátky pro hřibový uzávěr a místní tvrdí, že se Dom Pérignon přijel do Limoux učit výrobu šumivého vína.

Vinařství založil Abel Bouché v roce 1920 s jedním hektarem vinic. Později se svým synem Pierrem rozhodli vytvořit usedlost se specializací na šumivá vína. V roce 1987 předal Pierre vinařství svému synovi Brunovi.



Bruno tedy vede od roku 1989 do současnosti vinařství spolu se svou ženou Bernadette s maximální vášní pro víno a AOC Limoux. Od roku 2010 jim pomáhají jejich synové Guillaume, Paul a Valentin. Vinice OUCHE se rozkládá na 40 hektarech a jsou rozloženy v několika obcích od Limoux po Ajac. Sklep se nachází v La Digne d'Aval v srdci terroiru Limouxin.

## ŠUMIVÁ VÍNA

### Blanquette de Limoux brut

**ODRŮDY:** Mauzac 90 %, Chardonnay 5 %, Chenin 5%

**VINICE:** Na jedné straně na hlinito-vápencových svazích obrácených na severozápad, aby si s Mauzadem a Cheninem zachovala veškerou kyselost a svěžest. Na jihozápad jsou orientované vinice s Chardonnay na kamenité plošině, pro lepší vyžránání této odrůdy.

**VINIFIKACE:** Klasická metoda (metod Champanois). Pomalé kvašení základního vína při nízké teplotě (15 °) v nerezových tancích s regulovanou teplotou. Sekundární zrání na lahvi po dobu nejméně 12 měsíců v klimatizovaném sklepě.

### Cremant de Limoux brut rosé NV

**ODRŮDY:** Pinot Noir 10 %, Chardonnay 60 %, Chenin 30 %.

**VINICE:** Na jedné straně na hlinito-vápencových svazích obrácených na severozápad, aby si v Cheninu zachovala veškerou svěžest. Na druhé straně na jižních svazích nebo na kamenitých plošinách, kde je více slunce paprsků během dne a teplo co vyzařuje z tamní kamenité půdy což pomáhá v noci k dobrému zrání Chardonnay a Pinot Noir. Průměrné stáří vinic 25 let.

**VINIFIKACE:** Klasická metoda (metod Champanois). Pomalé kvašení základního vína při nízké teplotě (15 °) v nerezových tancích s regulovanou teplotou. Sekundární zrání na lahvi po dobu nejméně 12 měsíců v klimatizovaném sklepě.

### Cremant de Limoux brut prestige

Odrůdy hroznů: Pinot Noir 20 %, Chardonnay 50 %, Chenin 30%

**VINICE:** Výnos jen 35 hl z ha. Na jedné straně na hlinito-vápencových svazích obrácených na severozápad, aby si v Cheninu zachovala veškerou kyselost a svěžest. Na druhé straně na jižních svazích nebo na kamenitých plošinách, které mají dostatek slunce během dne a horka v noci sálá teplo z kamení ve vinici, aby se dosáhlo velmi dobrého zrání Chardonnay a Pinot Noir. Průměrné stáří vinic 25 let.

**VINIFIKACE:** Klasická metoda (metod Champanois). Pomalé kvašení základního vína při nízké teplotě (15 °) v nerezových tancích s regulovanou teplotou. Sekundární zrání na lahvi po dobu nejméně 12 měsíců v klimatizovaném sklepě.

