

The Bright Future of Duboeuf Beaujolais:



Son and father, Franck and George Duboeuf.(85)

„Tradiční“ Beaujolais 2017 až 1967



Beaujolais může mít mnoho podob. Od otravně bonbónového uspěchaného **Nouveau**, přes přístupná ovocná vína připravená také z velké části **karbonickou macerací** až po různé úrovně charakterních červených, kde karbonika hraje menší či žádnou roli, z výjimečných terroir několika zdejších špičkových poloh. Taková vína obvykle vyžadují 4-5 let aby se plně projevila, a leckdy dokáží s úspěchem zrát násobně déle. **Odrůda Gamay** je jedním z potomků Pinot Noir a po pravdě velmi staré víno z ní, nejvíce z apelací jako Morgon and Moulin à Vent, starý pinot nemálo připomíná a dokáže pěkně zamotat hlavu. Lze se samozřejmě do krve hádat, co je pro Beaujolais tradičnější. Výsledek bude hodně záležet na tom, jak daleko do minulosti budete hledět. Na víno, jaké dělali otcové současných vinařů? Jejich dědové? V polovině 19. století? Uděláte zlom v momentě ustavení apelace, roce 1936? Je fermentace a delší macerace odstopkovaných hroznů a zrání v sudech „modernou“ dotaženou z Burgundska či naopak podobou, kterou měla tamní vína dávno předtím, než byl nalezen vhodný způsob zjemnění a změkčení výsledku? Je to boj! Dnes je jako tradiční vnímána spíše alespoň částečná karbonická macerace a celé hrozny, a spousta výsledných vín je fantastická, ale prostě to není jediný pohled a jediná cesta.

Před dvěma týdny jsem měl možnost zúčastnit se inaugurace nové *cuvrie* **Château des Jacques** v obci Romanèche-Thorins, jedno z rezervovaných míst mi coby známému fandovi apelace (má to výhody, snažit se roky lidi přesvědčit, že Beaujolais dává smysl ;-) přepustil [dovoz do ČR](#). Historické vinařství proslavené především apelací Moulin-à-Vent bylo v roce 1996 zakoupeno burgundským Maison Louis Jadot a od té doby si prošlo pár změnami. Vše začalo ve vinicích, postupným převodem do bio režimu (jede tak, zatím necertifikovaně, zhruba polovina a další už brzy) a především původních nízkých výsadeb s krátkým řezem bez opěr (gobelet) na Cordon de Royat, tažně na drátěnce. Teprve po vinicích začali i s

úpravami ve sklepním provozu, které jim mají umožnit pečlivější práci s jednotlivými terroir. Ve zpracování se ale v zásadě nic nemění. Ruční sběr hroznů dle poloh a zralosti, spontánní fermentace v betonu (nerez se snaží pro Gamay vyhnout, má dost tendenci k reduktivním projevům), delší macerace, zrání zhruba 10 měsíců v dubových sudech z 35-40 procent nových (Jadot má vlastní bednářství). Prioritou jsou pro ně jednotlivá cru (celkem vlastní 83.69 ha v pěti cru a 16 různých vinicích a jedné poloze pro bílé) jako celek, tj. Fleurie či Morgon nebo Moulin-à-Vent. Teprve pokud jsou schopni tyto připravit, a ani to není pravidlem každý rok (třeba Fleurie 2016 nemají vůbec), zabývají se možností nalahvovat samostatně specifické vinice.

Bylo to intenzivní den narvaný informacemi i „praxí“. Začali jsme geologickým rychlokurzem s Isabelle Letessier (bylo zodpovědná za mapování místních terroir a díky její práci existují současné geologické mapy), který by pravděpodobně trval dále a pokračoval drolením a sliněním na další druhy hornin a v dalších výkopech, kdyby na vše nedohlížel sklepemistr vinařství Cyril Chirouze :-). Každopádně bylo trochu vyděšená rychlostí klimatických změn a extrémů, které se tam dnes dějí. Pro někoho, kdo měří vývoj spíše v tisících a milionech let to musí být tuplem zneklidňující. Pokračovali jsme přes prohlídku různých vinic v regionu, prohlídku vinařství, horizontální degustaci jednotlivých vinic v Moulin-à-Vent i dalších apelacích po vertikálu Moulin-à-Vent „Clos de Rochegrès“ od sudového vzorku ročníku 2017 po ročník 1967 (u všech prezentovaných let s pěkně zpracovanými informacemi o klimatických podmínkách). A vše zakončili večerí právě v nové vinařské budově a mezi (fakt pěknými) betonovými tanky, což mělo rozhodně lepší atmosféru než leckterá rádooby rustikální restaurace :-). Poznámky nejsou nějak superdetailní, ale nějaké ty dojmy se podělit musím. Vína skládám k sobě podle apelací, byť mohla být chutnána při různých příležitostech (platí třeba i pro vertikálu, některá vína z ní jsme pili jindy).



www.jizni-svuh.cz/ Jan Cerovsky (2018)

V průběhu dne jsme ochutnali (a k jídlu vypili) několik ročníků **Clos de Loyes**, což je bílé Chardonnay z vinice nedaleko Pouilly-Fuissé, pod apelací Chénas, pro odrůdu netradičně na granitu a vápencovo-jílových nánosech. Víno existuje ve dvou podobách, buď jako čistě nerezové Beaujolais blanc nebo coby Bourgogne blanc s polovinou moštu a vína školeného v sudech. Čistě nerezovou variantu jsme pili v ročníku 2017 (a na doma jsem si experimentálně koupil 2013, ale ještě neotevřel) a je to mladé, žlutě ovocné a lehce oříškové víno, zakulacenější a trochu krémové, s fajn kyselinou, přímočaře přístupné. Pije se to moc pěkně.

Oproti tomu totéž v „burgundské“ sudové variantě mi přišlo o něco utahanější, dřevo dost vystupovalo a celek mne nějak zvlášť neoslovoval. Vlastně podobný problém jsem měl i s magnum 2013 téhož, hodně uhlazené a tak nějak... bez živosti. Paradoxně zrovna teplejší (ale v Beaujolais pro červená bez debat velký a v moderní historii jeden z nejlepších) ročník 2009 působil o hodně živěji, strukturovaněji, sympatická bílá burgunda.



Fleurie 2017 bylo jediným z vín v poslední době počasím dost zkoušeného cru, vinice tam navíc mají docela nově. Sudový vzorek nabízel svěží expresivní intenzivnější ovocnost zralého červeného ovoce a kořenitost, pěknou strukturu a délka. Zábavné a za pár let skvělé. **Morgon 2016** potřebuje čas na rozdychání, ale je to krásně provedená záležitost, šťavnatá, svíravější, dobře strukturovaná. Klimat **Morgon Côte du Py 2016** byl pro mne vínem ročníku. Bohatší a složitější ovocnost a dost „pinotová“ vůně už teď, třešně, lehce marihuana, suché, svíravější, parádní kyseliny a tvrdší strukturovaný projev, šťavnaté ovocné jádro, výtečná délka. Tohle bude skvěle zrát a těším se moc. **Morgon 2014** velmi pěkné, peckovinové a kořenné, tvrdší ale již poměrně připravené k pití. **Morgon 2009** z magnum lahve ztelně zralejší, kořenné, strukturované, s pěknou červenou ovocností, delší, výtečné. Ale chutnáno z několika lahví a rozdílů docela velké, jedna mi přišla výrazně naoxidovanější.





Moulin-à-Vent 2016 zemitější, pěkná červená ovocnost, svíravé, skvělé kyseliny a pěkná stavba, docela jemné hezky postavené, florální linka. Rád bych zkusil znovu za dva roky. **Moulin-à-Vent La Roche 2016** (vinice přímo pod mlýnem dávajícím jméno apelaci, v tomto ročníku velká redukce hroznů po krupobití) sladší zralejší ovocnost, suché, šťavnaté, precizní intenzivnější ovocné i v chuti, výborná stavba. **Moulin-à-Vent Clos du Grand Carquelin 2016** sevřenější a kořenitější, suché, šťavnaté, tvrdší, hranatější stavba, s dojezdem

sladkých peckovin. **Moulin-à-Vent Clos de Thorins 2016** precizní ryzí krásna efektní ovocnost, čerstvost a mladost, suché, šťavnaté, strukturované, slušně dlouhé. Tohle nadchne mnohé a rád bych měl doma.

Největší pozornost byla věnována **Moulin-à-Vent „Clos de Rochegrés“**, což je neoficiální jméno polohy spadající jinak pod Au Mont, vinice s výhledem na celou apelaci a nadmořskou výškou až 361 metrů. Jde o polohu s mělkou půdou postavenou na granitu a s větším obsahem jílu než je typické v okolí, navíc protkanou švy křemene. Sudový vzorek **2017** je víno mladičké, hutněji expresivně ovocné, suché, svíravé, koncentrované, s výrazným tříslem, delší, sladší dřevko, opulentnější styl. **2016** v projevu lehčí, vzletněji ovocné, šťavnaté, i při slušné koncentraci určitá lehkost, svíravé, mladé, příjemné pití. **2015** expresivní, ryzí ovocnost, tmavší peckoviny, seriózní. Suché, výtečné kyseliny, výraznější třísloviny, strukturované, delší, plnější, velmi povedené. **2008** již nazrálejší barva se znatelně naoranžovělým okrajem, nazrálejší jemnější aromatika, stále pěkná peckovinová ovocnost, dotyk podhoubí, suché, vybalancované a delší, s lehounce nazelenalým závěrem a výraznou svíravostí. **2005** z počátku v aromaticce hodně divné až do váhavých pohledů mnohých, zda nejde o korek. Ovšem v chuti od počátku čistě. Barva méně nazrála než předchozí, po rozdýchání zralejší, jemnější, drobnější červené ovoce a dost burgundský dojem. Suché, čisté, bezvadné kyseliny, červené ovoce, jemnější, stále tříšlo ale již se uhlazující, vyvážené, elegantní, naprosto parádní. **2002** velmi odlišné, zemitost a třešňový likér, výrazná chuť, suché, hrubší, slušné ale nic zásadního. **2000** zralejší, marmeládovější ovocnost, kořenitá linka, moruše, kouřovost, poměrně koncentrované. Suché s dotykem ovocné sladkosti, vyvážené, slušná délka, sladší zralá ovocnost, jemnější odbočky, seriózní, delší. Hodně povedené.



1999 zralé, stále ještě červené ovoce, kořenitost, vybalancované jemnější a dost fajn. **1997** kvanta depotu, výraznější zralost, směrem do trochu živočišnějších, upocených tónů. Suché, svíravé, stále s červenou ovocností v chuti, dobrá délka, složitější, zajímavé. **1985** magnum opět kvanta depotu, dost světlé a nazrálé. Jemnější lehce pikantnější vůně, dotyk polévkového koření, suché, čisté, jemnější, nazrálé, vyvážené, charakterní, kondice výborná, fajn délka. Potěšilo hodně. **1978** hodně zralé, dost burgundský dojem ale zároveň i poměrně dost oxidace, suché, stále dobře pitelné, s čerstvým kozím sýrem překvapivě parádní. **1976** magnum nazrálejší, výraznější projev, trochu upoceně, dotyky ovoce, komplexní. Suché, čisté, decentně svíravé, zralé ale stále s trochou mladistvé energie, dobrá délka, jemnost ale i

síla, elegance. Jako... tohle je skvělý. Jasně, extrémní ročník s obrovským suchem a redukcí hroznů a v Beaujolais legendární ([viz jeden starší zápisek](#)), ale stejně. **1967** magnum světlá barva, zralé, divočejší, likérové a k tomu jemnější zajímavé tóny. Suché, čisté, zralé ale stále v kondici a vybalancované, dotyk ovocné sladkosti, příjemné pití.



Úplným závěrem celého dne byl jejich **Marc de Bourgogne 1990**, lahvovaný nedávno a do té doby v sudech, nádherná ukázka aromatické koncentrované vyzrálé uhlazenější matolinové pálenky (a o třídu lepší než marc co běžně Jadot prodává ze své operace v Côte d'Or). Chtěl jsem koupit a nezadařilo se, snad někdy příště :-)

Každopádně... pijte Beaujolais! Pijte kvalitní Beaujolais a nebojte se, že by nedokázala zrát a pozitivně se vyvíjet ve sklepe. Ta dobrá to rozhodně zvládnou s grácií.

Vystavil **Jan Čerovský**