

Vacqueyras – krásná vína z jižní Rhône

Květen, 3.05.2016 07:24

Jsou vína, která se u nás těžko prodávají už kvůli svému názvu. Příkladem budiž třeba francouzská apelace Vacqueyras... Va cke co? Některé slabší povahy bez znalosti francouzského jazyka pokus o vyslovení u třetí samohlásky vzdají a raději sáhnou po něčem srozumitelnějším. A je to škoda, protože Vacqueyras dnes už není těžkopádná rustikálnost. Svým projevem a elegancí se mohou vína této apelace směle srovnávat se slavnějšími Gigondas potažmo Châteauneuf-du-Pape.



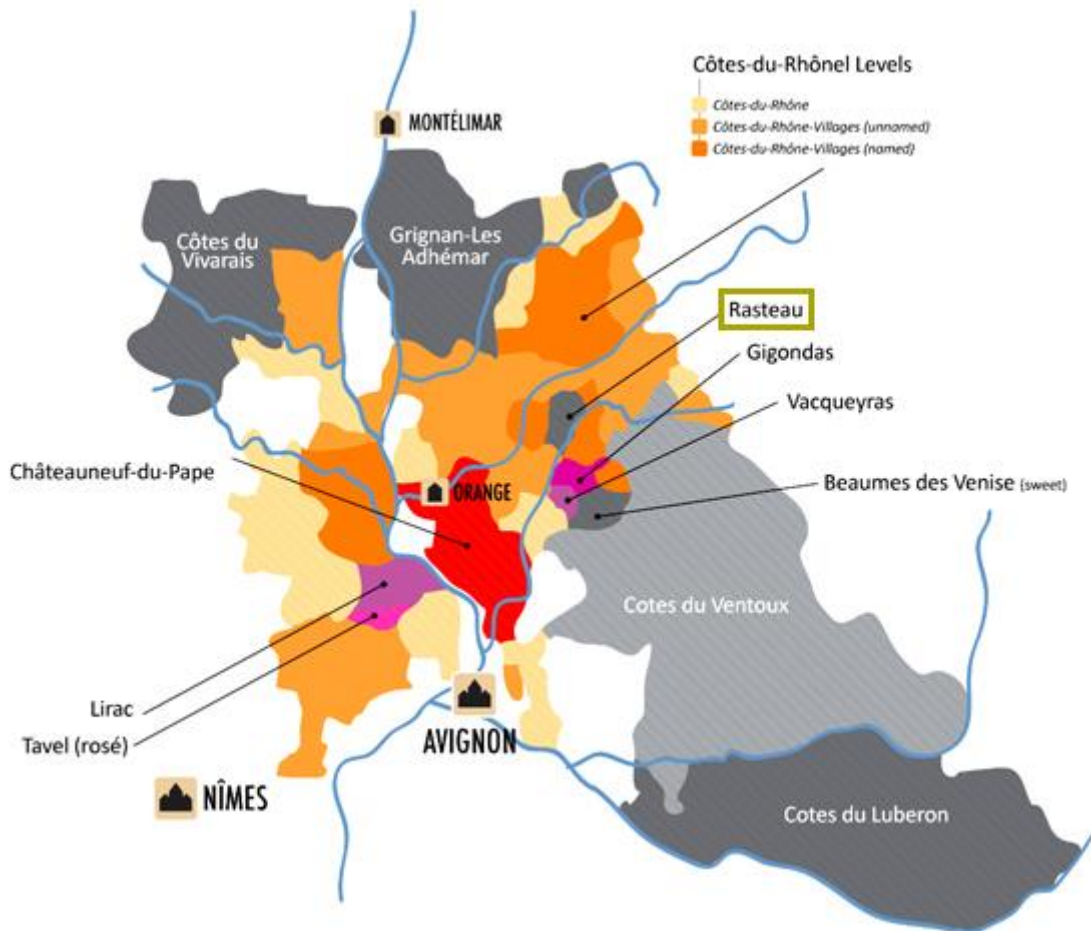
Jestli žije apelace Gigondas ve stínu Châteauneuf-du-Pape, tak Vacqueyras je zastíněno oběma těmito apelacemi. Původně součástí oblasti pro výrobu vín kategorie Côtes du Rhône Villages bylo v roce 1990 povýšeno na vlastní apelaci AOC. Vína s označením Vacqueyras mohou být bílá, růžová i červená, ale v drtivé většině se potkáte se třetí jmenovanou variantou. Červená vína totiž tvoří 95 % produkce. Své první bílé Vacqueyras jsem ochutnal shodou okolností na nedávném Salónu vín jižní Rhône, který proběhl v pražských barech Na břehu Rhône. A CRU Vacqueyras Minéral blanc 2011 (50 % Bourboulenc, 25 % Roussanne, 25 % Grenache blanc) od Domaine Montirius bylo famózní. Na nose s bílým ovocem, květinové, lehce medové, v ústech minerální, s „ryzlinkovými“ petrolejovými tóny. Zatoužil jsem po lahvince, ale cena 1140 Kč zas trochu podusila mé prvotní nadšení...

Hupsněme zpátky k červenému, protože to je to, oč ve Vacqueyras běží. Červená vína tvoří pro jižní Rhône typická GSM směs, tedy kombinace odrůd Grenache, Syrah a Mourvèdre.

Tyto odrůdy jsou vysazeny na zhruba 90 % z 1400 hektarů vinic Vacqueyras. Podobně jako u Châteauneuf-du-Pape a Gigondas, i tady je primární odrůdou Grenache, která musí tvořit minimálně 50 % konečného vína. Podíl Grenache ale bývá oproti slavnějším apelacím menší, naopak větší roli ve vínech hraje Syrah. Pravidla stanovená v rámci Vacqueyras AOC jsou v relacích celé Francie hodně striktní a přísná. Výnosy jsou například stanoveny na maximum 36 hektolitřů vína na hektar, což je násobně méně, než je ve slavnějších francouzských apelacích běžné.

Podmínky jak malované

Vacqueyras se rozkládá mezi severněji položenou apelací Gigondas a jižněji sousedící oblastí Beaufort de Venise. Vinice se nachází v nadmořské výšce 100 až 400 metrů nad mořem, na úpatí horského masivu Dentelles de Montmirail. Zhruba 70 % vinic najdete na tzv. Terrasse des Garrigues, plošině tvořené mohutnými naplaveninami řeky Ouvèze. Některé tratě se pak zvedají se po strmých svazích s jihozápadní orientací.



Réva nemá ve Vacqueyras většinou problém s dozríváním, v regionu jižní Rhône navíc nedochází k tak dramatickým výkyvům v podmínkách jednotlivých ročníků, jak jsme zvyklí například u nás na Moravě. Klima je tu středomořské, velmi teplé s 2800 hodinami slunečního záření za rok. Od severu na jih regionem fouká svěží Mistral, který působí jako jakýsi blahodárny ventilátor poskytující dozrívající révě osvěžení a ochranu před chorobami. Problémem může být, když Mistral nabere na velké intenzitě, a proto místní vinaři révu vedou nízko při zemi, tzv. způsobem Gobelet.

Sehnat zajímavé Vacqueyras není v tuzemsku zas takový problém, příkladem budiž následující kvartet vín. Na trhu působí několik specializovaných dovozců, pro které je jižní Rhône srdeční záležitost a další Vacqueyras se pak objevuje i v nabídce větších eshopů.

Vacqueyras 2012 Des Vieilles Vignes, Vignerons de Caractere, 14% Hodnocení: 89/100

Lahůdka z 50letých vinogradů, ve složení 70 % Grenache a 30 % Syrah. Barva ve skleničce je tmavá hutná, téměř nepropustná. Krásně koncentrovaná, ale nikoliv křiklavá vůně černých třešní, černého rybízu nebo borůvek. Nechybí kořenitost připomínající hřebíček. Noblesní v ústech, i když stále mladé. Černé ovoce, v džemové konzistenci, lékořice, fialka, v dochuti lehce máznutá povidla. Pěkná kyselina, delikátní tříslo, prostě fajn struktura i délka.

Orientační cena: 620 Kč (rhona.cz)

Vacqueyras 2013, Domaine la Boussiere, 14,5 % Hodnocení: 88/100

Víno tvořené směsí 50 % Grenache, 35 % Syrah a 15 % Mourvèdre, přes 40 let staré keře. Ve skleničce to doslova „exploduje“ expresivním ovocným aroma s tóny jahod, malin nebo červeného rybízu, nechybí trocha exotiky v podobě rozmarýnu. Mladoučké v chuti, ale s nádherným ovocným projevem, brusinkou či malinou. Koncentrované, plné, dlouhé v dochuti, rozhodně s dalším potenciálem. Škoda pít už teď, ale i tak si na něm pochutnáte.

Orientační cena: 750 Kč (Na břehu Rhône)

Vacqueyras 2012, Arnoux & Fils, 14 % Hodnocení: 87/100

Cuvée tvořené odrůdami 70 % Grenache, 25 % Syrah a malou příměsí dalších odrůd. Výraznější na nose, s kombinací černého i červené bobulového ovoce, fialkou, se zřetelnými terciálními tóny sušeného ovoce nebo tabáku. Na jazyku maliny nebo švestky, kořenitost v podobě hřebíčku. Středně plné tělo, i koncentrace, působí příjemně lehce. Charakter vína příjemně dotváří říznější kyselina a sametové taniny.

Orientační cena: 500 Kč (www.wineplanet.cz)

Les Jallets 2011 Vacqueyras, Gabriel Meffre, 14,5 % Hodnocení: 84/100

Víno tmavší rubínové barvy, na nose s dominantními tóny zralého tmavého ovoce, jako ostružin nebo švestek, s jemnými tóny fialky. Chuť je pěkně ovocně – kořenitá, působí celkem svěže, na druhou stranu po příjemné vůni trochu méně výrazná. Ve finále solidní víno, ale postrádá delikátnost, je středně dlouhé.

Orientační cena: 290 Kč (vino-velkoobchod.cz)