



Rosé d'Anjou je legendárním růžovým vínem z oblasti Loire. Je to lososově zbarvené, středně plné a nasládlé až lehce sladké víno ze 100% odrůdy Grolleau. Vůně jahod a jeho příjemná, lahodná a ovocná chuť jej činí dobrým aperitivem nebo vínem ke grilovaným rybám, salátům, desertům a sýrům s modrou plísní. Pro zájemce o nasládlá vína. Náš tip: toto oblíbené polosladké rosé snese kostku ledu.

Muscadet: Tento název nemá nic společného s muškátem ani s muškátovým vínem. Vlastně to není ani odrůda, ale víno z odrůdy [Melon de Bourgogne](#), která je příbuzná s odrůdou [Chardonnay](#). První vinice na Loire v místech, kde se dnes pěstuje Muscadet nařídil vysázet římský císař Probus. Ve středověku se vinařství rozvíjelo zásluhou mnichů z opatství Pays nantais, zejména z Saint-Martin-de-Vertou a Saint-Philbert-de-Grand-Lieu. Vinice však produkovaly kyselá vína nesrovnatelná s těmi od Anjou a Touraine. Roku 1635 se slovo „muscadet“ objevilo v dokumentech vesnice Gorges. Posléze byla do regionu zavedena odrůda Melon, protože byla odolná proti mrazu. Exaktní původ vína Muscadet a jeho spojení s odrůdou [Melon de Bourgogne](#) jsou však nejasné.

Na Loire její osázení podpořil jistý holandský kupec, do té doby největší zákazník místních pěstitelů, když přivezl druhořadou odrůdu z Burgundska po mrazech 1709. Další prameny: V Chateau de la Cassemichere existuje listina – první révu Muscadet dovezenou z Burgundska tu vysadili 1740, známý ampelograf tvrdí, že po kruté zimě 1709 nařídil Ludvík XIV., aby zmrzlé vinice v oblasti Loire-Atlantique byly osázeny odrůdou Muscadet blanc, Dnes je Muscadet na 13 tisících hektarů na Loire, 85% ploch s hrozny určenými na Muscadet se nachází v apelaci Muscadet Sevre-et-Maine. V podloží převládá rula a žula. Dále v Loire-Atlantique na jihu od Nantes. Částečně roste i v Maine-et-Loire a Vendée. [AOC](#) od roku 1937.

Vlastnosti: Odrůda není moc produktivní, je velmi citlivá na padlí, je odolná vůči mrazu a brzy dozrává, sklizeň může být ukončena před 20.zářím, než nastane deštivé počasí.

Víno: Neutrální chuť, vůně bez nádechu pižma. Pokud se sklídí před 20.9.riskuje vinař, že víno nebude mít hroznovou chuť. Proto se nechá dozrát před plněním do sudů na kvasinkách. Víno dostane kvasnicové aroma, jistou ohnivost a hloubku v chuti, což pochází z oxidu uhličitého – pokud se totiž víno nestáčí a není kontakt se vzduchem, tak nemůže zmizet. Tímto způsobem školená vína, která musejí být stáčena přímo v těchto oblastech, nesou označení [sur lie](#). Muscadet [sur lie](#) musí zůstat v kontaktu se sedimentem jednu zimu a nesmí se lahvovat před 15.únorem, lahvován musí být přímo ze svých kvasnic bez filtrace. Někteří vinaři trvají na tom, že musí na kvasnicích ležet v sudu, protože vliv sedimentu v tancích není tak velký.

Zvláštnost: V roce 1995 objevil jeden vinař v Landreau na keři šlahoun s růžovými hrozny. Po naroubování byla po několika let barva konstantní, v roce 2010 byla osázena celá experimentální parcela. Prozatímní jména této (nové) odrůdy jsou Melon rouge nebo Melon de Bretagne.

Gastronomie: Ústřice, plody moře, ryby

Sancerre - král sauvignonů



Sancerre - drobné městečko na vrcholu kopce uprostřed Francie na první pohled nemusí evokovat, že se jedná o království odrůdy vín [Sauvignon blanc](#). A právě ve chvíli kdy se například náhodný turista hledající zámky na Loire dostane do této obce, je v tom nejsprávnějším místě na světě, pokud má rád vín [Sauvignon blanc](#). Tato odrůda resp. vína z ní vytvořená má mnoho zastánců po celém světě a je mnoho diskuzí, odkud pocházejí ty nejlepší sauvignony. Zda z Nového Zélandu či odjinud. Mnoho lokálních patriotů připomíná moravské sauvignony ze Znojma. Ale když se opravdu dostaneme k finálnímu rozhodnutí, odkud pochází **Sauvignon č. 1**, pak prostě musíme zůstat na Loire, ve městečku Sancerre. Zde vyjádření terroiru, mikroklima i tradici vytvořily unikátní mix, který nám do skleniček dodává špičková vína.

Sancerre ovšem není pouze a jen o odrůdě Sauvignon blanc (i když na ní tato apelace tzv. „stojí“). Nalezneme zde i **Sancerre rosé** a červený **Sancerre Pinot Noir** (rulandské modré).

A v neposlední řadě musíme zmínit sousední apelaci Sancerre - **Pouilly Fumé**, rovněž založenou na odrůdě Sauvignon blanc. Není to ani tak konkurent jak kolega ve speciální soutěži o "nejlepší sauvignon světa." Vína z Pouilly se (již podle francouzského názvu) odlišují od [Sancerre](#) svým výrazem podloží, minerality a hlavní kouřovosti (*fumé*) ve svých vínech.

Les Charmelles Sancerre 2013: Vůně ovocné aroma - citrusy. Chuť kulaté na patře, vyvážené víno, dlouhý závěr. Doporučujeme jako aperitiv, také k rybám, uzeninám, kozím sýrům.

[Vína ze Sancerre najdete ZDE.](#)

[Všechna vína z údolí Loiry pak ZDE.](#)

