

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 18, 12. Mart 2012. godine

Cena 4.980 RSD (Poluf flaša 0.375 lit)

PRVA EN PRIMEUR DEGUSTACIJA U BEOGRADU: DEVET VELIČANSTVENIH VINA BERBE 2010.

Zahvaljujući izvanrednoj saradnji sa našim partnerima iz Bordoa bićete u nevakidašnjoj prilici da prvi put u Beogradu na ekskluzivnoj degustaciji probate devet veličanstvenih vina iz berbe 2010 godine. Predstavićemo Vam:

1. Château Smith Haut Lafitte, Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan 2010

Robert Parker (95-97) „Vino izuzetnog kvaliteta, u istoj ravni sa snažnim vinom berbe 2005. i vanredno kompleksnim vinom berbe 2009. godine. Posed Smit O Lafit pružio je izvanredno vino berbe 2010. godine!“*

**Vino berbe 2009. godine ocenjeno je sa maksimalnih 100/100 poena i predstavlja iznenađenje berbe!*

2. Château Clos Fourtet, 1er Grand Cru Classé B, Saint Emilion Grand Cru 2010

Robert Parker (95-97) „Iako je vino berbe 2010. drugačije sazdan, jednako je impresivno kao i vina berbi 2009. i 2005. godine“*

**Vino berbe 2009. godine ocenjeno je sa 100/100 poena, dok je vino berbe 2005. godine ocenjeno sa 98/100*

3. Château Brane Cantenac, 2ème Grand Cru Classé, Margaux 2010

*Robert Parker (93-96) „Neverovatno vino predstavlja novi uspeh vlasnika poseda Henrija Lurtona!“
Nil Martin (94-96) „Izuzetno promišljena i savršeno izvedena kupaža Merloa i Kaberne Sovinjona!“*

4. Château Cantenac Brown, 3ème Grand Cru Classé, Margaux 2010

*Robert Parker (92-94+) „Sasvim sigurno najbolje vino poseda Kantenak Braun u poslednjih 50 godina!“
Nil Martin (91-93) „Ne pamtim kada je posed Kantenak Braun pružio ovako lepo vino vinogorja Margo!“
Džejms Sakling (94-95) „Iskonski Kantenak Braun. Najbolje vino u dugom nizu godina!“*

5. Château La Dominique, Grand Cru Classé, Saint Emilion Grand Cru 2010

*Robert Parker (92-94) „Verovatno najbolji La Dominik još od slavnog dueta vina iz berbi 1989. i 1990!“
Džejms Sakling (94-95) „Najbolji La Dominik svih vremena. Završetak na nepsima traje nekoliko minuta!“*

6. Château Haut Bages Liberal, 5ème Grand Cru Classé, Pauillac 2010

*Robert Parker (91-93+) „Najbolje vino poseda O Baž Liberal koje sam ikada probao!“
Džejms Sakling (92-93) „Punog tela, somotastih tanina i dugotrajnog završetka na nepsima!“*

7. Château Cantemerle, 5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc 2010

*Robert Parker (91-93) „Iskonsko elegantni stil bordoških vina!“
Džejms Sakling (93-94) „Najbolje vino poseda Kantemerl posle mnogo godina!“*

8. Château Ferrière, 3ème Grand Cru Classé, Margaux 2010

Džejms Sakling (91-92) „Harmonično i lepo vino!“

9. Les Arums de Lagrange, Château Lagrange, 3ème Grand Cru Classé, Bdx Blanc 2010

Bruno Ejnar „Proizvedeno je samo 1800 flaša ovog izuzetno kompleksnog belog vina!“

Teroar Velikih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine (IV deo)

c) *Kaberne Fran (Cabernet Franc)*

Sorta za vrhunsku crvenu vina, treća po zastupljenosti u vinogradima regije Bordo, Kaberne Fran bolje rezultate daje na području Liburna (*Sent Emilion i Pomerol*) u odnosu na podregion Medok, iako ovaj fenomen još nije u potpunosti objašnjen. Sazreva posle Merloa, ali pre Kaberne Sovinjona. Vina dobijena od sorte Kaberne Fran imaju veliki potencijal da postignu prefinjenost aroma, ali neki zameraju da je često lagane strukture. Ipak, nekolicina Velikih poseda-vinograda je uspela da postigne izvanredne rezultate sa Kaberne Franom koji potiče od izuzetno stare vinove loze sa odličnog zemljišta.

d) *Pti Verdo (Le Petit Verdot)*

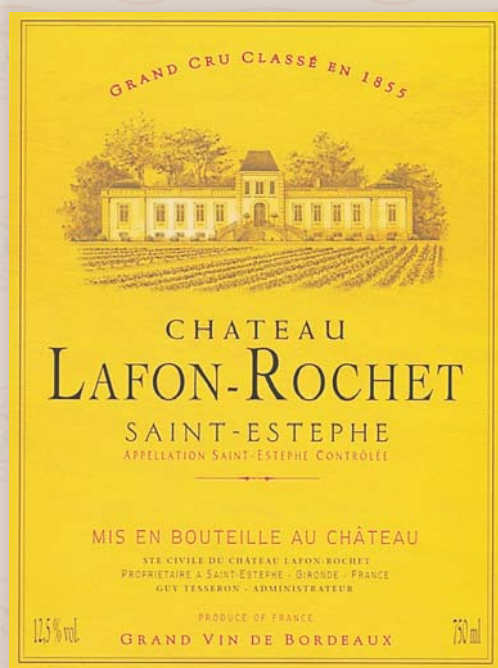
I pored toga što čokoti Pti Verdoa pokrivaju male površine vinograda u Medoku, ova sorta će dobiti na značaju u godinama koje dolaze. Pti Verdo je izrazito poznata sorta, čime se objašnjava činjenica da ne može svake godine da postigne odlične rezultate. Ako se ova činjenica sagleda kroz kontekst globalnog zagrevanja, može se očekivati da će sve veća površina vinograda biti pokrivena Pti Verdoom. Pti Verdo je teška i zahtevna sorta za uzgajanje. Uzimajući u obzir epohu sazrevanja grožđa, on mora biti zasađen na zemljištu koje će mu omogućiti što ranije sazrevanje. Snabdevenost čokota vodom mora biti krajnje umereno, ali se ne sme izazvati ni preterani stres vinove loze usled nedostatka vode. Ali, kada grožđe u optimalnim uslovima postigne savršenu zrelost, vino je izvanredno, zaokruženo i harmonično, i gotovo da ne mora da se kupazira sa vinima drugih sorti, već govori samo za sebe.

3 - Sastav zemljišta

Pored klimatskih uslova i sorti vinove loze, sastav zemljišta je treći činilac teroara. Vinova loza crpi vodu i hranljive sastojke koji su joj neophodni iz zemljišta. Sastav zemljišta može da bude izrazito različit, u smislu njegove teksture, sadržaja šljunka, bogatstva minerala, sposobnosti vezivanja vlage i debljine slojeva zemljišta. Po profesoru Seganu sa Enološkog fakulteta u Bordou, a koji je svetski priznat specijalista na polju istraživanja tipova zemljišta vinograda, ne postoji idealan tip zemljišta koji garantuje kvalitet vina. U isto vreme, ne proizvode se sva vrhunska vina na samo jednom tipu zemljišta. Ali ipak, određene karakteristike zemljišta su neophodne kako bi se dobilo grožđe dobrog kvaliteta.

Bogatstvo minerala, u zavisnosti od tipa zemljišta, se razlikuje u velikoj meri. Na mineralno bogatstvo zemljišta može uticati vinogradar dodavanjem mineralnih đubriva kako bi veštački nadomestio hranljive sastojke koji prirodno nedostaju. Međutim, opšte pravilo je da dobro zemljište za gajenje vinove loze nije preterano bogato mineralima. U vinogradima Medoka, količina minerala u zemljištu je često ograničena visokim sadržajem kremenca i šljunka, koji ne čine podlogu hranljivijom. Do danas nijedna studija nije pokazala da određeni hemijski element ima direktan uticaj na kvalitet vina.

Pored količine padavina, snabdevanje vinove loze vodom zavisi od sposobnosti zemljišta da vezuje vlagu. To je faktor koji direktno utiče i određuje kvalitet vina. Najbolji rezultati se postižu kada se, prirodno, tokom leta ograniči količina vode koju vinova loza crpi iz zemljišta. Na ovaj način se zaustavlja rast lastara i ograničava veličina bobica grožđa, a postiže se visoka koncentracija šećera u njima. Sa druge strane, preterani nedostatak vode će štetno uticati na kvalitet grožđa, jer će zaustaviti njegovo blagorodno sazrevanje. Ovakva situacija se izuzetno retko dešava u regionu Bordoa, a ukoliko se desi, štetno utiče samo na mladu vinovu lozu čiji korenov sistem nije dovoljno razvijen i nalazi se u plitkim slojevima zemljišta. Da bi se postiglo umereno snabdevanje vinove loze vodom, a u cilju postizanja što boljeg kvaliteta grožđa, uzimajući u obzir klimatske uslove u Bordou (velike količine padavina), potrebno je vinovu lozu saditi na zemljištu koje slabo vezuje vlagu. Najbolje zemljište Medoka savršeno odgovara ovim uslovima, s obzirom na izuzetno visok sadržaj šljunka u zemljištu. Kako šljunak izuzetno slabo zadržava vodu, zemljište se tokom proleća brzo zagreva, što povoljno utiče na sazrevanje grožđa. Ovakvi uslovi su izuzetno bitni kako bi se osiguralo redovno sazrevanje grožđa za pozne sorte vinove loze, kakav je Kaberne Sovinjon.



Šato Lafon Roše (*Château Lafon-Rochet*)

Klasifikacija: 4 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Sent Estef (*AOC Saint-Estèphe*)

Vlasnik: Porodica Teseron (*Basile Tesseron*)

Površina poseda: 45 hektara; vinograd 40 hektara

Zemljište: površinski sloj šljunak, dublji slojevi mešavina gline i krečnjaka

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Gustina zasada: 8.700 do 9.000 čokota po hektaru

Sorte u vinogradu: 55% Kaberne Sovinjon, 40% Merlo, 3% Kaberne Fran, 2% Pti Verdo

Kupaža 2005: 49% Merlo, 44% Kaberne Sovinjon, 4% Kaberne Fran, 3% Pti Verdo

Prinos 2005: 40 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 10.555 sanduka

Drugo vino: Les Pelerins de Lafon-Rochet

Berba se uvek obavlja ručno i to odvojeno – prvo sa delova vinograda pod mlađom vinovom lozom, a zatim na vrhuncu zrelosti grožđe iz delova vinograda pod starijom vinovom lozom. Po prispeću u vinariju grožđe se ručno probira na sortirinom stolu specijalno dizajniranom za posed Lafon Roše.

Fermentacija se obavlja na tradicionalan način i traje 3 nedelje. Malolaktična fermentacija se delimično odvija u novim hrastovim buradima. Vino u zavisnosti od berbe odležava u hrastovim buradima od 16 do 20 meseci. Koriste se burad od francuskog i ruskog hrasta, srednje nagorela, od kojih su 50% nova burad, a 50% korištena za prethodnu berbu. Vino se bistri, tradicionalno, belancem jajeta, a pre razlivanja u boce blago filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2008, Džejms Sakling

Château Lafon-Rochet, Saint-Estephe 2005, ocena 90/100

Arome kupina, sa naznakom Indijskih začina i zelenog čaja. Punog tela, somotastih tanina, svilene teksture i srednjeg završetka na nepcima. Harmonično i vrlo prefinjeno. Divno mlado vino. Od 2011.

Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker

Château Lafon-Rochet, Saint-Estephe 2005, ocena 90/100

Trenutno, snažne strukture, zatvoreno vino kojim dominiraju bogati tanini karakteristični za berbu 2005. godine. Tamne rubin crvene boje sa ljubičastim nijansama, suzdržanog bukea slatkog crnog šumskog voća pomešanog sa aromama divljeg duvana, slatkog korena i kože. Srednjeg tela i snažno, sa napadnim taninima, ali obećavajućeg potencijala, svakako je potrebno strpljenje. Piti od 2016 do 2030.

Neal Martin's Wine Journal, Mart 2008, Nil Martin

Château Lafon-Rochet, Saint-Estephe 2005, ocena 92/100

Izuzetno gusto, pomalo mlado na nosu sa blagim mirisom malina, baršuna i kedrovine. Na nepcima je punog tela, pun svežine i živosti, snage, ali sa određenom lakoćom dodira. Fini, filigranski tanini, prilično ženstveni, ali sa savršenim fokusom i prijatnom kiselinom. Odlične dužine na nepcima.

Decanter, Jul 2008, Stiven Sparier, Ričard Bampfield, Margaret Rend

Château Lafon-Rochet, Saint-Estephe 2005, ocena 5* (Decanter Award Winner)

Mirisno, veoma elegantno, prefinjeno. Elegantno, mekano, plemenito, odlične gustine. Od 2017.

Odličan odnos kvaliteta i cene.