



Šampaňské na míru

LUC MÉRAT

Počátky hospodaření Mératovy rodiny spadají do třicátých let minulého století. Znalost terroiru se odráží v hodnotách podniku: síla, charakter a jemnost. Pod názvem Champagne Luc Mérat předkládají vína vyráběná už po čtyři generace povětšinou z hroznů dodávaných nezávislími pěstiteli.

Lucův dědeček s babičkou vlastnili vinnice v regionu d'Épernay. Později opustili Loisy-en-Brie a přestěhovali se do blízkosti Remešského pohoří (Montagne de Reims). Když se Luc v roce 1969 narodil, podnikali jeho rodiče ve vinařském oboru v blízkosti pohoří St. Thierry. Luc neopomene připomenout,

že je vlastně šampaňským odkojen. Dědictví vinařských dovedností má v genech. Společná práce s rodiči na rozvoji firmy, možnost vstřebávat technologické postupy, malá rodinná tajemství, od nichž se o víjí kvalita a výsledná podoba úspěšného vína, to všechno je velkou výzvou k tomu, aby ten, kdo má pokračovat v rodinných tradicích přidal k podnikání také svůj nezapomenutelný rukopis.

Začal jako předseda skupiny mladých vinařů ve Feuillatově Centru výrobců šampaňského. Respekt k osobnosti Nicolase Feuillatova a možnost konfrontovat svoje představy a výrobní postupy s kolegy ze čtyř koutů Champagne mu poskytly výjimečnou zkušenost. Naučil se nové věci a začal vnímat region Champagne jako jed-



velikou rodinu. Vyrábí několik různých směsí. Rozmanitost je zárukou, že každý zákazník objeví šampaňské blízké své představě a chuti.

„V žádném jiném regionu,“ upozorňuje Luc, „není tak zřetelně definovaný rozdíl mezi tím, kdo pěstuje hrozny, a tím, kdo vyrábí víno.“ Původ to má v historii.

Rolníci v regionu byli hlavně zodpovědní za pěstování hroznů, zatímco různé

mnišské řády se více soustředily na výrobu vína a obchod s ním. Dnes je to podobné. Firma má na osmi hektarech plochy vysazenou přibližně třetinu Pinotu Noir, třetinu Chardonnay a třetinu Pinotu Meunier. Vinice jsou na územích osmi vesnic. Za každou odrůdou stojí typ půdy pro region specifický. Luc běžně kombinuje i ročníky. „V Champagne vznikají vína, která jsou výsledkem vynalézavé skladby, dotváření směsí. Co může být lepšího?“ dodává Luc. Dovede využít i zmíněného předělu mezi pěstiteli, výrobci, nákupčími a distributory. Může používat dvojí etikety: Je pěstitel i zpracovatelem, obchodníkem (négociantem) i distributorem. To mu umožňuje vyjít vstříc představám zákazníků. „Vlastně jsme schopní,“ říká Luc, „vytvořit šampaňské na míru.“

A ještě v něčem umí držet krok s dobou. Proč si vybral obchod online? „Je to výsledek hledání nové koncepce,“ odpovídá. „Nic no-

vého ovšem nemůžete stavět ve vzduchoprázdnu,“ odvolává se na dlouhodobou úspěšnou spolupráci s nezávislými pěstiteli. „U vzniku dobrého vína musí stát dokonalé partnerství všech zúčastněných,“ podotýká. „Už patnáct let sázím na to, že naši partneři sdílejí stejné hodnoty,“ dodává. A když se přidá terroir (Luc nasadí tajemný výraz), není co řešit! Remešské pohoří je oblast, kde je soustředěno nejvíce vinařství vyrábějících šampaňské třídy Grand Cru. Mératův podnik je v srdci toho výjimečného terroiru: v Merfy, vesnička vzdálená patnáct kilometrů od Remeše.



LUC MÉRAT Cuvée Fleurs de Vigne Brut

**50 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir,
20 % Pinot Meunier**

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne

Lahev s nádherným motivem květů – předurčena k dárku. Víno má žlutou barvu se slámovými odlesky a mohutné perlení. Ve vůni zaujmou jablka a broskve. Chuť má minerální základ, který je postupně doplněn o svěží citrusové ovoce, luční med a živou kyselinku, vše krásně zakulacené a harmonické.

Gastronomie: aperitiv, sýry, ovocné saláty

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 650 Kč



MÉRAT-TALON Cuvée le Délice de Louise Brut

**50 % Chardonnay,
30 % Pinot Noir,
20 % Pinot Meunier**

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne

Přitažlivá barva lahve napovídá, že vinařství se snaží oslovovat hlavně mladší zákazníky, kteří se nebojí zkoušet nové věci a dají spíše na vzhled. V tomto případě se jedná i o velmi příjemné a lehce pitelné víno, které má kovově zlatou barvu se žlutými okraji a nádherným perlením ve sklenice. Intenzivní aroma tropického ovoce, květů a medu. Chuť je svěží a harmonická, s bohatou ovocností a typickou mineralitou v pevném těle.

Gastronomie: grilované mořské plody

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 650 Kč



MÉRAT-TALON Rosé Champagne Brut

100 % Pinot Meunier

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne

Růžové šampaňské je trendy nápojem, který v posledních letech u nás upřednostňují zejména ženy. Proto stojí se nad každou lahví pozastavit a ochutnat ji se ženou, třeba zrovna tato lahev ji nejvíce osloví. Barva je sytější růžová s velmi bohatým perlením. Aroma třešní, růží a citrusů. Víno má příjemné, plné tělo, ve kterém objevujeme peckové ovoce, grapefruit a živou kyselinku, která podtrhuje celkovou eleganci.

Gastronomie: aperitiv, pečené tučné ryby

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 720 Kč



CHAMPAGNE LUC MÉRAT

■ Založeno	1930
■ Oblast	Francie, Champagne
■ Rozloha vinic	8 hektarů vlastních, hrozny jinak kupují většínou od nezávislých vinařů
■ Půdy	křídové
■ Pěstované odrůdy	Pinot Noir (2,5 hektaru), Chardonnay (2,5 hektaru), Pinot Meunier (3 hektary)
■ Roční produkce	70 000 lahví
■ Vyráběná vína (řady):	Champagne Brut, Champagne Brut Rosé, Champagne Brut Reserve Cuvée Valentine, Champagne Brut Cuvée Le Délice de Louise, Champagne Brut Reserve Cuvée Les Vignes de Pierre, Champagne Brut Reserve Cuvée Fleur de Vignes, Champagne Extra Brut Cuvée La Diva
■ Distributor	ART WEST, www.artwest.cz



(MOH)

RUINART

R de Ruinart Brut
55 % Pinot Noir,
45 % Chardonnay

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne, Reims

Barva: zlatavá s velmi bohatým perlením

Vůně: bohatá a ušlechtilá, výrazně minerální, pečená hruška i svěží jablčka, hloh

Chuť: plná, harmonická, bohatě naperlená, kopíruje vůni a doplňuje tóny medu s pikantními citrusy

Gastronomie: kachní paštika na pečené hrušce

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 1300 Kč



(DRW)

COMTÉ AUDOIN DE DAMPIERRE

Cuvée de Ambassadeurs Brut
50 % Chardonnay,
50 % Pinot Noir

Alkohol: 12,5 %

Oblast: Francie, Champagne, Chenay

Barva: jiskrná, svítivě zlatá, s bohatým perlením

Vůně: jemná, postupně nastupující, převažují sladká červená jablka s medovou krustou, na pozadí toast

Chuť: plná, dospělá, máslové toasty s bílým rybízem, příjemně harmonická, velmi dobře pitelné víno

Gastronomie: zauzená vepřová panenka s jablečným pyram

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 1490 Kč



(KUP)

LOUIS BARTHÉLÉMY

Améthyste Brut
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne, Épernay

Barva: svěží, zlatavá s bohatým perlením

Vůně: svěží, velmi dynamická, příjemně harmonická s tóny citrusů, zelených jableček a toasty

Chuť: středně plná, výrazná, ostřejší, s citrusy, minerály a delší ovocnou dochutí

Gastronomie: pstruží filety v aspiku z vepřových nožiček

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 650 Kč



(MOH)

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Yellow Label Brut
55 % Pinot Noir,
30 % Chardonnay,
15 % Pinot Meunier

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne

Barva: přitažlivě zlatá se žlutými odlesky

Vůně: primárně ovocná a velmi svěží

Chuť: krásně strukturovaná, elegantní a plně ovocná, příjemná dlouhá minerální dochuť

Gastronomie: aperitiv, ústřice

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 1120 Kč



(PMC)

CATTIER

Premier Cru Brut
80 % Pinot Noir/Pinot Meunier,
20 % Chardonnay

Alkohol: 12,5 %

Oblast: Francie, Champagne

Barva: světle zlatá

Vůně: svěží a plná citrusů, jemný tón toasty

Chuť: harmonická a bohatá na čerstvé ovoce, v delším závěru příjemný med

Gastronomie: aperitiv, ovocné dezerty, měkké sýry

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 665 Kč



(ARW)

LUC MÉRAT

Les Vignes de Pierre Brut
40 % Pinot Noir,
40 % Pinot Meunier,
20 % Chardonnay

Alkohol: 12 %

Oblast: Francie, Champagne

Barva: světlejší zlatá s velmi bouřlivým perlením

Vůně: jemná, čerstvá, svěží, s tóny kvetoucího sadu, medu a nezralé meruňky

Chuť: velmi ostré perlení, výrazné, svěže citrusové víno, jemné tóny zeleného jablka, dynamické

Gastronomie: kanapky s lososovým kaviárem

Nejlepší k pití: ihned

Cena: 650 Kč



Philipponnat



Rodina Philipponnatů se výrobou vína v srdci Champagne zabývá přes 500 let. Avšak založení značky Champagne Philipponnat, tak jak ho známe dnes, proběhlo až v roce 1910 bratry Augustem a Pierrem Philipponnat. V roce 1935 udělal Pierre zásadní rozhodnutí pro tento dům, koupil jižně orientovaný svah Clos de Goisses a nechal ho kompletně rekultivovat. Právě kolem této vinice začal vznikat věhlas domu Philipponnat, a to nejen po Francii, ale po celém světě. Dnešní produkce všech vín se opírá o historicky daná pravidla, důraz je kladen zejména na terroir, originalitu regionu, kvalitu hroznů a výrobu přírodní cestou.



■ Založeno	1910
■ Oblast	Francie, Champagne
■ Rozloha vinic	17 ha
■ Půda	křídová
■ Pěstované odrůdy	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
■ Roční produkce	600 000 lahví
■ Vyráběná vína (řady):	Grand Blanc, Réserve Réserve, Réserve Réserve, Réserve Réserve, Réserve Réserve, Le Clos des Goisses
■ Distributor	www.domaine.cz