



24.03. 11:26 | tn.cz /čtk/kar

Cisterciáci z Chablis pěstují víno stejným způsobem už tisíc let. Tradiční metoda Daniel-Etienne Defaix se pořád drží hesla cisterciáckých mnichů, kteří na svazích u Chablis v severním Burgundsku ve středověku vysázeli vinnou révu: Víno je dobré, jenom když dobře stárne.

Defaixova rodina vyrábí víno Chablis už po staletí a Defaix lituje nynějšího trendu pít bílá vína mladá a o nízkých teplotách, které maskují jeho alkohol a kyselost. "Jenom postupem času dostanete harmonickou a vyváženou chuť," cituje ho agentura Reuters.

Znamená to, že "nové" víno, s nímž přijde Defaix na trh, je pokud jde o Chablis Premier Cru Les Lys nebo Chablis Premier Cru Vaillon, což jsou jeho největší vinice, ročník 2001. Jen víno ze starých vinic prodává mladší.

Rozkoš pro patro

Aby dokázal oprávněnost svého názoru, naservíroval některá mladší, nevyzrálá vína spolu se Chablis Premier Cru Vaillon 1983 a 1981. To byla rozkoš pro patro. "Neměl jsem vám to nechat ochutnat. Teď budete chtít jenom to, ale já už ho neprodávám," směje se při pohledu na reakci, jakou vyvolaly staré ročníky.

Defaix je úhelným kamenem Chablis. Předseda oslavám svatého Vincenta, které se v tomto městě konají každé čtyři roky, neustále propaguje Chablis a svoje vlastní vinice v nejlepších restauracích, zasedá v košterských porotách.

Ve sklepech bloku středověkých domů, které měly být zbourány kvůli výstavbě samoobsluhy, vytvořil ochutnávárnu a pěknou restauraci. Jeho cíl je upravit i zbytek objektu, jakmile se zlepší finanční situace a nynější globální hospodářská krize bude jen vzpomínkou.

"Když jsem převzal otcovu firmu, Chablis už mělo svůj zlatý věk za sebou. Obchody šly špatně, vinaři se obrátili zády k průměrnému spotřebiteli. Turisté, kteří přijížděli do vesnice navnaděni známým jménem, zjišťovali, že sklepy jsou zavřené, restaurace taky a není kde spát," vzpomíná Defaix. On otevřel hotel a jeho ochutnávárna je otevřena celý den.

Mniši z opatství v Pontigny začali v této oblasti s vinařstvím skoro před tisícem let. V 18. století převzal jejich vinice Etienne-Paul Du Jer de la Croix de Faix. Začal vinicemi Les Lys (Lilie), kde se dělalo víno pro francouzské krále, kteří měli lilie ve svém znaku.

Místo, které zve k návštěvě

Les Lys leží na vrcholu kopce nad vesnicí. Je tam bílá křídovitá půda. Na vinicích Vaillon o pár set metrů dál je půda načervenalá, protože obsahuje železo. V 80. letech 19. století postihly Chablis perenospora a fyloxera a celý sektor se ocitl v depresi až do 50. let století minulého.

Defaix se drží tradičních metod - nízký výnos, jako hnojivo chlévská mrva, co nejméně chemie. Vína z různých parcel uchovává v tancích z nerez oceli - žádné dřevo, protože to podle něho u bílých vín nemá smysl, pravidelná obměna kvasnic kvůli ovlivnění chuti. Ceny neměnil šest let. Někteří jiní producenti šli kvůli krizi s cenami dolů.

"Teď si můžete koupit Premier Cru za cenu běžného Chablis, to je směšné," řekl Defaix. Premier Cru normálně stojí 17 až 22 eur a teď je na trhu za 12 eur (300 korun). Defaix prodává Les Lys za 24 eur (610 korun). Prodává celkově 170.000 lahví ročně, z toho polovinu na export. Víno Chablis dělá asi 400 producentů, kteří ho celkově vyrobí 37,4 milionu lahví. To je pětina burgundské produkce a 0,1 produkce celosvětové.