

Bordeaux 2016 – charakteristika vín

Červená

První slovo, které mě při popisu těch vín napadá, je - zázrak. Snoubí se v nich skvělé vlastnosti, které do jisté míry nelze ani vysvětlit, ani pochopit. A přesto je tomu tak.

Je lhostejno, z které apelace ochutnáte a zda vezmete víno drahé, strukturované, či jednodušší – všechna oslňují čistotou a průzračnou chuťovou lahodností, jako by byla určena k okamžitému pití. Ale nahlédnete-li do technických podkladů, je patrné, že disponují silou taninů na dlouhé roky či několik desetiletí. Kde jsou ty třísloviny? Ve skvělém ročníku 2010 byly naprosto markantní, jejich síla člověka při degustaci téměř přibila ke zdi. V roce 2016 o nich nevíte. Tak jsou zralé, tak jemné a tak dokonale ve vínu „rozpuštěné“.

Další potěšující vlastností je obecně nižší hladina alkoholu, než bylo v posledních letech běžné. Patrnější je to zejména u vín s vyšším podílem Cabernetu, ale platí to i pro pravý břeh. Největší úžas ovšem vyvolává skutečnost, že ta vína mají vyšší hladinu kyselin než obvykle, aniž by to na nich bylo znát. Jednoduše řečeno – takto vystavěná vína (s vyššími tříslovinami, s vyššími kyselinami a nižším alkoholem) by podle zákonů logiky měla v mládí chutnat poněkud disproporčně a především tvrdě a nepřístupně. Jenže tato vína okouzlují už dnes naprostou harmonií, svůdnou chuťovou ovocností, mimořádnou aromatickou a především šťavnatou svěžestí.

V něčem je tato mladá charakteristika podobná ročníku 2009 – proti němu jsou však vína ročníku 2016 opřena o solidnější, masivnější základ. A srovnávám-li ve vzpomínkách s „ročníkem století“ 2005, jenž těžil z naprosto ideálních podmínek a dal vzniknout vpravdě dokonalým vínům, pak ročník 2016 přidává ještě cosi iracionálního navíc – radostnou, pozitivní, životadárnou energii.

Bílá

Dlouhé, suché a teplé léto, jaké panovalo v roce 2016, rozhodně není pro bílé odrůdy výhodou. Avšak na rozdíl od podobných ročníků v minulosti se denní teploty držely na rozumné úrovni, bez výraznějších excesů. Navíc byly provázeny jevem v Bordeaux jen zřídka vídaným – zásadním poklesem teplot v noci. Ve výsledku jsou bílá vína dokonale vyzrálá, s tendencí k větší chuťové bohatosti a s nižším obsahem kyselin. Pocitově jsou více „semillonová“ než „sauvignonová“. Kvalita je však velmi heterogenní - podobně jako u vín červených nejlépe dopadla ta vína, která pocházejí z révy rostoucí na chladnějších půdách, než z půd teplejších, více písčitéch. Na čele jsou nepochybně vína z lokality Haut Brion, letos včetně znamenitého Larrivetu, plnou chuťovou škálou oplývající Pape Clement a Domaine de Chevalier, znamenitý Malartic-Lagraviere a Clos Floridene. Své příznivce nezklame ani Lune d'Argent či G de Guiraud.

Botrytická

V ročníku 2016 asi nejproblematičtější záležitost. Jestliže pro výrobu suchých vín už byly hrozny dávno sklizeny, ty, které čekaly na příchod botrytidy, byly dále vystaveny teplému, suchému počasí. Už výchozí „surovina“ tedy předjímala budoucí výsledný charakter vína - více chuťové šíře na úkor svěžesti. Ale situace se dále komplikovala, nástup ušlechtilé plísně na sebe nechal čekat velmi dlouho, a tak většina bobulí postupně sesychala do podoby „passerillé“, tedy efektu, kdy je zdánlivě podobného výsledku dosaženo nikoli prostřednictvím botrytidy, ale sucha. Takovým vínům nelze upřít plnost a lahodnost, ale postrádají onu pověstnou aromatikou, spojenou s působením botrytidy. Nejlépe, a to o koňskou délku, dopadlo Ch. de Fargues spolu se Ch. d'Yquem, dobrou práci odvedli na Ch. Guiraud. Vždy hledám také mezi levnějšími alespoň jedno víno, které bych mohl doporučit – letos žádné.

Tomáš Dominec, květen 2017