

Komentář k ročníku 2019 - J.-M. Quarin

Navzdory původnímu očekávání jsem vínům, která jsem měl možnost ochutnat (v tuto chvíli jich je 180) dával mnohdy velmi vysoká hodnocení - a to jak elitním vínům, tak mnohým z těch „menších“. Vína jsou „gourmand“, lahodná, chutná, s větší či menší komplexitou. Tělo je spíše štíhlejší než mohutné a vína zdobí mimořádná aromatická délka. Tanická struktura vína je silná, avšak dokonale zakomponovaná do ovocného projevu, v němž převažují černé plody – a to v míře, jakou jsem v tomto stadiu ještě nikdy neviděl. Platí to pro všechny apelace, druhů assembláže i typy půd, s výjimkou nejnižších písčitých poloh.

Profil červených vín ročníku 2019

Barva: velmi intenzivní u špičkových vín, méně silná u střední kategorie

Vůně: Aromatická intenzita kolísá od středně silné k velmi výrazné – tak, jak to v tomto stádiu vývoje vína bývá. Společná je výrazná stopa po černých plodech. Tato „líbeznost“ mě udivuje. Nicméně svědčí o výborné zralosti hroznů.

Chuťový profil:

Nástup chuti („attaque“): Měkký a příjemný. V různých variacích – od běžných pocitů až k rafinovaným a velmi precizním.

Střed chuti: Právě tento moment zpravidla ukazuje na velikost konkrétního ročníku. A dlužno říci, že u řady vín bych tuto intenzitu očekával silnější – odtud pramení mé přeci jen heterogenní hodnocení červených vín ročníku 2019.

Finále: Nečekaná věc! Mnohá vína, jejichž chuť je ve středu spíše diskrétní, se v závěru mocně rozvíjejí. Podivuhodné! A zvláště velká vína se tu blíží vynikajícím výsledkům. Jak si vysvětlit tuto celkovou lahodnost? Patrně celkovou harmonií jednotlivých složek – alkoholu, vyšší pH, jemností taninů atd.

Alkohol: Jeho výše připomíná víc ročník 2018 než 2016. Merloty někde přesahují 14,5°, Cabernety se blíží i 14°. Při degustaci to nepůsobí nijak rušivě nebo negativně, naopak to přispívá k celkové vyváženosti.

pH: Je celkově vyšší než v roce 2018. A je to záležitost, která se hodně podílí na šarmu a lahodnosti ročníku 2019. Patrně je to zejména u vín, kde byla réva sbírána až po dešti v poslední dekádě září (řeč je tu o Merlotu).

Třísloviny: Další klíčový moment ročníku. Jejich hladina je (u vín s dobrým hodnocením) vysoká a tvoří skvělou kostru vína. Díky tomu, že hrozny byly dokonale zralé, jsou taniny v ústech skryty pod ovocným dojmem bez jakékoliv hrubosti či zelených tónů. Někteří vinaři to vysvětlují tím, že ve víně je letos mnohem více tříslovin ze slupky bobulí (ty jsou jemnější) než ze zrníček.

překlad TD

