

# Vzpomínka na Velké burgundské dny

Šestidenní maraton ochutnávek burgundských vín nazvaný Les Grands Jours de Bourgogne (Velké burgundské dny) pořádá každé dva roky Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (B.I.V.B.) v partnerství s regionálními organizacemi, jako jsou Conseil Régional de Bourgogne, jednotlivé conseils départementaux, banky a další instituce. Zvány jsou tisíce vinařských profesionálů z celého světa.



**Velkého putování Les Grands Jours de Bourgogne se letos zúčastnilo téměř 19 000 návštěvníků.**

Tento nádherný francouzský region se svými malebnými vesničkami, ve kterých se jakoby zastavil čas, se probouzí ze spánku snad jen v dobách burgundských slavností. Patří k nim vinobraní a četné svátky různých svatých, zejména lednový festival patrona francouzských vinařů sv. Vincenta, ale také akce oslavující místní gastronomické speciality, jako jsou např. festival šneků, dršťkových jelit *andouillettes* či petrželkové šunky v aspiku (*jambon persillé*).

Velké putování Les Grands Jours de Bourgogne, kterého se letos zúčastnilo téměř 19 000 návštěvníků, začíná tradičně v pondělí uprostřed března v nejsevernějším burgundském regionu Chablis a v dalších dnech se stěhuje směrem na jih do ostatních slavných vinařských obcí Burgundsku. Občerstvení formou *casse-croûte*, rautu, koktejlu *dîmatoire* či galahostiny je samozřejmostí a pro předem registrované návštěvníky zcela zdarma, stejně jako kyvadlová doprava, která funguje z Beaune do všech destinací v pravidelných intervalech.

Les Grands Jours de Bourgogne spatřily světlo světa již v roce 1992. Oproti klasickým „salonům“ vín šlo o inovativní projekt, každá výstava a přehlídka vín se totiž konala přímo v centru dění jednotlivých podoblastí, tzv. *à ciel ouvert* neboli *in situ*. Místem akcí jsou zpravidla malebné zámečky, společenské místnosti slavných vesnic i sama vinařství regionu,

která tvoří jeho renomé. Návštěvníci tak mají možnost poznat burgundskou vinařskou oblast, její vinaře a vína opravdu zblízka. Ostatně Burgundané příliš nemilují anonymitu a studené prostředí velkých výstavních hal, jsou raději, když návštěvník regionu pozná i jeho skutečnou tvář. Pěkně den po dni...

**Den 1 – Chablis /** Chablis je nejsevernější území Burgundsku. Jmenuje se podle jedné z vesnic ležících poblíž Auxerre. Na půdním podloží kimeridžských jíílů se pěstuje pouze odrůda Chardonnay, která zde dává velmi suchá bílá vína s výraznými až ocelovými kyselinami. Vína Chablis se kvalitativně dělí do čtyř skupin podle apelací, ze kterých hrozny pocházejí: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru a Chablis Grand Cru, z nichž poslední dvě nesou na etiketách i označení příslušné vinice. Vinic s označením *premier cru* je nějakých 30. Pouze sedm vinic pak nese označení *grand cru*: Blanchots, Bougros, Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur a Vaudésir. Pak je zde ještě Moutonne, tzv. *grand cru honoris causa*, jež se rozkládá z části v katastru Vaudésir, z části v Preuses a které vlastní pouze jeden majitel. V první den ochutnávek mají účastníci, kteří se předem na Velké burgundské dny zaregistrovali, možnost srovnávací degustace ze všech čtyř apelací.

**Den 2 – Côte de Nuits /** Côte de Nuits je pravděpodobně nejpoblíbenější destinace. Ochutnávky se zde konají na čtyřech místech: v Marsannay (Joyaux en Côte de Nuits), Gilly-lès-Cîteaux (de Chambolle à Morey), Nuits-Saint-Georges (Nuits d'Antan) a Château du Clos de Vougeot (Vosne Millésime a Noblesse des Clos Vougeot). Podoblast Côte de Nuits leží jižně od Dijonu a táhne se téměř k městu Beaune. Dává převážně červená vína špičkové kvality a pyšní se nejvyšším počtem vinic s označením *grand cru*. Je jich celkem 22 a ty nejslavnější z nich jsou Romanée Conti, La Tâche, Richebourg, Romanée Saint-Vivant, Échézeaux, Grands Échézeaux, Clos de Vougeot, Clos de Tart, Bonnes Mares a Chambertin. Obec Gevrey-Chambertin má rovněž ze všech vinařských obcí v Burgundsku největší koncentraci grands crus, a to celkem devět. Téměř všechny prezentace v této oblasti bývají díky ochutnávkám výše uvedených legendárních grands crus zpravidla přeplněné.

**Den 3 – Mâconnais /** Mâconnais produkuje lehčí červená vína, např. Mâcon a Mâcon-Villages, a typicky olejnatá bílá burgundská apelací Saint Véran, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché, Viré-Clessé. Avšak nejnámější (a také nejdražší) značkou je Pouilly-Fuissé. Oblast Mâconnais se, jak už název napovídá, rozkládá v okolí města Mâcon. Návštěvníci Grands Jours de Bourgogne ale nemuseli jezdit až do Mâconu, nýbrž stačilo zaregistrovat se na prezentaci Symphonie Mâconnaise, která se konala v kongresovém paláci v Beaune. Návštěvník zde měl také možnost ochutnat vína z ostatního Burgundska (*L'autre Bourgogne*), mj. Crémanty de Bourgogne a vína z Hautes-Côtes de Nuits a Hautes-Côtes de Beaune. Poprvé se zde představila vína z apelací Aloxe-Corton, Chorey-lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Pernand-Vergeleses a Savigny-lès-Beaune, a to v prezentaci s názvem *Quinté sens* (pět vinařských obcí = pět smyslů), a tak bylo možné pod jednou střešou, kde vystavovalo téměř 300 vinařů, ochutnat celkem 1 500 vín!

**Den 4 – Côte Chalonnaise /** Côte Chalonnaise sestává z malých apelací, jako jsou Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Buxy, Bouzeron aj., které leží západně od města Chalon-sur-Saône a pocházejí odtud jak červená, tak bílá vína velmi slušné kvality, navíc prodávaná za příznivé ceny. Na zámečku Garnerot v Mercurey se konaly dvě prezentace vín z této oblasti nazvané *Au coeur de la Bourgogne*: jedna ve sklepeních a druhá v patře. Za zmínku stojí i čtyřchodový oběd, jenž se konal v Salle du Val d'Or v sousedství radnice. Večer pak na Clos de Vougeot, věhlasném zámku a sídle rytířů Chevaliers du Tastevin, proběhla akce nazvaná *Grandes Maisons & Grands Crus*, tedy degustace 20 bílých a 20 červených grands crus, kterou bylo možné absolvovat jako slepou i odkrytou. Po degustaci a předkrmech *Bouchées d'Escargots*, *Ravioles de Homard*, *Confit de Foie de Volaille Truffé* a *Terrine de Caille en Gelée de Montrachet* za doprovodu Chablis Les Preuses 2006 z vinařství Jean-Marc Brocard se hosté přemístili do prvního patra ke stolům, kde je čekal zbytek této báječné hostiny. Podávala se *Tournedos de Veau de Mer Rossini* se skvělým Chevalier Montrachet 1998 od Clauda Boucharda, následovaly *Mignons d'Agneau* s Bonnes Mares 1990 Maison Joseph Drouhin a pestrá paleta regionálních sýrů a Chambertin 1994 Alberta Bichota.

**Den 5 – Côte de Beaune /** Oblast Côte de Beaune se rozkládá kolem středověkého města Beaune a pochází z ní bájná vína z viničních tratí Le Montrachet, Corton Charlemagne, Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet – všechna bílá s označením grands crus, plus jediné červené – Corton grand cru. Dále se zde nachází celá řada vesnic, jejichž jména jsou skutečnými pojmy (Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Meursault), ale také méně známé vinařské obce, kde poměr kvalita/cena hraje významnou roli. Jmenujme např. Monthelie, Auxey Duresses, Saint Aubin, Saint Romain a Santenay, kde se i bez nadité peněženky dají najít skutečné skvosty. Na Château Philippe Le Hardi v Santenay se konala akce nazvaná *Des Maranges au Montrachet en Passant par Santenay & Saint Aubin*. V nedaleké obci Volnay pak proběhla ochutnávka *Élégance des Volnay*, za účasti vinařů, jako je např. světově proslulý Dominique Lafon z biodynamického vinařství



Les Comtes Lafon. Jeho Volnays Santenots-du-Milieu, Clos des Chênes a Champans premiers crus byla skutečně úchvatná. Den pak uzavřela návštěva Château de Pommard (Pommard rime avec art), kde svá vína prezentovali např. Henri Vaudoisey, Michel Arcelin a Jean Michelot.

**Velké Burgundské dny umožňují poznat region z mnoha úhlů pohledu.**

**Den 6 – Sil ubývá /** Poslední den už většině návštěvníků ubývá sil. Je to ale škoda, protože dopoledne patří mladým talentům, kteří po dva dny vystavovali v Château de Savigny. Tato prezentace umožňuje poznat vína nové generace vinařů s mnoha premiers a grands crus ze všech oblastí Burgundska. První patro zámku se na tyto dny promění v honosnou restauraci, kde se lze posilnit na poslední štaci Trinquée de Meursault, která se jako vždy koná v *cuvée* neboli kvasárnách a barikárnách vinařství Jacques Prieur tamtéž.





**Tajemství jedinečnosti burgundských vín se dá shrnout do nepřeložitelného francouzského slůvka *terroir*.**

Vína apelace Meursault jsou z velké většiny pouze bílá, malé procento červených vín v této obci sice existuje, ale ta se dávají do oběhu pod apelacemi Blagny, Blagny-Côte de Beaune, Blagny Premier Cru, Côte de Beaune-Villages, Meursault-Côte de Beaune, Meursault a Volnay-Santenots (vinice Les Santenots se totiž rozkládají v katastru obce Meursault). Konec této degustace je odpískán v 17 hod., aby měli účastníci dostatek času na to dát se do gala a vyrazit na poslední dostaveníčko burgundských dnů – slavnostní večeři Banée de Meursault na stejnojmenném zámku. Ačkoliv vstupenky stojí 145 eur (bez vína, neboť vína podle zvyku přinesou vinaři, kteří jsou rovněž hosty), *cuverie du château* je naplněná k prasknutí 500 stolovnic. Fabrice Bugaud ze Chalons-sur-Saône pro tuto sešlost sestavil následující menu: *Caponata de Homard de Nouvelle Écosse, Turbot Rôti avec Pommes Confites et Sauce au Cidre, Canette Sauvageonne a Filet de Boeuf Charolais Façon Vigneronne*. Končilo se samozřejmě pestrou paletou sýrů a dezertů, s cukrovím *petites mignardises* ke kávě na závěr. To vše pod dohledem mistra kuchaře Jérôma Brochota, laureáta letošní ceny Prix de la Banée de Meursault 2008, která mu při hostině

byla předána. A s písničkou *Et je suis fier d'être un Bourguignon...* Les Grands Jours de Bourgogne skončily. Nezbývá než se těšit na rok 2010...

Helena Baker / foto: archiv autorky a Michal Šetka

Nejjihnější burgundská oblast Beaujolais pořádá své vlastní slavnosti, které probíhají v podobném duchu pod názvem *Rendez-vous Beaujolais*. Tato oblast tedy není součástí výše uvedeného velkého burgundského maratonu. Toto nejjihnější území se rozkládá severně od Lyonu a „čistokrevní“ Burgundané na ně shlížejí poněkud shora. Proslavilo se především svým Beaujolais nouveau, jež obletí svět každý třetí čtvrtek v listopadu. Málokdo však ví, že v oblasti Beaujolais existuje ještě několik dalších apelací. Jsou to především Beaujolais a Beaujolais-Villages, obě pro bílá, růžová a červená vína a deset tzv. crus: Brouilly, Côtes de Brouilly, Chénas, Juliénas, Fleurie, Morgon, Moulin-à-Vent, Chiroubles, Saint-Amour a Régnié, prestižní značky, které nenesou žádné označení apelace Beaujolais na svých etiketách, i když se jedná o ta nejlepší vína z Beaujolais.

Tajemství jedinečnosti burgundských vín se dá shrnout do nepřeložitelného francouzského slůvka *terroir*, kombinace půdního složení a podloží dané viniční trati s odrůdou zde pěstovanou a mikroklimatickými podmínkami. Není proto náhodou, že se v Burgundsku jednotlivé vinice nazývají *climats*. Jednotlivé viniční tratě produkují osobitá a diametrálně odlišná vína. Klasickým příkladem je viniční trať Romanée Conti, která dává jedna z nejvyhledávanějších vín na světových trzích (nedávno také označené jako nejdražší víno na světě vůbec), za jejíž zádkou (*clos*) leží jiná vinice, ale vína z jejích hroznů zdaleka nedosahují stejného renomé. Navíc mohou být burgundské vinice rozděleny do několika parcel, a tudíž mohou mít i několik vlastníků. Snad nejtýpčtějším příkladem je vinice Clos de Vougeot nesusocí označení grand cru, kterou obhospodařuje přes 90 jednotlivých pěstitelů-vinařů. Zákon, jenž toto upravuje, pochází ještě z období vlády Napoleona, který zkonfiskoval půdu náležející církvi a šlechtě. Po smrti vlastníka pozemku se uplatňuje dědický zákon, který pozemek rozdělí mezi všechny potomky, a tím se vinice dělí na stále menší a menší parcely. Navíc je na pozůstalost uvalena vysoká dědická daň, se kterou se zpravidla každou generací musí rodina vypořádat. Z celkové počtu registrovaných burgundských vinařů (je jich asi 4 300), vlastní každý z nich v průměru pouze přibližně 6 ha vinic. A to je vlastně jeden ze zásadních rozdílů mezi oblastmi Bordeaux a Burgundsko. V Bordeaux, kde ohosnosed châteaux s velkými rozlohami vinic původně vlastnila šlechta a kde se vlastníky stávají čím dál tím častěji nadnárodní konglomeráty a pojišťovny, které usedlosti zchudlé šlechty kupují, rodinný monopol dnes představuje zcela ojedinělou skutečnost. V Burgundsku však naopak není neobvyklé, že se statky spojují nebo lze dokonce přinést vinici do rodiny věnem.