

Dokonalá harmonie s gastronomií

V kuchyních po celém světě si šéfkuchaři pochvalují, že vína z Domaines Ott jsou zdrojem nekonečné inspirace. Vína „Ott“ svou svěžestí a pozoruhodnou aromatickou intenzitou přímo vybízejí ke kreativnímu přístupu. Díky stoletému úsilí a vytrvalé práci čtyř generací vinařů zaměřené na chuť a dokonalost jsou vína z Domaines Ott* skutečně výjimečnými crus a mohou se pyšnit celosvětovým věhlasem.*

Střípky historie. Bylo to v roce 1896, kdy Marcel Ott, narozený v Alsasku, přijel do Provence s vizí vytvořit velké vinařství. V roce 1912 získal první ze svých tří domaines: Château de Selle. Marcel Ott pak nastolil tři základní pravidla, která byla klíčová pro vznik jedněch z nejkrásnějších vín na světě: absolutní respektování přírody, pěstování dávno zapomenutých odrůd a výroba pravého rosé. A „Coeur de grain“ bylo na světě. V roce 1936 koupil Clos Mireille, kde vzniká úžasné Blanc de Blancs, a v roce 1956 Château Romassan AOC Bandol. Byla tak stvořena „Říše Ott“. O půl století později, v roce 2004, se rodina Ott rozhodla připojit k prestižnímu maison de champagne Louis Roederer. Neříká se náhodou „vrána k vráně sedá“? ☺

Současnost. Domaines Ott* nabízí červená, bílá a rosé, která pocházejí ze tří majetků nacházejících se v oblastech crus classés AOC Côtes de Provence a AOC Bandol. Rosé vína mají stejné jméno – Coeur de grain. Nicméně, jelikož pocházejí ze tří různých terroir, má každé z nich svoji osobitost.

Ke stolu! Rosé nemusí sloužit pouze jako aperitiv. Například taková mušle Svatojakubka mu může být ideální společnící... perfektně se snoubí s exotickými pokrmy jako je curry ryby, nebo i s tradičnějšími pokrmy jako je telecí brzlík, losos marinovaný s koprem a drůbež. Netradiční „láhev Ott“ vytvořil na začátku 30. let minulého století René Ott, syn Marcela Otta. Vyjadřuje jemnost a jedinečnost vín Ott*. Na stolech po celém světě je elegance a ojedinelost této lahve postřehnutelná už na první pohled. A nakonec malé upozornění, abyste mohli rosé Ott* plně ocenit, servírujte jej při teplotě 10 až 12° C.

Nejjemnější rosé světa. Château de Selle je rosé k jídlu jako stvořené! Odborníky je uznávané jako „nejjemnější rosé na světě“, má délku a vynikající strukturu. Coeur de grain fascinuje spoustu velkých šéfkuchařů. Éric Fréchon, který nedávno získal třetí hvězdičku za svoje umění v hotelu Bristol, vybral Coeur de grain Domaines Ott* Bandol pro humra. „Říkám o tomto rosé, že je to víno slunce a moře, a současně při tom si představím humra, doprovázeného zeleninovým gaspachem, které zase připomíná vůně jihu, prosluněnou půdu a provoněné zeleninové zahrady.“ Michel Portos, šéfkuchař v hotelu Saint-James Bouliac v Bordeaux, servíruje stejné víno ale v úplně odlišném spojení: greuil fermier (čerství ovčí sýr) s kmínem a mrkvovou variací. Michel Portos vysvětluje: „Chci aby nakyslost jídla vyvážila lahodnou kyselinku Coeur de grain.“ A nakonec, nikdo nemůže popřít to, co říká Paul Leunard, postava provencálské gastronomie a sommeliérství: „Jestliže si dnes Provence vydobyla slávu, je to díky vínům vyráběným rodinnou Ott. Vždy ušlechtilá, elegantní a jemná vína z Domaines Ott* mě nikdy nezklamala.“

Étoile, červen-červenec 2009*

Vyberte si vína Domaines Ott* z nabídky Merlot d'Or :

Blanc de blancs « Clos Mireille »	Côtes de Provence AOC	750,-- Kč
Coeur de Grain « Château Romassan »	Bandol rosé AOC	850,-- Kč
Bandol rouge « Château Romassan »	Bandol AOC	850,-- Kč