

Cuvée 7

Villány / Sikós 2007

2007 - Vakrepülésben

„Kapásból az jut eszembe, hogy az étterem, ahol most ülünk, teljesen üres volt, a mai hatalmas csillár felettünk és kész. Volt helyünk. Az első évjárat még hordóban volt, úgyhogy nem volt más hátra, mint a kezdők magabiztosságával vakon indulni a második szüret felé. Amitől annyira odavoltunk, az a siklósi hegytető szellőssége és a villányi dűlőink vibráló forrósága. Tudtuk, hogy ez két olyan erős szín a palettán, ami külön kell nekünk. Ma már tudjuk, hogy - bár furcsa módon savban gyakran ugyanaz a két bor - nagyon is kóstolható a különbség, illata, súlya, textúrája ég és föld. Hát így született a két hetes.” *Sauska Krisztián*

Az év: Az enyhe időnek köszönhetően igen korai rügyfakadással indult. Két-három héttel voltunk előre június-júliusban, kiegyensúlyozottan érte a meleg a fűtöket. Amíg aztán augusztusban beütött a kánikula, de ez már nem ártott a szőlőnek, csak emelte az ízintenzitást és gazdagságot. Simán és optimistán meneteltünk a kora októberi szüretig.

Cuvée 7 Villány 2007

Szőlőfajták: merlot (42%), cabernet sauvignon (26%), cabernet franc (22%), syrah (10%).

Dűlők: Ördögárok, Feketehegy és Kopár, löszös-agyagos talaj, 1980-2004 telepítések.

Mi illyennek kóstoltuk: Majdnem fekete, mélyvörös karimával. Áfonya, fekete cseresznye és medvecukor az illatban, mögötte kávé, kakaó és föld. Kortya masszív, tiszta, selymes tanninokkal, dohánnyal és újra feketekávéval. Hosszan a szájban marad, finom meleg vaníliás fűszerességet hagyva maga után.

Borászat: tartályos érlelésű, irányított vadélesztős erjesztéssel készült, teljes almasavbontással. Új francia (97%) és amerikai (3%) érett 18 hónapig. Derítetlen, szüretlen. 2009 májusában palackoztuk.

Cuvée 7 Siklós 2007

Szőlőfajták: merlot (33%), cabernet sauvignon (33%) és cabernet franc (34%).

Dűlők: Makár, meszes homokos lösztalaj.

Ilyennek kóstoltuk: Bordóba hajló rubinvörös, illatában viola, vanília, bőr és vörösbogyós gyümölcsök. Ízében tiszta és egyensúlyos, földes és vadhús, édes vadmáj ízjegyekkel. Kortya selymes, hűvös és hosszú.

Borászat: tartályos érlelésű, irányított erjesztéssel készült, teljes almasavbontással. Új francia (97%) és amerikai (3%) érett 18 hónapig. 2009 májusában palackoztuk.

2007 - Flying blind

“Probably the most challenging part of starting a new winery is that you fly blind, completing two harvests before actually taste the first years’ results. We were extremely passionate from day one to show off the difference between breezy Siklós and devilishly hot Villány. In fact, it is still quite mesmerizing to me that these two wines are so different in aromas, weight, and texture – like literally heaven and earth – while their acidity can exactly be the same.” *Christian Sauska*

The year: Due to the mild spring, our second harvest started with a very early bud-break. The vineyard was ahead by two weeks in June and July, with very even heat surrounding the fruit. August was insanely hot, deepening flavor intensity. Luckily the vineyards remained hydrated enough, life was a walk in the park until the October harvest.

Cuvée 7 Villány 2007

Blend of: Merlot (42%), Cabernet Sauvignon (26%), Cabernet Franc (22%) and Syrah (10%).

Vineyards: Ördögárok, Feketehegy és Kopár, loess-clay soil. Plantations from 1980-2004.

Winemaking: Total maceration in stainless steel tanks. Controlled with natural yeast and full malolactic fermentation. Aged in new French-(97%) and American (3%) oak for 18 months. Unfined and unfiltered. Bottled in May, 2009.

Our tasting notes: Almost black with purple rim. Black cherry, blueberry and licorice dominate the aromas followed by coffee, cacao and forest soil. It is robust, clean and balanced on the palate with silky tannins, tobacco and coffee again. Long and bold leaving some superbly pleasant warm vanilla notes in the mouth.

Cuvée 7 Siklós 2007

Blend of: Merlot (33%), Cabernet Sauvignon (33%) and Cabernet Franc (34%).

Vineyard: Makár, limestone and sandy loess soil.

Winemaking: Total maceration in stainless steel tanks. Controlled with natural yeast and full malolactic fermentation. Aged in new French- (97%) and American (3%) oak for 18 months. Bottled in May, 2009.

Our tasting notes: Burgundy red with purple rim. Aromas of violet, leather and red berries dominate the nose followed by clean and balanced earthiness with gamey notes, especially sweet game bird liver. Cool, elegant and long on the palate for a very long time.