

Cuvée 7

Villány / Sikós 2009

2009 - Nagy évszáz, jégveréssel

„A szüretben érkeztem pincemunkásnak, minden nap vonatoztam Pécsről. Belecsöppentem a munka közepébe, emlékszem, mennyire izgalmas volt, hogy mindent külön szedtünk, külön erjesztettünk, hogy lássuk a területek karakterét, erősségeit, szinte sorokra lebontva. A mai munkamódszerünket modelleztük, kicsiben. Egyszer egy hosszú, fárasztó nap végén indulni készültem haza, Péter meglepve kérdezte: „Még mindig Pécsről jársz? Miért nem költözöl Villányba?” Hirtelen minden megvilágosodott, még aznap este összepakoltam a cuccomat, fordultam és visszajöttem, azóta itt élek. Sokáig kollégákkal laktam, egy ideje pedig van egy kicsi házam Palkonyán.” *Futó Júlia borász*

Az év: Minden szuperül kezdődött, elegendő csapadékkal a földben. A nedvkeringés hamar megindult a kora tavasztól enyhe időjárásnak köszönhetően, a rügyfakadás is szépen végbement. Júniusban, július elején jött a balszerencse – Villányban gyors egymásutánjában két, Siklóson egy alapos jégverés formájában. Utána özvízszzerű esők következtek sorozatban, jócskán nehezítve a szőlőmunkát. Csapataink egész nyáron harcban álltak a szőlőbetegségekkel szemben is, amelyre csak a késő júliustól, augusztustól beköszöntő nyár hozott végre enyhülést. Az érésbeli lemaradásokat be tudták hozni az ültetvények, ebben nagy szerepe volt a hosszú, meleg őszi napoknak. A szedési időpontokat próbáltuk a nehéz évszázhoz igazítani. A tanninoknak plusz éresi időt adva kitoltunk mindent, amennyire lehetett, vállalva, hogy az alkoholok kissé magasabbak lesznek az évszáz boraiban.

Cuvée 7 Villány 2009

Szőlőfajták: merlot (38%), cabernet sauvignon (31%), cabernet franc (21%) és syrah (10%).
Dűlők: Ördögárok, Konkoly és Kopár, löszös-agyagos talaj. 2003-2004 telepítések, vagyis mind fiatal szőlő.

Mi ilyenek kóstoltuk: Mély bordó szín, elegáns, tiszta, szépen összeérett illat, melyben a kései gyümölcsök - szilva - kicsi fahéjjal, intenzív fűszerességgel friss avarral keverednek. Ízében komplexitás, minőségi hordó és gyümölcs jellemzi. Tanninokban gazdag, édes és földes egyszerű. Szép ívű, aromagazdag bor, savai még mindig szépek, csak már nem a primer gyümölcsösség, inkább a finom likőrösség irányába.

Borászat: tartályos érlelésű, irányított erjesztéssel készült, teljes almasavbontással. Használt (40%) és új (60%) francia hordóban érett 18 hónapig. 2011 júliusában palackoztuk.

Cuvée 7 Siklós 2009

Szőlőfajták: merlot (34%), cabernet sauvignon (33%) és cabernet franc (33%).
Dűlők: Makár, meszes homokos lösztalaj. 2003-2004 telepítések, vagyis mind fiatal szőlő.

Mi ilyenek kóstoltuk: Mély bordó színű, nagyon elegáns bor, illatában intenzív fűszerességgel és tavaszi virágokkal, ibolyával, harangvirággal. Telt, vastag bor, tiszta, érett és gyümölcsös - szeder, fekete ribizli ízekkel. Meglepő, hogy a mindig hűvösebb és légyesebb Siklós ilyen vastag textúrát mutat, ennyi év után.

Borászat: tartályos érlelésű, irányított erjesztéssel készült, teljes almasavbontással. Használt (50%) és új (50%) francia hordóban érett 18 hónapig. 2011 júniusában palackoztuk.

2009 - But first, hail...

“I arrived in the middle of the harvest and will never forget the energy here! The fun and excitement of picking and fermenting everything separately to find the personality of each vineyard, slopes, plants. We almost went row by row creating our own map of the estate. One night, after a very draining long day I said that I have to go to catch my train back to Pécs. Peter asked me why I don't move to Villány? Something clicked in my head, went home, packed my stuff and came back the same night. I used to live with colleagues for a while and recently bought a tiny house in Palkonya, the next village. I love it here.” *Winemaker Júlia Futó.*

The year: What a lovely start we had, with perfectly hydrated plants as a result of the snowy winter! Circulation started early with timely bud break. But in July, several hail storms killed our beautiful dreams followed by cataclysmic flood making vineyard work impossible. As it often happens, rain and humidity helped to develop infections we had to fight against, then -finally!- July and August turned out to be pretty and balanced. Long, lazy Indian summer healed our wounds and helped us to push harvest time to reach optimal ripeness.

Cuvée 7 Villány 2009

Blend of: Merlot (38%), Cabernet Sauvignon (31%), Cabernet Franc (21%) and Syrah (10%).
Vineyards: Ördögárok, Konkoly and Kopár, loess-clay soil. Plantations from 2003-2004 (all of them are young grapes).

Tasting notes: Deep purple, elegant and clean, well-integrated aromas with ripe plum, cinnamon, oriental spices and fresh forest leaf blanket. Well-integrated oak, tannins, sweetness and earthiness dominate the mouth feel. Not primarily fruity anymore, pure and bold like a great liquor.

Winemaking: Total maceration in stainless steel tanks. Controlled full malolactic fermentation. Aged in used (40%) and new (60%) oak barrels for 18 months. Bottled in 2011.

Cuvée 7 Siklós 2009

Blend of: Merlot (34%), Cabernet Sauvignon (33%) and Cabernet Franc (33%).
Vineyard: Makár, limestone and sandy loess soil. Plantations from 2003-2004, young grapes.

Our tasting notes: Deep purple and extremely elegant with intense spiciness, spring flowers, violet and bell flower in the nose. Bold, thick structure, ripe and fruity, especially blueberry and cranberry. It is quite surprising that a usually lean and aerial Siklós wine shows such a meaty, thick structure.

Winemaking: Total maceration in stainless steel tanks. Controlled full malolactic fermentation. Aged in used (50%) and new (50%) French oak barrels for 18 months. Bottled in June, 2011.