

# Cuvée 7

## Villány / Sikós 2011

### 2011 - Potenciál és tapasztalat egyensúlyban

„Négy sikeres és a tragikus 2010 szüret után valahogy megszálit minket a nyugalom. Éreztük a ritmust, elkezdtünk új telepítéseket tervezni, tudtuk, hogy mi-miért teszünk. Olasz szőlész kollégáinkkal, Stefano-val rengeteg jó estét főztünk végig, soha ennyi egyszerű, de tökéletes pizzát és tésztát nem ettem. Friss olivaj, jó tészta, igazi parmezán jött vele, a friss paradicsom, hagyma, zöldfűszer meg echte villányi volt. Nagyon kíváncsi vagyok, kinek mi lesz a véleménye erről a két borról. Igazából mostanra lehet érezni az évjáraton, mi a minőségi hordó hivatása a borászatban. Mit ad hozzá egy olyan erős alapanyaghoz, mint a 2011-es. A fa már nincs ott és mégis ott van, észrevétlenül meghatározva az egész borélményt.” *Pohl Péter birtokigazgató*

**Az év:** 2011 maga volt a terápia a komoly kihívásokkal teletűzdelt 2010 után, amikor nem is tudtunk Cuvée 7-et készíteni a szüretelt szőlő minősége miatt. A fiatal telepítések egyenletlen tőkái is végre beértek, megerősödtek és magukra találtak. Jó időben történt a rügyfakadás, késői fagyok nem tettek kárt az ültetvényekben. Változatos, esővel tarkított volt a tavasz, aztán beköszöntött a jó idő. Ez "meghúzta" a szőlőt a korai hajtásnövekedés fázisában, közben pedig elegendő nedvesség maradt a talajban a fejlődéshez. A folytatás is ötszillagos volt, napsütéses és szellős idő a virágzáskor. A hosszú periódus alatt az egyes szőlőfajták szépen kötődtek, előrevetítve a jó szüret lehetőségét. Később sem tört meg a lendület, a július közepi zsendülés indulásától az érés szépen lassan, de kiegyenlítően haladt. A hónap utolsó hete szeles volt, ami enyhe vízhiányt idézett elő. Ez nem feltétlenül hendikep a nagyborok esetében, segíti az aromák szintézisét. A hosszú, meleg nyárutó az éjjel már hús októberrrel együtt nagyot alkotott: november elejére végeztünk a szürettel és nem akármilyen minőség került feldolgozásra.

### Cuvée 7 Villány 2011

**Szőlőfajták:** cabernet sauvignon (65%), cabernet franc (21%) és merlot (14%).

**Dűlők:** Ördögárok, Konkoly és Kopár, löszös-agyagos talaj.

**Mi ilyenek kóstoltuk:** Illatában sok fűszerrel indít, főleg fekete fűszerek, bors és szegfűszeg. A gyümölcs a háttérben jó támasz, leginkább kék áfonya, kökény. Nincs édesség, fűszerességével hódít. Ízében ugyanez a vonal marad meg, fűszeres telt, rengeteg tanninnal, ami a hordóból és a gyümölcsből jön, emellé ad simítást a finom karamell. Nagyon magabiztos bor. A kétharmados arányú igen fűszeres és markáns sauvignon és a gyümölcsös merlot közé a cabernet franc épül be kakaós, finomabb fűszeres jelleggel. Még sokáig nagyon élvezetes bor.

**Borászat:** tartályos érlelésű, irányított erjesztéssel készült, teljes almasavbontással. Használt (40%) és új (60%) francia hordóban érett 18 hónapig. 2013 júliusában palackoztuk.

### Cuvée 7 Siklós 2011

**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:** Üde, élénk, pirosposzsgás. Illatában finom hordóaromák, cseresznye, ribizli és csipkebogyó, a merlot áradó gyümölcsösségével és a cabernet franc gazdag fűszer arzenáljával. Ha a bordeaux-i példát vesszük alapul, ez a bor kétségkívül a jobb parti vonal, lágyabb, selymesebb karakterrel. Még rengeteg ideje van.

**Borászat:** tartályos érlelésű, irányított erjesztéssel készült, teljes almasavbontással. Használt (75%) és új (25%) francia hordóban érett 18 hónapig. 2013 augusztusában palackoztuk.

### 2011 - Potential meets experience. And they start to party

"After four intense harvests and the truly disastrous 2010 year our team slowly started to relax. We felt the rhythm, started to plant strategically, we felt completely in charge. Cooked all summer with Stefano, our Italian viticulturist friend. I have never eaten this much great, simple and honest Italian food. He brought the freshest olive oil and Parmigiano Reggiano while we added fresh tomatoes, onion, basil fresh, and we had a blast! I am truly curious about these two wines now because after 8 years we should only feel the impact of great oak but not the oak itself. The strong 2011 vintages greatly benefited from our French oak barrels. What remained, for now, is sheer balance and beauty." *Vineyard manager Péter Pohl*

**The year:** 2011 was honestly therapeutic for the team after the stressful 2010. We couldn't even make anything but basic wines because of the lack of quality. Our young plants finally found their balance, bud-break was timely with a few days of frost and headache. Spring showers came quite handy to help the plants stay hydrated, sunshine and lovely breezy days followed. After an idyllic summer, last week of August was windy, resulting in dehydration. When it comes to bigger red wines, it is not necessarily a disadvantage, it can actually be helpful in creating balanced and concentrated aromas. Long and beautiful Indian summer followed by a pleasant October helped us to reach great quantity and stunning quality. Spring showers came quite handy to help the plants stay hydrated, sunshine and lovely breezy days followed. After an idyllic summer last week of August was windy, resulting in dehydration. When it comes to bigger red wines, it is not necessarily a disadvantage, it can actually be helpful in creating balanced and concentrated aromas. Long and beautiful Indian summer followed by a pleasant October helped us to reach great quantity and stunning quality.

### Cuvée 7 Villány 2011

**Blend of:** Cabernet Sauvignon (65%), Cabernet Franc (21%) and Merlot (14%).

**Vineyards:** Ördögárok, Konkoly and Kopár, loess-clay soil.

**Our tasting notes:** Big bunch of spices, especially black pepper, clove dominate the aromas backed by pretty blueberry and cranberry tones. No sweetness here, just spices. Bold on the palate with splendid tannins softened by some buttery caramel. Lots of personality, no hesitation.

**Winemaking:** Total maceration in stainless steel tanks. Controlled full malolactic fermentation. Aged in used (40%) and new (60%) French oak barrels for 18 months. Bottled in July, 2013.

### Cuvée 7 Siklós 2011

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

**Vineyard:** Makár, limestone and sandy loess soil. Plantations from 2003-2004, young grapes.

**Tasting notes:** Fresh, lively, muscular and lean. Sour cherry, rosehip and blueberry in the nose with Merlot-dominated bursting fruitiness and the intense spices of the Cabernet Franc. If we think in Bordeaux categories, this is definitely right bank, with silky, soft character.

**Winemaking:** Total maceration in stainless steel tanks. Controlled full malolactic fermentation. Aged in used (75%) and new (25%) French oak barrels for 18 months. Bottled in August 2013.