

# Canal du Midi – začínáme v Toulouse...



V půvabném Toulouse, hlavním městě dnešní Okcitanie (fr. Occitanie), najdeme mezi dvěma stejnými mosty (Ponts Jumeaux) 25 metrů dlouhý reliéf z bílého carrarského mramoru. Na žádost městských radních jej zhotovil toulouský sochař François Lucase v roce 1775, aby tak město oslavilo spojení obdivuhodného vodního díla Languedoc (dnes Canal du Midi) s řekou Garonne a zároveň i spojení Akvitánie s Languedocem.

Je to působivá alegorie, kde Occitánii zpodobňuje velmi krásná žena, která ukazuje na urostlého vousatého muže představujícího Canal du Midi, jiné postavy pak Languedoc a Garronne, jejich atributy krásu a úrodnost země. Právě gesto Occitanie nás přivedlo k tomu, že náš záměr trochu poznat vína Languedocu můžeme spojit i s poznáním vodního díla zapsaného v roce 1996 na seznam kulturního dědictví UNESCO. Tak jsme se vydali na cestu, kterou jsme si pracovně nazvali AOP Canal du Midi.

V dávném středověku představovala Okcitanie téměř polovinu dnešní Francie: Její země se rozprostíraly od italských hranic po hřebeny Pyrenejí, tvořící hranice se Španělskem, a po celé atlantské pobřeží. I přes svou rozlehlost a význam nikdy nebyla samostatným právním územím: V římských dobách byla země sjednocena jako „Septem Provinciae“, v raném středověku to bylo vizigótské království, později území Ludvíka Pobožného atd. atd. Dnes je „jen“ jedním z 13 regionů Francie a v lednu 2016 vzniklý celek (13 departementů) je spojením dvou bývalých regionů Languedoc-Roussillon a Midi-Pyrénées. Francouzský Conseil d'Etat schválil i „nový“ název Occitanie. Na rozloze srovnatelné s Českou republikou tu žije téměř 6 milionů obyvatel, v samotné aglomeraci hlavního města Toulouse jich je více než 1 117 000. V „růžovém městě“ na jihozápadu Francie, na řece Garonně, která se tady stáčí na severozápad od Pyrenejí k Biskajskému zálivu, a na soutoku kanálů Latéral à la Garonne a kanálu du Midi najdeme hned dvě památky zapsané na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO. Prvním architektonickým klenotem je jeden z největších románských kostelů na světě – bazilika svatého Saturnina. Život tohoto prvního křesťanského biskupa v Toulouse, lépe řečeno jeho smrt je úzce spjata s nejstarší historií města: Saturnin byl přivázan za nohy k divokému býkovi a v ulicích města uvláčen k smrti. Možná i proto se stal podivuhodným řízením osudu patronem toreadorů. Druhou památkou UNESCO, tentokrát technickou, je již zmíněné vodní dílo, které spojilo vody

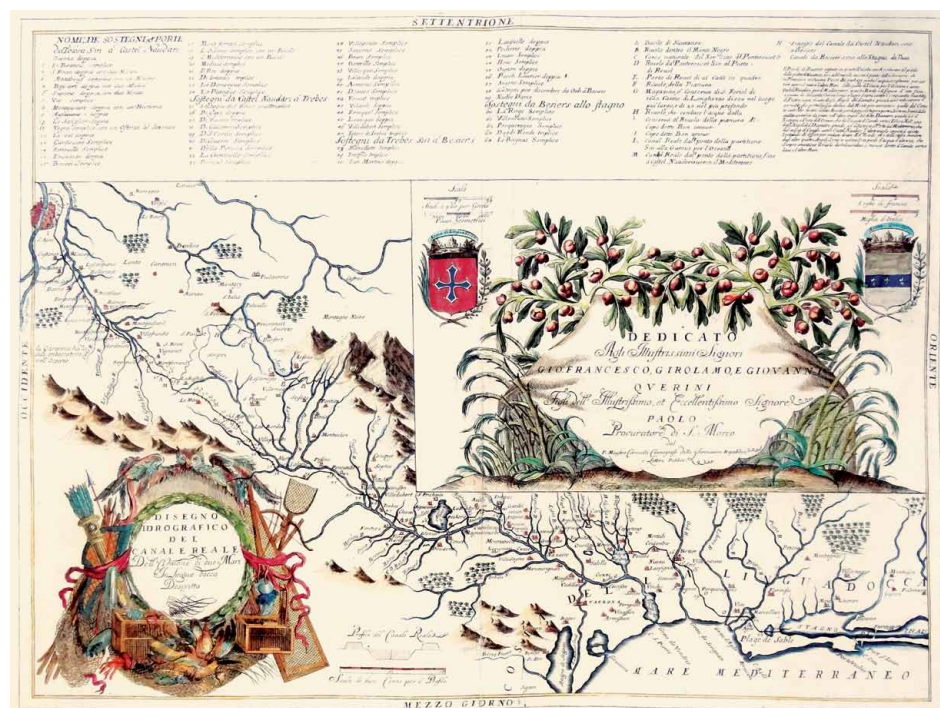
Atlantského oceánu a Středozemního moře. 360 kilometrů dlouhá trasa Canal des Deux Mers vede nádhernými vinařskými oblastmi a umožňuje tak poznat vína těchto míst i trochu jiným způsobem – na lodi. Canal du Midi je prvním, 240 km dlouhým úsekem „kanálu dvou moří“. Začíná v Port de l'Embouchure v Toulouse a končí v Pointe des Onglous v Marseillanu, kde se vlévá do laguny Etang de Thau. Abyste se dostali až ke Středozemnímu moři, musíte lagunu přelouřit a dostat se do přístavu Sète. Canal du Midi se klikatí jihovýchodními oblastmi apelace AOC Languedoc-Roussillon, jako jsou například Muscat de Frontignan, Minervois, Corbières,

Limoux, Cabardès nebo Malepère. A to byl také původní, hlavní důvod naší cesty do této části Francie.

### Pierre-Paul, baron Riquet de Bonrepos

Teprve na místě jsme zjistili, že stejně „závažným“ důvodem může být i obdivuhodné vodní dílo geniálního a zaputitého stavitele Pierra-Paula Riqueta. Propojit vody Středozemního moře a Atlantiku bylo snem hned několika velkých postav světových dějin. Touto myšlenkou se zabýval císař Augustus, franký a langobardský král a císař Karel Veliký nebo Jindřich IV. Navarský. Král František I. si dokonce přizval k řešení této

Tak viděl Canal du Midi Vincenzo Cronali v roce 1690.





Na starých pohledech je vidět, že po kanálu se vozilo především víno.

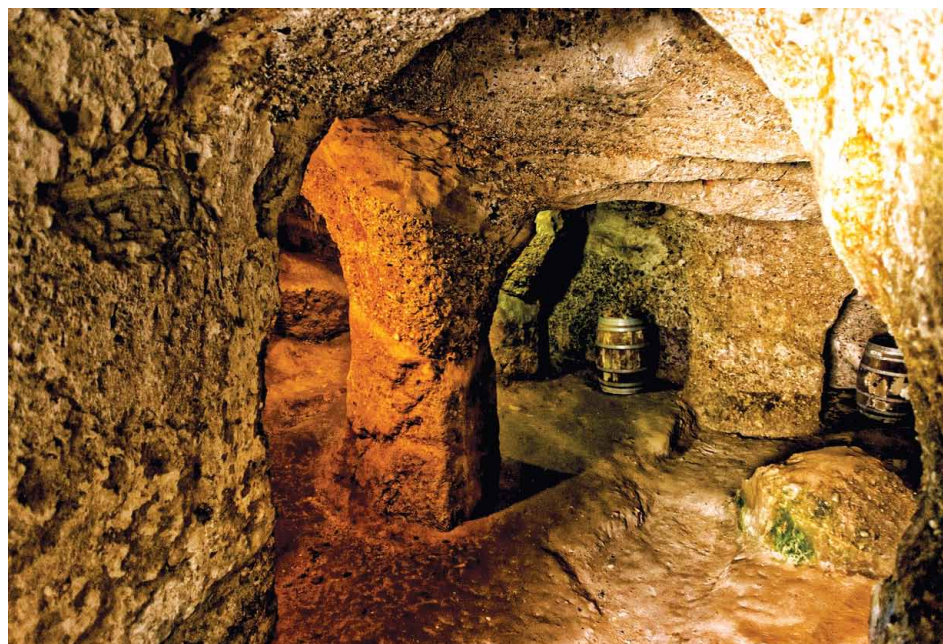
otázky i slavného Leonarda da Vinciho. Ti všichni, stejně jako autoři neúspěšných projektů z let 1539, 1598 a 1617 chtěli nejen výrazně zkrátit námořní obchodní cesty nebezpečnými vodami kolem Pyrenejského poloostrova, ale zároveň se vyhnout pirátům hrožícím všem plavidlům v Gibraltarském průlivu. Až francouzský „král slunce“, Ludvík XIV., jmenoval 14. října 1666 po dlouhém rozhodování a na doporučení svého prvního ministra a správce královských financí Colberta, Pierra-Paula, barona Riqueta de Bonrepos, hlavním inženýrem stavby nazvané Canal Royal du Languedoc, která měla propojit vody laguny Thau a město Toulouse. V dopise, který Riquet napsal panovníkovi na příkaz monseigneur arcibiskupa z Toulouse, píše: „Niměně, můj Pane, prosím, dej si tu námahu a přečti si tento list, abys mohl skutečně posoudit, že tento kanál je proveditelný. Ano, je to opravdu obtížné kvůli ceně, ale je zřejmo, že dobro, které přijde, převažuje nad náklady...“ Král uvěřil, ale až poté, co ustavil komisi expertů, která i na základě umělého zkušebního kanálu, financovaného samotným Riquetem, potvrdila proveditelnost celého projektu. Jeho hlavním problémem byl výškový profil: Ten nejdříve stoupá z Toulouse na rozvodí v Naurouze o 57 metrů, aby pak klesl o téměř 190 metrů k hladině Středozemního moře v Sète. To nakonec vyřešilo na délce 240 km velké množství technických staveb, jako jsou přístaviš-

tě, 63 oválových zdymadel, 126 mostů, 55 akvaduktů, mosty, jezy a tunely. A byly to samy o sobě stavby výjimečné: Například akvadukt Répudre je s délkou 90 metrů nejstarším splavným akvaduktem ve Francii a druhým na světě, podivuhodné jsou i 160metrový tunel Malpas, prokopaný v pískovcové hoře Ensérune, kaskáda zdymadel Fonsernes nedaleko Béziers, která na vzdálenosti 300 metrů překonává výšku přes 21 metrů, nebo přehrada u Saint Ferréol se sypanou hrází v té době nevídané výš-

ky 30 metrů. Všechny stavební práce i s vysazením vrb, moruší, topolů a více než 40 000 platanů, zelených strážců kanálu, které zpevňovaly břehy kanálu, trvaly 14 let, pracovalo tu až 12 000 dělníků a první loď vyplula v květnu 1681. Toho se ale Pierre-Paul Riquet již nedožil, zemřel 2. října 1680 a byl pohřben v katedrále Saint-Etienne v Toulouse. Canal du Midi byl dokončen jen o šest měsíců později! Po Riquetově smrti pokračovali ve stavbě jeho synové spolu se slavným francouzským inženýrem Sébastienem Le Pestrem de Vaubanem. Canal des Deux Mers jako celek tvoří popisovaný Canal du Midi, průplav Brienne, který zajišťuje spojení s řekou Garonne, a „boční“ kanál Garonne (Canal Latéral à la Garonne), který vede až k Castets-En-Castillon asi 50 km od Bordeaux a dovoluje lodím vyhnout se vrtošivým proudům Garonne.

První loď z května 1681, stejně jako i ty následující, byla naložena především obilím a vínem. Nová obchodní cesta přinesla celému jihu Francie ohromný rozkvět. Po francouzské revoluci v roce 1789 došlo ke změně v názvu kanálu: Canal Royal en Languedoc byl přejmenován na „nekrálovský“ Canal du Midi. K dopravě sloužily pomalé bachraté lodě tažené koňskými spřeženími, ale na vodě kanálu se objevily i rychlejší „Barque de poste“. Tyto „poštovní lodě“ byly taženy párem koní, pohybovaly se průměrnou rychlostí až 10 km/hod. a padesáti cestujícím poskytovaly

Slavná šumivá vína Blanquette de Limoux a Crémant de Limoux zrálá ve sklepích opatství Saint-Hilaire.





*Apelace Limoux patří k nejstarším francouzským vinařským oblastem.*

na svou dobu nebývalý komfort. Všichni koně, jak poštovní, tak dopravní, si mohli vydechnout až po roce 1930, kdy je nahradila síla lodních motorů. To již ale dopravu přejímala železnice z Bordeaux do Sète, postavená v roce 1857. Tehdy Napoleon III. podepsal dekret o svěření kanálu železniční společnosti Chemins de fer du Midi, která vlastnila i železnici z Bordeaux do Narbonne. Tím byly na lodní přepravu uvaleny vyšší sazby a kanál pomalu ztrácel hospodářskou důležitost. Ale až v roce 1980 byl veškerý nákladní provoz zastaven a Canal du Midi začal sloužit výhradně rekreačním účelům. K zavlažování zemědělské půdy v širokém okolí slouží samozřejmě dodnes.

### Vína AOP Canal du Midi

Název AOP Canal du Midi byste jen marně hledali i na nejpodrobnější mapě francouzských vinařských oblastí. My jsme si název „této apelace“ sami vymysleli, abychom dali naší prázdninové cestě potřebný, zjednodušující rámeček. První víno AOP Canal du Midi jsme ochutnali již v Toulouse, pyšnicím se titulem hlavního města vín jihozápadu. Tady je přímo „povinností“ ochutnat víno z jedinečné odrůdy Négrette. Tato

vysoce aromatická odrůda je údajně potomek prastaré odrůdy Mavro, kterou přivezli z Kypru templářští rytíři. Výhradně se pěstuje „za branami Toulouse“ v apelaci Fronton (Haute Garonne). Tam jí velmi vyhovuje kyselejší, na železo bohatá půda nazývaná „boulbenes“. Pospíchali jsme „na vodu“, a tak jsme ochutnali jen jedno čistě odrůdové Négrette, zato ale jedno z nejlépe hodnocených: Bylo to víno Pure Négrette Château Clos Mignon DOP Fronton navíc z vinařství z historické oblasti Villaudric, která byla ve 12. století v majetku Řádu svatého Jana Jeruzalémského. Víno silně voní po fialkách a lékořici, jinak je lehčí v těle, má nižší taniny i obsah alkoholu. Pili jsme je na doporučení jako mladé – takové se prý ukazuje jako nejlepší.

Prvním zastavením již na vodě kanálu, na jeho pravém břehu, byly Côtes de Malepère, jedna z méně známých apelací regionu Languedoc o rozloze více než 500 ha a s 39 obcemi. Status AOC získala v květnu 2007 a je jeho nejzápadnější apelací. Hodně o charakteru této oblasti napovídá samotné pojmenování Malepère. Pochází z okcitánského „samce peyre“, tedy špatného kamene, místního pískovce, který tak pojmenovali stavitelé

pro jeho malou odolnost vůči povětrnostním vlivům. A vlivy to jsou jak atlantické, tak i středomořské, které se střetávají v podhůří Pyrenejí. Z odrůd dominují „atlantické“ odrůdy, prosazuje se především Merlot (ve směsích minimálně 50 %), doplněný odrůdami Cabernet Franc a Malbec, řídkěji se objevuje i Cabernet Sauvignon, Grenache, Cinsault nebo zajímavá, velmi odolná a výrazná odrůda Lledoner Pelut, považovaná za starou mutaci Grenache Noir. To vše můžete „ochutnat“ například na Le Château De Serres, aniž se příliš vzdálíte od vod kanálu: Do vinařství patřícího staré languedocké rodině Le Marié-Tallavignes to je necelých 200 metrů. Na 26 hektarech v apelacích AOP Malepère a IGP Cité de Carcassonne tu hospodaří Sabine Le Marié, bývalá novinářka a vystudovaná enoložka. A že to dělá dobře, dokládají například ocenění Guide Hachette des Vins, Concours Général Agricole de Paris atd.

Další cesta vede přímo do Limoux – nebudete se muset vracet na sever zpět ke kanálu, ale zamíříte směrem na jihovýchod a hned se ocitnete v srdci katarské země a jedné z nejstarších francouzských vinařských oblastí se 7 800 hektary. Apela-ce známá pro svou rozmanitou škálu vín



Apelace Cabardès byla pojmenována po pánech z Cabaretu, majitelích Châteaux de Lastours.

těží z jedinečného terroir, i tady ovlivněného středomořským a atlantickým podnebím. To je dokonce rozděleno do čtyř oblastí podle doby sklizně: Terroir Méditerranéen, Terroir d'Autun, Terroir Océanique a Terroir de la Haute-Vallée. Vinice ve výškách od 100 do 450 metrů nad mořem jsou roztroušeny na úpatí Pyrenejí poblíž řeky Aude, doslova je hýčká chladný vánek a rozmanité půdní složení. V Limoux AOP se dělají bílá vína ze tří odrůd révy vinné (Mauzac, Chardonnay a Chenin) buď samostatně, nebo jako směsná, poté zrají v dubových sudech. Tyto odrůdy se také používají k výrobě tří slavných šumivých bílých vín Limoux. Jednak to je Blanquette méthode ancestrale (apelace uznána v roce 1938). „Ancestrale“ znamená v překladu „zdeděná po předcích“ a je to metoda, kterou se původně vyráběla šumivá vína. Na rozdíl od metody „champenoise“, kdy se do láhve se základním vínem přidává „tirážní líkér“, aby se nastrovalo druhotné kvašení v láhvi, při metodě „ancestrale“ se lahvuje základní víno, které ještě nebylo zcela prokvašeno a má vyšší zbytkový cukr. Kvašení pak přirozeně pokračuje v láhvi i bez přidání tirážního líkeru a výsledkem je jemně šumivé víno s nižším obsahem alkoholu a vyšším zbytkovým cukrem. Další slavná šumivá jsou Blanquette de Limoux (1938) a Crémant de Limoux

(1990). Právě těmito šumivými se místní vinaři chlubí především a neopomenou zdůraznit, že v nedalekém klenotu románské architektury, v opatství Saint-Hilaire, objevili benediktinští mniši již kolem roku 1531 techniku sekundárního kvašení v láhvi a jejich Blanquette de Limoux téměř o století „předběhlo“ vína z Champagne. Připomenou i legendu, podle které se tu Dom Pérignon, rovněž benediktin a sklep mistr opatství Saint-Pierre d'Hautvillers, hodně přiučil... U červených vín podle statutu apelace představuje Merlot minimálně 50% a lze jej míchat s odrůdami Cot (Malbec), Grenache, Syrah a Carignan, stále více i s odrůdami Cabernet Sauvignon a Cabernet Franc. Pokud v Limoux nechcete vymýšlet vlastní „vinařský program“, pak řešení nabízí nový vinařský dům Maison des Vins de Limoux, kde vám na míru připraví jakoukoliv „cestu za víny Limoux“.

Po opojení šumivými víny vede cesta přes pohádkový Carcassonne a přes vody kanálu do oblasti Cabardès, která byla pojmenována po pánech z Cabaretu (poprvé zmiňováni v roce 1067), majitelů Châteaux de Lastours, což jsou čtyři katarské hrady postavené podél skalní stěny nad obcí Lastours. Víno se tady dělalo již v prvním století našeho letopočtu, a jak se v Languedocu říká: Řekové víno

dovezli, Římané rozšířili a mnišské řady se staly dobrými následovníky těchto tradic. A dodejme, že k tomu jim dobře posloužil i Canal du Midi. Přes středověký původ názvu Cabardès patří tato apelace k těm nejmladším ve Francii – status jí byl udělen v únoru 1999. Před tímto datem to bylo víno nabízené pod názvy Cabardès a Côtes du Cabardès et de l'Orbiel. Je to jen o málo víc než 500 hektarů vinic s vysokou hustotou táhnoucích se po úpatí Montagne Noire a zároveň malé seskupení vesnic s dvaceti vinaři a třemi družstvy severně od opevněného města Carcassonne. Podloží je skalnaté, objevují se i vápencové jíly, ve vyšších polohách to jsou břidlice a ruly a charakter místních vín ovlivňuje zvláštní mikroklima dané polohou apelace, kde se setkávají dva výrazné větrné proudy: suchý a chladnější atlantický nazývaný Cers a teplý a vlhký středomořský Marin. V těchto podmínkách vysazují místní vinaři napůl odrůdy „atlantské“ (Merlot, Cabernet Franc a Cabernet Sauvignon) a odrůdy středomořské (Syrah a Grenache). Když ochutnáte některá vína Cabardès, snadno uvěříte tomu, co o svých vínech místní vinaři tvrdí: „Specifičnost klimatu a výběru odrůd dává vínům pěkný, „smířlivý“ charakter, kdy aromatická jemnost atlantických odrůd vyvažuje výraznější „slunečnou strukturu“ středomořských odrůd.“ Jednou z lákavých

možností, jak trochu více porozumět vínům Cabardès, je návštěva Château de Pennautier. Je poněkud nákladnější, ale opravdu stojí za to. Nejen že se o zámku hovoří jako o „Le Petit Versailles du Languedoc“, ale je považován i za „srdce historie vín Languedocu“. Vždyť celý impozantní objekt byl navržen jako „výkladní skříň vína“. Na jeho výrobě se tu podílelo 12 generací, dnes to je Nicolas de Lorgelir, jeho žena Miren de Saint Chamas s celou rodinou, která vlastní 250 hektarů vinic v 8 apelacích (především kolem zámku v Cabardès, dále to jsou AOP Minervois, Minervois-la-Livinière, Saint-Chinian, Faugères, Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages a Languedoc). Château de Pennautier je skutečně velmi působivé stavební dílo ze 17. století zasazené do zahrady francouzského stylu obklopené vinicemi a přímo na kanálu du Midi. Majitelé v roce 2009 otevřeli zámek veřejnosti, podotýkáme, že zdarma, se slovy: „Je to ta nejlepší cesta, jak poskytnout našemu obchodu s vínem kouzelnou kulisu!“ K tomu patří i exkluzivní ubytování spojené s plavbou po kanále na luxusní lodi Savannah.



*Na zámku nazývaném „Le Petit Versailles du Languedoc“ dnes je Nicolas de Lorgelir, jeho žena Miren de Saint Chamas s celou rodinou, která vlastní 250 hektarů vinic v 8 apelacích.*

Na ní jsou odpovídajícím způsobem představena i vína z nejlepších oblastí Languedocu. O tom, že se jedná o služby skutečně vynikající, svědčí to, že „Hotel Barge Savannah“ byl v rámci Le Cercle

Prestige Sud de France oceněn jako výjimečný přínos pro region Languedoc-Roussillon. Ale i běžní návštěvníci si mohou prohlédnout sklepy zámeckého vinařství a ochutnat řadu vín z vinice

*Inzerce*

stejného jména, jako nesou majitelé panství – Lorgelir. Mohou rovněž zažít gastronomii Languedocu v zámecké restauraci La Table du Château. I v Maison Lorgelir pak lze ochutnat a samozřejmě i zakoupit některé z 30 vín osmi apelací. Snad ani není důležité upozornit, že zámecké vinice jsou certifikovány jako High Environmental Value (HEV úroveň 3), od roku 2019 jsou vedeny jako ekologické. Ani tady jsme se nemohli příliš zdržet, plavební předpisy nedovolují dlouho kotvit na jednom místě, a tak jsme ze široké nabídky zvolili víno Esprit de Pennautier Grand Vin, které podle výrobce nejpřesvědčivěji ukazuje charakter Cabardès. Je to směs odrůd Syrah, Cabernet Sauvignon a Merlot ze skalnatých a prosluněných svahů Montagne Noire. Víno je jasné rubínové barvy a upoutá podmanivou vůní kompotovaného ovoce, vanilky a lékořice. V chuti úžasně následuje, navíc působí elegantně a dlouze na patře, přímo zážitkem jsou i výrazné, ale hladké třísloviny. Asi 30 km za Carcassonne leží Homps, poklidná obec obklopená vinicemi. Přímo ve středu obce lze zakotvit v Port Mi-



*V apelaci Minervois je povinností ochutnat cuvée SOMI (somi v okcitanštině znamená sen), tvořené odrůdami Syrah, Carignan a Grenache.*

nervois. Jméno přístaviště napovídá, že jsme v jedné z největších vinařských oblastí na jihu Francie – v Minervois (více než 4 000 ha). Apellace, vytvořená v roce 1985, nese jméno jedné z nejkrásnějších francouzských obcí Minerve, pojmenované po bohyni Minervě, římské bohyni moudrosti a řemesel (v řecké mytologii Athéna). Celá oblast je ohraničena Montagnes Noires na severu a řekou Aude a Canal du Midi na jihu. Historie vinařství tu sahá až do římských dob, ale největšího rozkvětu dosáhlo v 17. století otevřením Canal du Midi. Dodejme, že podobného úspěchu se apellace dostalo i zprovozněním železnice v 19. století, které zase odstavilo slavnou vodní cestu na „druhou kolej“. Převážně červená vína, téměř 90%, tu tvoří odrůdy označované jako „GMS“ (Grenache, Mourvèdre, Syrah), stále více se prosazuje i Lladoner Pelut. Zajímavá jsou i vína bílá z odrůd Bourboulenc, Grenache Blanc, Macabeu, Marsanne, Roussanne a Vermentino. Předpisy AOP Minervois vyžadují míchání alespoň dvou odrůd, to znamená, že čistě odrůdová vína jsou uváděná jako „vin de pays“. Obojí však

*Inzerce*



*Nejstarší apelaci červených vín Languedocu z roku 1948 dala jméno malá obec Fitou.*

těží z kvalit apelace rozdělené do pěti klimatických pásem: Côtes Noires na nechladičtějších úpatích Montagne Noire, terasovitě La Clamoux, La Zone Centrale v polohách kolem 400 metrů nad mořem, země suchých a chudých půd Le Causse a nejteplejší oblast na jihovýchodě – Les Serres. Zvláštnost všech pěti pásem spočívá v tom, že jsou vystaveny větrům Tramontane, Cers a Marin, které se krajinou vinic považovaných za jedny z nejlepších v Languedocu prohánějí 300 až 350 dní v roce. V přebohaté nabídce oněch 4 000 hektarů je těžké se orientovat, ale jedna z možností se nabízí přímo v Homps: Pár minut od přístaviště je La Maison des Vins du Minervois s nabídkou více než 140 vinařů. My jsme se přece jenom nechali jedním místem zlákat a vydali se k Le Causse, přesněji do oblasti Petit Causse do obce La Livinière. Ta vděčí za svůj název okcitánskému slovu „vinièra“, což znamená „vinná réva“. Nejstarší zmínka o obci pochází z roku 1069 a popisuje „místo osázené révou vinnou“. Je také místem jednoho z vůbec prvních vesnických vín AOC v Languedocu, status Cru La Livinière získalo v roce 1999. Apelace AOP Minervois La Livinière sdružuje podle údajů svého

svazu 200 výrobců, tři družstevní sklepy hospodařící na 2 600 hektarech. V nadmořské výšce 80 až 300 metrů na podloží tvořeném pestrými „směskou“ břidlicí, pískovcem, křemene, mramoru a vápence a v chladném klimatu s širokým rozstředěním teplot se dělají vína ze zmíněného tria GMS, která tu zrají do jednoho z nejpodmanivějších výrazů Languedocu. Místní vinaři k tomu přispívají ještě svými přísnějšími apelačními předpisy La Livinière cru. Tady je téměř povinností ochutnat „sen“ – to je název cuvée SOMI (somi v okcitánštině znamená sen) tvořeného odrůdami Syrah, Carignan a Grenache. Víno z Domaine de la Senche prokvášelo v 400litrových dubových sudech (vinification intégrale) a pak leželo ještě dalších 21 měsíců v barikových sudech před lahvováním. Tento „sen“ je velmi pěkné, ve vůni i v chuti bohaté víno s jemným dotykem sušených švestek a koření s působivě zapojenými hladkými tříslovinami. Ostatně víno se líbilo nejen nám, ale zlatem jej ocenili na Le Concours Général Agricole 2023 a 2024, bylo vyhodnoceno jako Grand Gold na Frankfurt International Trophy, Maison des vins de Minervois jej v roce 2023 ocenil jako „coup de coeur“,

v La Revue du Vins de France v červnu 2023 získalo cuvée SOMI 2021 velmi pěkných 91 bodů atd.

Za víny apelace Corbières musíme opět na jih k městu Narbonne, do samotného srdce oblasti Pays Cathare. Zároveň si prohlédneme i zhruba 30kilometrový postranní Canal La Robine, který byl otevřen v roce 1787 a spojuje Canal du Midi s Port la Nouvelle. Corbières je s více než 9 000 hektary vinic čtvrtou největší vinařskou oblastí Francie a vyznačuje se středomořským klimatem s velmi silným vlivem blízkého moře. Červená a růžová vína jsou směsí nejvíce z odrůd Carignan, Grenache, Syrah a Mourvèdre, mohou být použity i odrůdy Cinsault, Lledoner Pelut a Terret Noir, ty ale ve směsi nesmějí překročit 20%. Vína jsou to obvykle robustní, s tóny tmavého ovoce, často se můžete potkat s pro nás neznámou vůní „garrigue“ – silně vonících křovin a bylin Středomoří. V bílých, svěžích a křupavých vínech najdeme nejvíce odrůdy Grenache Blanc, Marsanne a Roussanne. My jsme však s lítostí krajinou jen projeli, protože jsme byli v této přímořské oblasti zvědaví především na vína země katarů proslulé apelace Fitou. Nejstarší apelaci červených





Víno je z odrůdy Picpoul (Piquepoul), jedné z nejstarších odrůd této oblasti, a samotný název (pique – štípe, poul – ret) ukazuje na jeho překvapivě vysokou kyselost.

vín Languedocu z roku 1948 dala jméno malá obec Fitou, ležící na okraji Étang de Leucate na prastaré Via Domitia v drsné krajině mezi městy Narbonne a Perpignan. Asi 2 600 hektarů vinic leží ve dvou oblastech od sebe vzdálených necelých 30 km. Právě tato vzdálenost dvou odlišných zón dává vínům Fitou „dvojitou tvář“. Na středomořské straně ve Fitou Maritime najdeme obce La Palme, Caves, Leucate, Treilles a samozřejmě Fitou. Na horské straně ve Fitou Montagneux, chráněné horou Tauch, se vinná réva rozprostírá kolem vesnic Cascastel-des-Corbières, Villeneuve-les-Corbières, Paziols a Tuchan. Klimatické i půdní podmínky obou zón, přímořské i horské, se velmi liší, ale spojuje je jedna dominantní odrůda – pozdně rašící a dozrávající Carignan. Předpisy nařizují, že ve vínech AOP Fitou musí tvořit alespoň 30% jakékoliv směsi. Právě v nich je dotyk „garrigue“ výraznější než kdekoli jinde a spolu se silnými zemitými podtóny a pevnými tríslovinami nabízejí vína Fitou výjimečný zážitek. Vína jsou popisována jako mohutná, často divoká, někdy rustikální, ale vždy plná slunce, jehož vyjádřením je vyšší alkohol. Samotní vinaři tvrdí, že tajemství jejich vín je „milostným přiběhem mezi zemí Fitou a odrůdou Carignan“, která se nejlépe cítí v horku blízkosti Středozemního moře. Jeden takový příběh jsme prožili s vínem v Domaine de la Rochellerie Fitou Noblesse du Temps. Vinař-

ství přímo v obci Fitou je v majetku rodiny Fabre, která svých 15 hektarů vinic obhospodařuje bez chemikálií podle „Cousin Method“. Víno tvoří 50% Mourvèdre, předpisových 30% Carignan a 20% Grenache, obsah alkoholu 15%. Každá odrůda je vinifikována samostatně, hrozny byly odstopkované a zakvášené vybranými kvasinkami v nerezových tancích při řízené teplotě kolem 20 °C. Macerace trvala šest týdnů, během kterých se extrahovaly vůně, barva, chuť a jemné trísloviny. Víno pak bylo smícháno a zráló v nových francouzských dubových sudech po dobu 11 měsíců. Hledali jsme především stopy žádoucího „garrigue“, alespoň náznak levandule, rozmarýny, mateřídoušky, šalvěje, myrty a dobromyslu, které obvykle tvoří tento vegetační typ horkého Středomoří, ale našli jsme především vůně fíků a nazrálých švestek, toastového chleba, pražené kávy a dřevité tóny vanilky.

Po tomto velkém zážitku jsme se opět vrátili na sever ke kanálu, abychom pod obcí Béziers alespoň krátce „ochutnali“ i apelaci Picpoul de Pinet AOP. Ta hraničí s velkou lagunou Etang de Thau u Středozemního moře a nabízí jeden ze svých pokladů jako „languedocké překvapení“. To jeho příznivci někdy nazývají „ryzlink Languedocu“, protože to je jediná apelace, která se věnuje výrobě suchého bílého vína. Je z odrůdy Picpoul (Piquepoul),

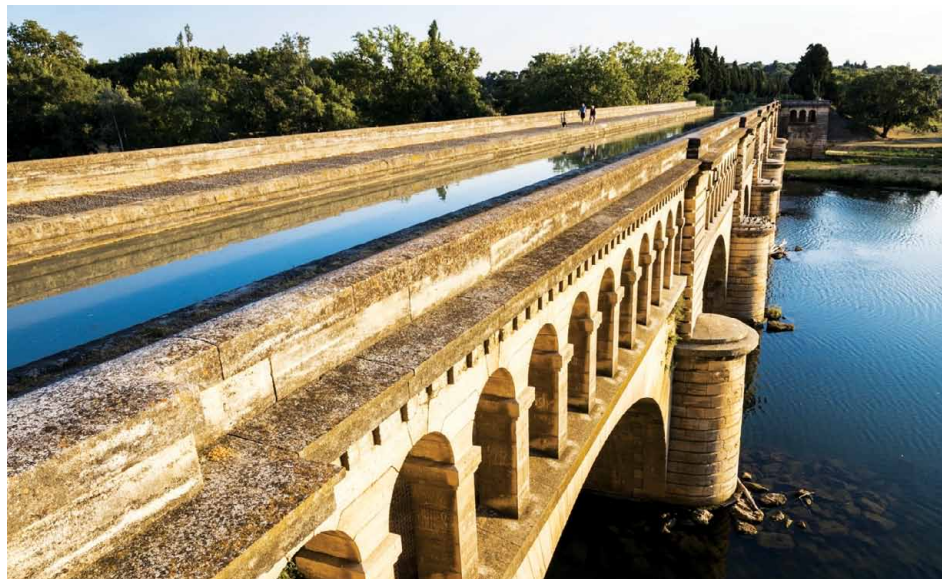
jedné z nejstarších odrůd této oblasti, a samotný název (pique – štípe, poul – ret) ukazuje na její překvapivě vysokou kyselost. Picpoul má skutečně výjimečnou schopnost udržet si kyselost i v horkém středomořském klimatu a písčitých půdách pobřežních vinic. I tak se hrozny sklízí v noci, aby si zachovaly svěžest a vůni. V oblasti, kde dominují směsi, je to jedno z mála míst na mapě Languedocu, kde jsou povolena jednodrůdová vína. Takové víno, obvykle s nižším obsahem alkoholu, pak má zářivou světle žlutou barvu se zelenkavými odlesky, voní po citrusech, broskvích a květinách, velmi pěkně působí i jemná slaná dochuť. Při degustaci v jednom ze čtyř velkých družstevních sklepů, které představují více než 80% produkce Picpoul de Pinet AOP, se nám hned vybavila vína podobného stylu, jako jsou například portugalské Vinho Verde či Muscadet od Loiry. Od roku 2018 nabídl svaz místních vinařů program – chartu, která se příhodně nazývá „Patience“ (trpělivost). Trpělivost, co se týče dozrávání hroznů, samotné vinifikace, zrání a nakonec i prodeje, aby si víno našlo novou cestu ke gastronomii a na světový trh. Hlavním cílem je ukázat, že i Picpoul de Pinet má potenciál stárnout. Takovým krásným příkladem se pro nás stalo víno Les Vignerons de Florensac Florès Le Picpoul de Pinet Patience 2019. To se již může pochlubit i 94 body na světových soutěžích. Mimo známější formy Picpoul Blanc jsou i vzácnější varianty Picpoul Gris a Picpoul Noir, používaný do směsí v apelacích Côte du Rhône a Châteauneuf-du-Pape.

Canal du Midi končí, stejně jako i my, v Marseillan na Ponte des Onglous, přibližně 240 km od výchozího bodu Port de l'Embourchure v Toulouse. Dříve tady byli tažní koně vypráháni a loď dostaly stěžně s malou čtvercovou plachtou, aby již silou větru mohly překonat vody laguny Étang de Thau. Maják na konci mola označuje vstup do laguny a zároveň i směr k přístavu Sète na jejím druhém konci, který je branou do Středozemního moře. I tady se setkáme se jménem Pierra-Paula Riqueta, který byl výstavbou přístavu pověřen v roce 1669. Do dvanáctidenního výletu za víny „našeho“ AOP Canal du Midi jsme již nestihli zařadit další apelace, jako například Faugères, St.-Chinian nebo Grès de Montpellier, z časových důvodů jsme museli oželet i „languedocký pohled do prastaré rodiny muškátů“ – AOP

Muscat de Frontignan, kam to je z přístavu Sète jen kousek, nebo Muscat de Lunel či Muscat de Mireval.

### Cesta časem

Říká se, že projížďka po kanálu du Midi je jako cesta časem. K této cestě nepotřebujete žádnou „kapitánskou licenci“ ani vodácké zkušenosti, stačí řidičák a krátké školení, jak se vyhýbat v 18 metrů širokém kanálu nebo bezpečně pod dohledem správců proplout 63 plavebními komorami, nepředjíždět a nepospíchat, ostatně maximální rychlost je 9 km/hod. Musíte ale dát přednost lodím označeným červeným světlem na přídi, stejně jako dodržovat „pravidla slušnosti“ vyžadující snížení rychlosti vedle malých lodí a rybářů na březích, nepřivazovat lodě ke stromům, ale ke kůlům k tomu určeným. Když si ještě stáhnete mobilní aplikaci Navi společnosti Voies navigables de France s podmínkami plavby a stavem říční sítě, pak již jen stačí za poměrně „slušný peníz“ (loď pro čtyři osoby na týden přijde cca na 50 000 Kč) vybrat si tu správnou loď a vyplout. A je jen na vás, jak vaše cesta bude vypadat: Zda budete jen lenořit a rybařit, nebo obdivovat vodní dílo podrobněji, dáte-li přednost prohlídkám úžasných měst, jako jsou Toulouse na počátku cesty, pohádkové pevnosti Carcassonne, Homps, historické Béziers nebo Narbonne na vedlejších Canal de la Robine, zdali si cestu zpestříte výlety na kole, nebo se plně, jako my, oddáte kouzlu okolních vinic a jejich vínům. V tomto případě se loď stane jen



*Akvadukt Répudre je s délkou 90 metrů nejstarším splavným akvaduktem ve Francii.*

příjemným místem k odpočinku a na pře-spání. Vše je skutečně jednoduché, protože pod záštitou registrované značky „Canal du Midi“ z roku 2021 se společnost Voies navigables de France, které byla správa kanálu svěřena, opravdu po všech stránkách dobře stará. To samozřejmě s podporou prefektury regionu Occitanie a rady departementů Aude, Haute-Garonne, Hérault a Tarn, kterými se kanál tak půvabně klikatí. Jak tato podpora vypadá navenek, je možné zažít například vždy první červencový víkend, kdy dvacet obcí a měst podél kanálu připravuje krásné chvíle pohostinství doprovázené bohatým kulturním programem. Právě tady jsme se

rozhodli o příští „kanálové“ cestě (Canal du Rhône). Ta vede zhruba 100 km od Sète na laguně Etang de Thau do Beaucaire v departementu Gard. V podstatě navazuje na dílo Pierra-Paula Roqueta a byla vybudována později, kolem roku 1800. A když jsme se tak v myšlenkách dostali až hluboko do Francie, hned se nám vybavila další vodní cesta – Canal du Rhône au Rhin. Ale to až někdy příště...

Připravil Jiří Trapek

Foto: autor, Photothèque CRTL Occitanie a Comité Régional du Tourisme et des Loisirs, Destination Occitanie

*Na 240 km kanálu je velké množství technických staveb, jako jsou přístaviště, 63 oválových zdymadel, 126 mostů, 55 akvaduktů, mosty, jezy a tunely.*



# Tipy na cestu



## Tip 1. Cité de l'espace

Toulouse je nejen krásné historické město, ale je i jedním z hlavních evropských center leteckého a kosmického průmyslu. I proto tu Cité de l'espace nabízí nádherný zážitek dobývání vesmíru jak pro dospělé, tak i ty nejmenší. Pro ně bylo vytvořeno hravé „Cité des petits“. Od roku 1997, kdy bylo toto středisko otevřeno, si tu můžete na více než 4hektarové výstavní ploše prohlédnout třeba modul Apollo, raketu Ariane 5, vesmírnou stanici Mir atd. Přímo fascinující jsou ale informační a vzdělávací programy vědecky dostupné pro každého. Ty probíhají ve dvou planetáriích, v kině IMAX, výukové laboratoři The Dome of the Astronomer a na mnoha dalších místech, kde můžete například zažít, jak se stát astronautem, v LuneXplore se v měsíčním modulu můžete projet po povrchu měsíce, můžete „lovit“ asteroidy atd. To vše a mnoho dalšího je obrovský zážitek, na který vám jeden den nestačí.



## Tip 2. Jeudis en Malepère

Na 240km dlouhé cestě po Canale du Midi je nespočet zastavení, kde můžete ochutnat vína naší smyšlené apelace AOP Canal du Midi. V každém čase se tu víno slaví, ale ve sklepech vinařů AOP Malepère je to přece jenom trochu jiné – je toho opravdu hodně: Každý čtvrtek v červenci a v srpnu to jsou úžasná společenská setkání ve dvou družstevních sklepech a v 16 soukromých – to vše v 39 vinařských obcích v západní části Languedocu, od Carcassonne přes Lauragais po Toulouse. Zážitek je navíc umocněn tím, že vše se odehrává na svazích masivu Malepère, zařazeného do zóny Natura 2000. V tomto roce to byl již 10. ročník, který se stal působivou připomínkou jedinečné historie této křižovatky kultur okcitánských a katalánských zemí.



## Tip 3. Carcassonne

Na toto téma toho bylo napsáno mnoho: Původně městská pevnost vypínající se na výšině na břehu řeky Aude patří k nejzachovalějším pevnostním městům v celé Evropě a v roce 1997 byla zařazena na seznam kulturních památek UNESCO. Carcassonne čerpá své kouzlo i z vinic, které jej obklopují. Vinice patří téměř třiceti vinařům, kteří svá vína dělají pod značkou IGP Vins de la Cité de Carcassonne. Vína, ve kterých se prosazují především odrůdy Merlot, Cabernet Sauvignon a Franc, Grenache a Syrah, je možné po dohodě ochutnat v mnoha okolních vinařstvích, ale zážitkem je ochutnávka v novém sklepě Lycée Agricole Charlemagne přímo ve městě. Vedle prohlídky umělecké galerie tu škola nabízí i nádherný pohled na celý obranný systém Citadely v Carcassonne. Jeho 52 různých obranných věží si můžete prohlédnout, pokud využijete pohodlí služeb Petit Train de la Cité.



### Jiří Trapek

V světě vína se pohybuje od dětství díky strýci z jihomoravských Nikolčic. Víno nezanedbával ani při studiích na pražském ČVUT ani později na FF UK. Po časopisech s technickým zaměřením přispěl svým dílem i ke vzniku prvních vi-

nařských odborných časopisů a během let se stal uznávaným odborníkem, což mu umožnilo členství v komisích rady domácích i zahraničních soutěží. Dnes si jako tanečník, zpěvák, včelař, řezbář a horolezec užívá vína ve vlastních vinicích a sklepech. Je přesvědčen, že není lepší škola pro psaní o víně, než udělat vlastní.

