

10月フランス新入港①

「クロ・ド・ラ・ボネット」コンドリュウで最も冷涼なコート・ボネット

コンドリュウは間違いなくヴィオニエという品種を最も輝かせる産地だと思います。ガングロフのコンドリュウは一般的なヴィオニエの常識を大きく超えていきます。他の産地でこんなことは起こりえないのですから。そんなコンドリュウの南端、コート・ボネットの絶壁に畑を所有するのが「クロ・ド・ラ・ボネット」。南西を向く「コート・ロティ」以上の急斜面ですが、対面も急斜面の崖になっていてそちら側は森。よってある程度西日が遮られコンドリュウの中では最も冷涼な地域なのです。

また、この地域は1960年代、畑だったが第二次世界大戦後に放棄され、その後は森に戻っていました。1992年に彼等が開墾するまで、農薬の影響も全くなく、周囲は森なので生物多様性も確保され、土壌はゆっくりと休むことができ、今まさに最高の状態。醸造はシンプル。野性酵母のみのステンレス発酵。古樽熟成だが、ヴィオニエの最大の特徴でもあるフレッシュな香を濁らせない為に低混発酵前マセラシオンを採用している。コンドリュウらしさが香にも口中のスパイシーさや少しのタンニンでも感じられる。これこそ、まさにコンドリュウです！

更に今回は日本初入港で極々僅かな数量造られている「コート・ロティ」も入港。実は、このコート・ロティは「テュバン」に位置するのですが、畑を作ったのは「ジャン・ミッシェル・ステファン」。コート・ロティの厳しさと垂直的に上に上に伸びていくような味わいは、ここ最近のモダン化するコート・ロティでは珍しい存在感。お見逃しなく！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3608	Collines Rhodaniennes Viognier "l'Archette" コリンヌ・ローダニエンヌ・ヴィオニエ・アチェット	2018	白	750	4,300	コンドリュウ以外も	180本	本
A2005	Condrieu "Roches d'Arbuel" コンドリュウ・ロッシュ・ダルピエル	2016	白	750	7,400	若い樹	60本	本
A3606	Condrieu "Legende Bonnetta" コンドリュウ・レジェンド・ボネッタ	2017	白	750	8,300	古い樹	120本	本
A3609	Syrah "Cisselande" シラー・シスランド	2018	赤	750	4,300	テュバンの下部	180本	本
A3607	Cote Rotie "Prenelle" コート・ロティ・プレネル	2016	赤	750	11,000	テュバンの上部	36本	本

「シャトー・ル・ピュイ」ルモンタージュ、ピシャージュは一切しない

400年間無農薬。酸化防止剤無添加。特殊なテロワール。神の雫等々。「シャトー・ル・ピュイ」については派手な言葉が並んでしましますが、もっと重要な事が隠れてしまっているような気がします。彼等の醸造は他のボルドーとは比較にならないほど丁寧で特殊なんです。ブルゴーニュ的とも言えますか。大型ワイナリーが多いボルドーでは珍しく、畑の管理は全て家族が行い、コンポストも手作り。区画毎に分けて熟度を調べて50区画以上に分けて収穫、分けて発酵。

一部全房を使った発酵は「サマージュ・キャップ」と言われる手法を採用してルモンタージュやピシャージュは一切しません。マセラシオン中に果皮を刺激してアントシアニンやタンニンをできるだけ多く抽出する現代ボルドーとは正反対で果皮を動かさず、ネットでモストの中に沈め、発酵中の二酸化炭素の気泡による刺激だけで果皮のエキスを抽出するのです。

更に、酸化防止剤も液体で添加するのが普通ですが、彼等は酸化防止剤を気化させて、それをボトリング前のワインに触れさせるだけ。酸化防止剤の影響は限りなく少ないのです。サマージュ・キャップで元々色調が薄い上に、色素を固定化させる特性のある酸化防止剤も少ないので、彼等のワインは熟度が高くても色調が薄いのです。過度な抽出ではなく土地の味わいの追求。ボルドーにもテロワールがあるんです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3621	Duc des Nauves デュック・デ・ノーヴ	2017	赤	750	2,500	セカンドワイン	OK	本
A0803	Emilien エミリアン	2014	赤	750	5,400		24本	本
A1749	Emilien エミリアン	2015	赤	750	5,800		300本	本
A3595	Emilien エミリアン	2016	赤	750	5,900		300本	本
696W1	Barthelemy バルテルミ	2011	赤	750	22,000	酸化防止剤完全無添加	30本	本
A2969	Barthelemy バルテルミ	2016	赤	750	18,800	酸化防止剤完全無添加	48本	本
69BC6	Retour des Iles ルトウール・デ・ジル	2013	赤	750	48,000	船の上で揺られて熟成	24本	本
A0880	Marie Cecile マリー・セシル	2016	白	750	7,800	酸化防止剤完全無添加	36本	本
A0881	Rose Marie ローズ・マリー	2016	ロゼ	750	7,800	酸化防止剤完全無添加	36本	本
693D0	Marie-Elisa マリー・エリザ	2010	甘	500	78,000	酸化防止剤完全無添加	36本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM