

FRANCE NEW ARRIVAL

シャトー・ル・ピュイ/ボルドー

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】微生物の唾液が
ワインを造る

ボルドーはカリフォルニアじゃない！

シャトー・ル・ピュイ当主アモローさんが来日した際、雑誌のインタビューで好きなワイン、嫌いなワインを聞かれていて、その答えが独特でした。好きなワインは70年代のシャトー・ラトゥールで嫌いなワインは今のシャトー・ラトゥールというもの。

アモローさんは今のボルドーワインにカリフォルニアワインと変わらない位の高い完成度を感じながら、ボルドーという地域性やテロワールを失くしてしまっている事を危惧しているのです。70年代のボルドーワインはテロワールを感じさせる個性があったが、今のボルドーワインを飲んででもこの畑のワインだかさっぱり解らないのが悲しい、と。

微生物の唾液が重要

彼等の畑には1立方メートル当たり2億5,000万匹の微生物が住んでいる。目には見えないが、まとめると約150グラム。微生物は葡萄の根に張り付き、樹液の中の糖分を吸い上げる。その後、彼らが吐き出す酸性の唾液が土中のカルシウムを溶かす事で土中にミネラルが豊かに含まれる様になるのだそう。

『ミネラルこそが土地の個性。昔のラトゥールやラフィットにも強烈なミネラルがあった。土が生きていたからだ。今のボルドーワインに鉄分やマグネシウムを感じることはないのは土地が死んでしまったからだろう』アモロー

サマージュドキャップ

土地の味を際立たせる為に採用しているのが「サマージュドキャップ」という独特のマセラシオン方法。中近東で開発された技法で過度な抽出を好まない彼等にとってはとても理にかなった方法。

発酵中、果皮をピシャーージュやルモンタージュで刺激すると粗いタンニンや過度な色素が抽出されてしまう。それを避ける為に細かいネットで果皮を常にワインの中に漬け込んでおく。果皮は動かず、酸化する事もなく刺激されないの粗いタンニンや余計な色素は出てこない。だから彼等のワインは軽やかで繊細。重厚で詰まった果実としっかりとしたタンニンが特徴の現代ボルドーとは全く違うのです。どちらかと言うとブルゴーニュ的。伸びのある酸とミネラルが背骨でタンニンは細かくクリスピー。アモローさんが考える70年代のボルドーワインが持っていた土地の味がここにはあります。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A4583	Duc des Nauves デュック・デ・ノウヴ	2018	赤	750	2,500	セカンド的ワイン	OK	本
A3595	Emilien エミリアン	2016	赤	750	5,900	4週間マセラシオン	158本	本
A4401	Emilien エミリアン	2017	赤	750	6,200	4週間マセラシオン	420本	本
A2969	Barthelemy バルテルミ	2016	赤	750	18,800	酸化防止剤無添加	24本	本
A4440	Barthelemy バルテルミ	2017	赤	750	19,000	酸化防止剤無添加	60本	本
69BC6	Retour des Îles ルトゥール・デ・ジル	2013	赤	750	48,000	帆船に積んで熟成	24本	本
693D0	Marie-Elisa マリー・エリザ	2010	甘	500	78,000	酸化防止剤無添加	6本	本

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