

Domaine Des Entrefaux コート・デュ・ローヌ地方 ドメヌ・デ・ザントルフォー

三ツ星レストランにオンリストされる実力派
粘土石灰と小石の土壌でビオロジック栽培
ミネラルたっぷり華やかクローズ・エルミターージュ



2012年1月、シラーの故郷を目指してローヌ渓谷の主要都市ヴァランスから北へ車を走らせること30km、そこは北ローヌの最大のAOC、クローズ・エルミターージュです。その中の小さな村メルキュロルの小高い丘の上にドメヌ・デ・ザントルフォーがあります。1979年にシャルル・タルディが創業し、現在その息子フランソワ・タルディが26ヘクタールを所有しています。

氷河によって削られたアルプスを下ってきた小石と粘土石灰が織り交じりあった土壌は、北ローヌが誇るブドウ品種シラーを育てるのに最適な条件でブドウに複雑味をもたらします。そしてその土壌の力を最大限に生かすため、ブドウ畑を取り巻く自然環境に配慮し、2000年から除草剤や化学肥料を一切使用しないビオロジック農法を取り入れ、2007年からは全ての畑において実践しています。良く耕した日当たりの良い畑で健康に育まれたシラーは、全て手摘み収穫されます。醸造に関しても極力自然な方法で行っており、発酵は自生酵母で、そして熟成はテロワールを生かすため大きめの木樽とセメントタンクで行っています。またSO2添加も最小限に抑えています。

こうしてナチュラルに出来あがったワインは、赤い花やコンポートの香りにコショウのようなスパイスが織り交ざり、カシスやターメリックのニュアンスで濃厚な味わいが口の中で交差します。

生産者としての評価もうなぎ登りで、フランス国内では地元ヴァランスの3つ星レストランでもオンリストされるほどの実力です。輝く太陽のように陽気でジョーク好きのフランソワが、真面目に造る北ローヌの本格シラーを是非ご賞味下さい。

[34087] La Java Des Entrefaux ラ・ジャヴァ・デ・ザントルフォー 17				[33525] Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ 14			
呼称	IGP Collines Rhodaniennes コリーヌ・ロダニエンヌ			呼称	クローズ・エルミターージュ		
参考小売	¥2,600			参考小売	¥3,400 JAN:4571455200889		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 丸い石	120 ~ 130m・平ら	1.4ha・38hl/ha		粘土石灰 丸い石	140m・北、南	1.4ha・29hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均7年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	木樽とステンレスタンクで発酵 (15日間マロラクティック発酵あり)			発酵	セメントタンクで2 ~ 3週間マセラシオン 3ヶ月発酵[15°C]	
	熟成	木樽とステンレスタンクで6ヶ月[18°C]熟成 濾過有・清澄有			熟成	90%木樽・10%ステンレスタンクで12ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
	SO2	プレス時:2mg/L 瓶詰め時:2mg/L トータル:81mg/L			SO2	瓶詰め時:20mg/L トータル:40mg/L	
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	「バカ騒ぎ」という名を冠した白ワイン、クローズ・エルミターージュの丸い小石が混じる粘土石灰で育ったヴィオニエをステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観から、ドライハーブやマンゴー、シロップ漬けレモンの香りを感じます。ジュシーなアタックに白いお花が拡がり、スッキリと喉越しよく前VINよりシャープな面持ちでバランスよく仕上がった印象です。			特徴	丸い小石が混じる粘土石灰で育まれたシラーを木樽、ステンレスタンク、セメントタンクで12ヶ月発酵・熟成、無清澄無濾過で瓶詰めしました。濃いめのガーネットの色調からガーベラやミントのアロマを感じます。フレッシュさが前面に出たアタック、可愛らしい果実にはブラックカラントやチェリージャムのニュアンス、スモーキーなタンニンが大人の印象を与える美しくピュアな逸品です。		

Diony