



Domaine Carterole

ルーシオン地方
ドメーヌ・カルテロール

9caveでブルノの子分格 高標高ならではのエレガンス

南仏、パニユルス、ブルノの仲間の醸造所プロジェクトの一人、JOACHIM ROQUE ジョアキム・ロックは1986年8月18日パニユルスの隣のコリウールの生まれ。

海の近くなのでお父様は漁師、そしてお母様のご実家が畑を持っておりましたが、ワイン造りはしないでブドウ栽培後協同組合に売っておりました。その8.5haの畑は250mの標高に位置し、太陽が燦燦と注いでも、十分な酸味を残してくれます。

そこにはグルナッシュノワール、カリニャン、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン、ムールヴェードルが植えられています。ただブドウを栽培し協同組合に販売するという仕事でしたが、ブルノと出会い、自分でもワインが造れるかも？と、この共同醸造所の話聞きヒラメキました。

最初は大きな規模でなく、0.6haのブドウだけピオに転向、少しずつなら出来るはずだ！と試す事にしたのです。畑をピオに変えながら、2013年にブルノのスタジエ(見習い)として、しっかりと醸造を学びました。そして2014年に独立。

解らない時は直ぐにブルノに相談出来るという環境下、お陰様で自信がつかました。

そして2年目はもう少し増やしていこうと決意をしました。こういう若い醸造家がどんどん美味しいワインを造ってくると嬉しいですね。

ラベルは奥様の友人がCollioureコリウールの町を描いてくれました。奥様Marieとの間に小さな男の子がいますが、きっとその子が大きくなってワイン造りを目指す頃には100%ピオになっているかもしれませんね。味わいはブルノの子分と言っても良い位似ております。最初はブルノ節が強いかもしれませんが、きっとどんどんジョアキムのカラーが出るのでしょう。その日が今から待ち遠しいです。(2015.2.23第二回目訪問 新井順子)



Diony

【43892】Esta Fête Blanc エスタ フェット ブラン21				【43891】Organe I Co オルガヌイコ21			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / 2023年取得予定			栽培/認証	ビオロジック / 2023年取得予定		
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
	茶シスト	0m・東・西	0.4ha・15hl/ha		茶シスト	0m・東・西	0.4ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	ヴェルメンティーノ100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月10日収穫/全房で空気圧式圧搾 15hlのステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	8月25日収穫/除梗後、アンフォアで6ヶ月間醸し、空気圧式圧搾		
熟成	228Lの木樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月			熟成	8hlのアンフォアで2ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	14.5%			アルコール度	15%		
特徴	9カーヴメンバーの一人ジョアキムがグルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュし全房でプレス、15hlのステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、りんごやドライフルーツ、火打石、ピーナッツの香り、プチプチとしたフレッシュなアタック、ドライで酸味がアクセントとなった豊かなミネラル、バランスの良い逸品です。			特徴	ブルノプロジェクトの一人ジョアキムがヴェルメンティーノを除梗しトスカナ産のアンフォアで6ヶ月醸し後プレス、2ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、トロピカルフルーツや伊予柑、マンダリンの香りを感じます。苦みが先立つアタックに柑橘の白皮の味わいを中心に、ほんのりとした甘味が溶け込むスッキリした後口が印象的です。		
【43894】Esperanza Rose エスペランサ ロゼ21				【43893】Esperanza Rouge エスペランサ ルージュ 21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / 2023年取得予定			栽培/認証	ビオロジック / 2023年取得予定		
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
	砂シルト	0m・南	1ha・20hl/ha		砂シルト	0m・北	2ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 50% グルナッシュ 50% (手摘み/平均15年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 80% カリニャン20% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月8日収穫/全房で直接圧搾(空気圧式圧搾) 10hlのステンレスタンクで3ヶ月間			発酵	8月20日収穫/全房でフードルで21日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾		
熟成	発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年11月13日			熟成	500Lの木樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月		
SO ₂	無添加			SO ₂	瓶詰め前:10mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	21年8月8日に収穫したシラーとグルナッシュを直接圧搾し、10hlのステンレスタンクで発酵・熟成、発酵が早く進み21年11月13日にサンスフルで瓶詰めしました。綺麗な淡いアセロラカラー、さくらんぼやクランベリーのような香りを感じます。朗らかなアタックにほんのり心地の良いタンニンが溶け込んだ液体は意外にドライで、アフターはシャープな印象です。			特徴	全房のシラーとカリニャンをフードルで21日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックカーネーション色の外観、ザクザクやプルーン、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジューシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がりです。		
【43895】Seven Summit セブン サミット21							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,900						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / 2023年取得予定						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	シスト 砂シルト	0m・東東	0.5ha・15hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー 30% (手摘み/平均30年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月20日収穫/全房でステンレスタンクとプラスチックバックで 10日間スミマセラシオンカルボニック/空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ビジャージュ2回)(マロラクティック発酵あり)						
熟成	500Lの木樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月						
SO ₂	瓶詰め前:10mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間スミマセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックカーネーション色、カシスジャムやプルーン、ボリュームミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味がタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diory

【42163】Esta Fête エスタ フェットルージュ 15				【42463】Esta Fête エスタ フェットルージュ 16			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	茶シスト	300m・北西	1ha・15hl/ha		茶シスト	300m・北西	1ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン80% カリニャン20% (手摘み / 平均60年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン80% カリニャン20% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%フードル50%ステンレスタンクで2週間醸し後プレス ステンレスタンクで発酵し、アッサンプラージュ 木樽で発酵(マロラクティック発酵3日間)			発酵	フードル50%ステンレスタンク50%で2週間醸し ステンレスタンクでアッサンプラージュ後、 木樽で発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	木樽で7ヶ月[15°C]熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	木樽で7ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年4月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンプラージュし木樽で発酵・熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。			特徴	ブルノプロジェクトの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンプラージュし木樽で発酵熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濁りのある赤紫の色調からベリーやカシスのアロマが上がります。シルキーなテクスチャー、ピュアで柔らかな目の詰まった果実が特徴のナチュラルです。		
【43626】Cirera シレラMAG20							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥8,800						
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオロジック / 2023年取得予定						
テロワール	土壌	標高	面積・収量				
	茶シスト	200m	0.3ha・15hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル80% カリニャン10% シラー 10% (手摘み / 平均25年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月下旬収穫 / 全房で、アンフォラで7日間醸し後、空気圧式圧搾 2hlのアンフォラで15日間発酵(ビジャージュ2回)						
熟成	そのまま4日間マロラクティック発酵後、7ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年3月15日						
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満						
アルコール度	13%						
特徴	20年は雨が多く春先のうどん粉病に苦しんだ年でした。シスト土壌で育った全房のムールヴェードル・カリニャン・シラーをアンフォラで醸し後プレス、2hlのアンフォラで発酵、そのまま7ヶ月間熟成しました。紫の輝く濃いめのルージュにスマレやブラックベリーの香りを感じます。若いブルーベリーに綺麗なエキスト、フレッシュな印象を受けるクリアなタンニンがアフターへと流れます。						

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)