



Domaine Carterole

ルーション地方
ドメーヌ・カルテロール

あのブルノ・デュシェンの共同醸造所で2014VINよりデビュー
高標高の畑から生み出される綺麗な酸とエレガンス
将来性豊かなブルノの子分的存在



南仏、バニユルス、ブルノの仲間の醸造所プロジェクトの第三弾。

JOACHIM ROQUE(ジョアキム・ロック)は1986年8月18日バ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ありました。その8.5haの畑は250mの標高に位置し、太陽が燦爛と注いでも、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おります。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、自分でもワインが作れるかも？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の葡萄だけBIOに転向、少しづつなら出来るはずだ！と試す事にしました。畑をBIO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、お陰様で自信ができました。

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作ってくると嬉しいですね。

ラベルは奥様の友人がCollioure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作りを目指す頃には100% BIOになっているかもしれませんね。味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)

【42649】Esta Fête エスタ フェット ブラン17				【42163】Esta Fête エスタ フェット ルージュ 15			
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	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
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	100m・北西	0.4ha・20hl/ha		茶シスト	300m・北西	1ha・15hl/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)	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	8月9日収穫し、アッサンブラージュ後プレス 48時間デブルバージュ、ステンレスタンクで 2週間発酵(マロラクティック発酵あり)			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、アッサンブラージュ 木樽で発酵(マロラクティック発酵3日間)	
	熟成	そのまま7ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	木樽で7ヶ月[15°C]熟成/無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	17年は太陽に恵まれ早熟の年で8月上旬に収穫を行った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後プレス、48時間デブルバージュを経てステンレスタンクで発酵、7ヶ月木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。還元香は5分程度で抜け、柑橘や樽の香りを感じます。ボリュームのあるボディに太めの酸が中核を成し、アフターに甘みと爽やかなハーブがたなびきます。			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ブ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。		



Diony