

# Domaine Des Entrefaux

コート・デュ・ローヌ地方  
ドメーヌ・デ・ザントルフオー

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ーヌ・デ・ザントルフオーがあります。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さが織り交ざり、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。

[34086] Crozes-Hermitage クローズ・エルミタージュ 16			
呼称	Crozes-Hermitage クローズ・エルミタージュ		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
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
	粘土石灰 丸い石	140m・北、南	1.4ha・48hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 5 ~ 50年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月20日から収穫、除梗後、 セメントタンクで2 ~ 3週間醸し	
	熟成	90%木樽・10%セメントタンクで12ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
	SO2	瓶詰め時:20mg/L トータル:51mg/L	
アルコール度	13%		
特徴	丸い小石が混じる粘土石灰で育まれたシラーを除梗しセメントタンクで2~3週間醸し後、セメントタンクと木樽で12ヶ月熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。濃いブラックパープルの外観から、黒いベリーとスパイスの香りを感じます。健康なブドウの甘さがジューシーな印象でタンニンと酸がバランスよく溶けあった液体は中程度のアフターが伸びやかな曲線を描きます。		



3月  
新着

Diony