

# Domaine Des Entrefaux

コート・デュ・ローヌ地方  
ドメーヌ・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古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。

【34386】La Java Des Entrefaux ラ・ジャヴァ・デ・ザントルフォー 18			
呼称	IGP Collines Rhodaniennes コリヌ・ロダニエンヌ		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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
	粘土石灰 丸い石	120 ~ 130m・平ら	1.4ha・38hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100%		
	(手摘み/平均10年)		
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)	
	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	
SO <sub>2</sub>	プレス時:2mg/L 瓶詰め時:2mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	18年は17年に比べ太陽の恩恵を存分に受けた年でした。バカ騒ぎという名を冠した白ワインでクローズ・エルミタージュの丸い小石が混じる粘土石灰で育つブドウをステンレスタンクと木樽で発酵後6ヶ月熟成しました。透明感のあるレモンイエローの外観から洋梨やハーブの香り、フレッシュな冷涼感に果実の上品な甘さと心地よい苦みが絡み合い、爽快感が素晴らしいアフターへと続きます。		

9月  
新着



Diony