



# Chateau la Baronne ラングドック地方 シャトー・ラ・バロンヌ

## 南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコラボ

Bruno Duchenと聞けばグルナッシュのスペシャリスト♪

お蔭様で彼のワインはリリースと共に瞬時で無くなるレアワインとなっており、沢山の方の口に入りません。その彼の造るワインを「もっと多くの方に飲んで貰いたい！また、彼の他の品種のスタイルを見てみたい！」との思いで、2008年立ち上がったCh La Baronneとのコラボプロジェクト。

Jean Lignerèsは、南仏Languedocに90haもの畑を持つCh La Baronneのオーナー。本職は医者で同じく医者である父も兄もワイン好き。今から50年以上前に父がワイナリーを購入したのです。そのワイナリーを2代目のJeanが引き継ぎ、本業よりもワイン造りが楽しくなり、美味しいワインをつくる為、2002年から全ての畑を100%無農薬にしました。そしてエコセルの正式な認定は2007年に取得しました。

平均樹齢45年、1haの平均生産量は3000本と生産量を少なく拘った造りを行っております。その敷地の中には1892年に植樹した、ウルトラVVのカリニャン、フィロキセラすら寄せ付けなかったブドウが存在しております。そのカリニャンを見た時に「こういうブドウでワインを造ってみたい！」と思うのはとても自然な位に素晴らしい畑です。Jeanが守っている畑で育てたカリニャンを友人のBrunoに栽培・醸造責任者として、醸造してもらったこのプロジェクトです。

Brunoはグルナッシュに魔法をかけ、本当に美味しい果実香を秘めた、素晴らしいワインに変えます。それを前からカリニャンでも飲んでみたかったのです。カリニャンは品種として軽視されがちな量産品種です。1962年にフランスから独立したアルジェリアの消費ワインの穴埋めの為に沢山植えられ、そして消費が少なくなると軽視され始めました。200hl/haも取れると言う驚異的な品種です。しかし私個人の考え方では、どんなブドウも収量を抑え、丁寧に醸造すれば、そのブドウの個性を出す事が出来る。ましてや樹齢の古いブドウの味わいは格別です。そういう意味でもこの品種を是非Brunoに醸造して貰いたかったのです。彼は完全に期待を裏切りませんでした。恐ろしい位にパーフェクトな出来栄です。日常気軽に飲むカジュアルな赤ワイン。彼の醸造方法はご存知カルボニックというブドウ本来の香を前面に出す、ブドウに優しい方法です。しかしこの方法は温度やブドウの形状等々、色んな要因が必要で、カリニャンはカルボニック法で醸造するのが難しいと言われていた品種の1つです。そして、BrunoはJeanの畑で本職のグルナッシュを醸すことも志願し実現させました。ウルトラ自然な味わいで皆様に喜んでいただけること間違いなしです。ぜひご賞味ください。

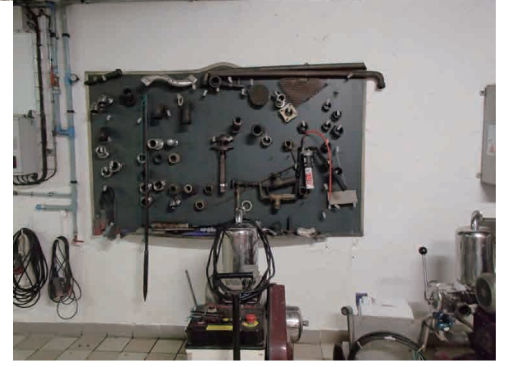
(新井順子)



### [43776] Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue カリニャン サンスフル エチケット ブルー 21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売	¥2,700 ★							
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム							
栽培/認証	ビオロジック/エコセル デメテール							
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>90m・南</td> <td>2ha・26hl/ha</td> </tr> </table>		土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	90m・南	2ha・26hl/ha
土壌	標高・向き		面積・収量					
粘土石灰	90m・南		2ha・26hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	カリニャン100%(手摘み/平均60年)							
醸造 酵母	自生酵母							
発酵	9月26日収穫/除梗後、40hlのトロンコニック樽で20日間醸し[25℃]、プレス、そのまま15日間発酵							
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年5月							
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:27mg/L							
アルコール度	11.5%							
特徴	09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは、収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、醸しプレス、そのまま発酵しステンレスタンクで熟成、サンスフルで仕上げました。紫を帯びたルージュ、レッドカラントや小ぶりの赤果実のアロマを感じます。しっかりとした酸にうすら感じるタンニン、全体的に明るく熟成すると更に上向きになりそうな仕上がりです。							

新着



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)

