



Domaine Carterole

ルーション地方
ドメーヌ・カルテロール

9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及

南仏、パニュルス、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日パニュ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を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！と試す事にしました。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造ってくれると嬉しいですね。

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)

2023VTGの醸造からジョアキムは9Caveを円満脱退して自らのCaveを立ち上げました。

場所はパニュルスの海岸沿いにあった9Caveから車で20分ほど北西方向の内陸にはいた高台のエリア・サンタンドレ。

早速2024年1月に新Caveにお邪魔してきましたが、とても広く清潔な環境で仕事がとてもしやすそうです。

樽から試飲した23VTGはどれもがこれまでよりもイキイキした印象で、今後の成長がさらに楽しみとなります。



Diony

【42164】Esta Fête エスタフェ ブラン15				【44126】Esta Fête Blanc エスタフェット ブラン22			
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	¥3,900			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	茶シスト	0m・北西	0.4ha		茶シスト	0m・東、西	0.4ha
品種	グルナッシュブラン90%			品種	グルナッシュブラン90%		
(収穫/樹齢)	ルーサンヌ10% (手摘み / 平均20年)			(収穫/樹齢)	ルーサンヌ10% (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	直接圧搾後、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	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)		
熟成	そのまま7ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年4月			熟成	228Lの木樽で熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満			SO ₂	無添加		
アルコール度	13%			アルコール度	14.5%		
特徴	グルナッシュブランを主体にルーサンヌとアッサンブラージュ、プレスしデブルバージュ後、ステンレスタンクで発酵・熟成、無濾過・無清澄・サンスフルで瓶詰めしました。にぎりあるグリーンイエロー、ゆずやレモンジャムにディルやミントがアクセントの香り、クリアな口あたりでシャープな酸味とミネラル豊富な味わい、アフターは短めな仕上がりです。			特徴	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。透明なグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスウィーティ、かぼす、ペパーミントの香りが広がります。リンゴを食べたときのジューシーな果実味に良質のエキスを酸がバランスを整えます。		
【44127】A Tatat アタタ22				【43624】Esta Fête エスタフェット ルージュ 20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥4,000		
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		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	茶シスト	100m・北	0.5ha		茶シスト (混植畑)	200m・北	1ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み / 平均10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	ステンレスタンクで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 (そのままマロラクティック発酵)			発酵・熟成	全房で50%フードル・50%ステンレスタンクで 2週間醸し後プレス 木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュ 無濾過・無清澄		
熟成	5hlのステンレスタンクと5hlの古樽で熟成 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	12.5%		
アルコール度	13.5%			特徴	グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残り半はフードルで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。		
特徴	シスト土壌に育つ樹齢10年のカリニャンをマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、ステンレスタンクと古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。キュヴェ名は息子が2歳の時に発した言葉「タタ」から名付けました。淡い紫の色調あるルビー色、赤すぐり、クランベリー、パニラの甘い香り広がります。アタックは柔らかくジューシーで果実味豊か、酸味は控えめでバランス良く、中程度のアフターです。						
【44128】Esperanza Rouge エスペランサルージュ 22				【44129】Marcelito マルセリート22			
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	¥4,000			参考小売	¥4,800		
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		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂シルト	0m・北	2ha		砂泥土	0m・南	0.3ha・10hl/ha
品種	シラー 80%			品種	グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90%		
(収穫/樹齢)	カリニャン20% (手摘み / 平均25年)			(収穫/樹齢)	カリニャン、ミュスカ10% (手摘み / 平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でフードルでスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾			発酵	8月20日収穫 / 全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / ステンレスタンクで発酵 (ピジャージュ 2回)		
熟成	500Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022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:10mg/L未満		
アルコール度	13.1%			アルコール度	14.5%		
特徴	砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフードルで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。紫ガーネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジューシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。			特徴	砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいに広がり、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。		

Diony