

Matthieu Barret

コート・デュ・ローヌ地方
マチュ・バレー

北ローヌで究極のバイオダイナミ栽培が生み出すパワフルシラー

2012年1月、究極のシラーを求めて北ローヌの主要都市ヴァランスから車でローヌ川を渡り西へ15分、ローヌ山脈へ向かうとそこは偉大なAOCコルナス！ローヌ川右岸サンジョセフの南に位置するケルト語で「焼けた大地」を意味するコルナスの畑は、太陽がジリジリ照り付ける険しい東向きの斜面にテラスと呼ばれる階段状に広がっています。この歴史豊かな畑から生み出されるワインは、ほとんどがシラー 100%で造る赤、一般的に北部ローヌの赤ワインはシラー主体で造りますが、特有の強い渋みを和らげるため、

ヴィオニエ・マルサンヌ・ルーサンヌなどの白ブドウを若干補助品種として使うことを規定しています。しかしながら、このAOCコルナスはその規定を持ちません。そのため色濃くタンニンの強い野性味溢れるワインが生み出されています。

ドメヌ・デュクレの生産者マチュ・バレーは、ここコルナスで1999年に祖父のドメヌを譲り受け、現在では13haの畑を所有しています。土壌は「ゴア」と呼ばれる古い花崗岩でワインにミネラル感を与えてくれます。平均樹齢35～40年、中には1920年代に植えられた80～90年のシラーの古木が含まれます。土壌の活力を活かすため2001年からピオロジック、2002年からバイオダイナミ農法を実践し、自然との調和を大切にするため「haie (工)」と呼ばれる雑木林を畑の周りに自然な形で残し、地中の水分調整を行っています。畑の土はフカフカでブドウの樹たちが活力を持って生きているのがよくわかります。

醸造方法にも強い拘りを持ち発酵はブドウの力を蓄えやすく澱も取り除きやすい卵形のセメントタンクで行い、テロワールを最大限に表現するため熟成には新樽は使用しません。

こうして造られたワインは、パワフルながらも繊細で且つ複雑味と余韻に富み、まさに北ローヌが生み出したグランヴァンと言えるでしょう。フランスのミツ星レストランPic(ピック)、Le Cilantro(ル・シラントロ)など著名レストランにもオンリストされ、マチュ・バレーの名は自然派ワイン界のみならず、ワイン業界全体からも熱い注目を受けています

“底抜けに明るい私生活と真剣そのもののワイン造り” マチュが生み出す情熱のシラーを是非ご賞味下さい。



【36188】Crozes Hermitage La Banniere クローズ・エルミターージュ ラバニエル22			
呼称	Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ		
参考小売	¥4,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ピオロジック/バイオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰岩	130m・東	2ha
品種	シラー 100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均26年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック	
	熟成	垂直式圧搾機でプレス	
		80hlのセメントタンクで発酵・マロラクティック発酵・熟成 (ピジャージュ6回・ルモンタージュ3回)	
		無濾過・無清澄	
	SO ₂	瓶詰め時:少量添加 トータル:65mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	クローズ・エルミターージュ、ボーモン=モントウ村の石灰岩土壌で育つシラーを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、紅茶のアロマ、アルコール感強くポリウムのある骨格でタンニンもしっかりと感じられ酸味の存在感とコクがボディを形成しています。		



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)

Diony