



Chateau de Gaure

ラングドック地方
シャトー・ド・ゴール

リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

南仏リムーに位置しているシャトー・ド・ゴール。2007年のヴィンテージから日本に上陸し、今ではすっかり日本でも定着しました。このオーナー Pierre Fabreは南仏Nime生まれ。エンジニアとして優秀な技術者でベルギーの大きなプラスチック工場長として20年以上勤務しましたが、リタイア先の家を2004年に南仏に購入。何と200haもある大きな敷地に13世紀の古いお城があり、そこではペンションも経営しております。その中には25haの畑が付いてきており、それならばワインを造ろうと決心したのです。

もともと彼は南仏で5世代続いたブドウ栽培家の家に生まれました。ここでは醸造はしておらず、ブドウは全て協同組合に売っておりました。醸造家の道を選ばなかったピエールはこの家の購入をきっかけに「ワイン造りをしよう！するならば自然でかつ最高品質のワインを造ろう！」と、決心します。そして購入した2004年から化学製品を全く使わないブドウ畑に栽培に大改造、2005年から醸造を始めました。

彼はベルギーに住んでいるので、若き醸造家Marc Bertrand(1977年生)を2005年にスタッフに迎えました。マークは元々ブルゴーニュ・ディジョンの醸造学校で学び、それからアルザスやオーストリア等々の産地でワイン造りを勉強しておりました。彼もたどり着いたのは無農薬。その彼とピエールが出会い、この25haの大きな畑をピオヘ大改革の計画に着手しました。が、口で言うほど簡単ではありません。もともと化学肥料を使用していた畑です。でも前の所有者は最後の2年間(2002/2003年)はもう畑に手をつけなかったのだから、かなり荒れ放題でした。が、幸か不幸か一切化学的なものは畑に入れていませんでした。それをたった3人のスタッフで造り上げるのですから大変な事たら…。2005年からマークがこのシャトーに醸造責任者として任命されてから、最初の1年は畑作りに集中するため、その年は残念ながらほとんど協同組合にブドウを売りました。なので2004年からあるこのシャトーは、実質2006年から本格的醸造となるのです。

やっとワインを醸造して販売できたのは2006年からです。

広い畑は高さ300mの標高で、なだらかな傾斜になっており、森の中に独立して存在しておりますので、鳥の声しか聞こえません。その高さがこのワインの酸味を形成してくれております。敷地内を車で走らせても、とんでもなく広いのです。今もまだ手直ししなくてはならない畑が残っており(そっちの方が多いです)、毎日毎日仕事であふれかえっております。それでもやりがいのある仕事だと言っていたマークは、水を得た魚のように生き生きしております。もともと北の産地で修行をしていたせいでしょうか、個人的には白ワインの方が赤ワインより好きだそうです。一番好きな品種はChenin Blanc、南仏にしてもロワールの憧れの白品種を好むなんて親近感が湧いてきました。

オーナーのFabreは絵を描くのが大好きで、醸造所の入り口に彼の大作が飾られております。そしてワインのラベルは何と彼の絵です。とっても素敵なラベルで、多才ぶりが解ります。最初は苦労の連続でしたが、Revue du Vin de Franceと言う本で、2006年ヴィンテージの新発見された5つのワインの内の1つとして紹介され、それ以降、名実共に南仏ではこのシャトーの知名度が上がり、フランスは元より世界各国から受注が来るようになり忙しくなりました。なのでベルギーの仕事を辞め、本格的に2012年から一家全員が南仏に移住してきました。受注が多いので2011年にLa Tour de Franceの畑を10ha買い足しました。その中には憧れのマカブもあります。2012年には8ha購入。このワイナリーの人気の白品種の畑とご縁があったとの事。

Chenin、Mauzac、Chardonnayなので品薄のこのワインが増えるのでホッとします。これからも益々エネルギーなワイン造りを期待したいと思います。



(新井順子)

Dionny

【43087】Campagne De Gaure Chardonnay カンパーニュ ド ゴール シャルドネ18		【42757】Limoux Blanc リムー ブラン17																																																					
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Limoux リムー</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,400</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×6×2 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオロジック/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 8ha・25hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シャルドネ95% マカブー 5%(手摘み/平均80年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>除梗せず、直接圧搾 木樽で10週間発酵(パトナージュあり)</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>木樽で8ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年5月19日</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>瓶詰め時:20mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>大人気となったカンパーニュシリーズ、シャルドネ95%にマカブー5%を除梗せずに直接圧搾し、木樽へ移した後、パトナージュを行いながら10週間発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。輝くイエローゴールドの外観から、レモンやオレンジの柑橘系のアロマを感じます。ボリューム感のあるアタック、バナナテイストの甘味が感じられ、バランスの良いアフターへと流れます。</td></tr> </table>	呼称	Limoux リムー	参考小売	¥2,400	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	栽培/認証	バイオロジック/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 8ha・25hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シャルドネ95% マカブー 5%(手摘み/平均80年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	除梗せず、直接圧搾 木樽で10週間発酵(パトナージュあり)	熟成	木樽で8ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年5月19日	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L	アルコール度	14%	特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、シャルドネ95%にマカブー5%を除梗せずに直接圧搾し、木樽へ移した後、パトナージュを行いながら10週間発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。輝くイエローゴールドの外観から、レモンやオレンジの柑橘系のアロマを感じます。ボリューム感のあるアタック、バナナテイストの甘味が感じられ、バランスの良いアフターへと流れます。		<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>LIMOUX リムー</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥2,700</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×6×2 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオロジック/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 13ha・20hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シャルドネ80% シュナンブラン15% モーザック5%(手摘み/平均40年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、228Lと400Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵20~60日)</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>そのまま木樽で7ヶ月熟成/濾過あり・無清澄</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>プレス後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:47mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>複数区画に植わるヴィエイヴイニユのシャルドネ、シュナンブラン、モーザックをアッサンブラージュして木樽で発酵、そのまま7ヶ月熟成しました。イエローゴールドの外観から、バタートースト香や花梨のほのかなアロマを感じます。控えめなアタック、甘味を纏うフルーティーな果実感はドゴールならではの味わいでアフターの苦みが締めりのある印象を与えてくれます。</td></tr> </table>	呼称	LIMOUX リムー	参考小売	¥2,700	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	栽培/認証	バイオロジック/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 13ha・20hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シャルドネ80% シュナンブラン15% モーザック5%(手摘み/平均40年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、228Lと400Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵20~60日)	熟成	そのまま木樽で7ヶ月熟成/濾過あり・無清澄	SO ₂	プレス後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:47mg/L	アルコール度	14%	特徴	複数区画に植わるヴィエイヴイニユのシャルドネ、シュナンブラン、モーザックをアッサンブラージュして木樽で発酵、そのまま7ヶ月熟成しました。イエローゴールドの外観から、バタートースト香や花梨のほのかなアロマを感じます。控えめなアタック、甘味を纏うフルーティーな果実感はドゴールならではの味わいでアフターの苦みが締めりのある印象を与えてくれます。					
呼称	Limoux リムー																																																						
参考小売	¥2,400																																																						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口																																																						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール																																																						
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 8ha・25hl/ha																																																						
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ95% マカブー 5%(手摘み/平均80年)																																																						
醸造 酵母	自生酵母																																																						
発酵	除梗せず、直接圧搾 木樽で10週間発酵(パトナージュあり)																																																						
熟成	木樽で8ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年5月19日																																																						
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L																																																						
アルコール度	14%																																																						
特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、シャルドネ95%にマカブー5%を除梗せずに直接圧搾し、木樽へ移した後、パトナージュを行いながら10週間発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。輝くイエローゴールドの外観から、レモンやオレンジの柑橘系のアロマを感じます。ボリューム感のあるアタック、バナナテイストの甘味が感じられ、バランスの良いアフターへと流れます。																																																						
呼称	LIMOUX リムー																																																						
参考小売	¥2,700																																																						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口																																																						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール																																																						
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 13ha・20hl/ha																																																						
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ80% シュナンブラン15% モーザック5%(手摘み/平均40年)																																																						
醸造 酵母	自生酵母																																																						
発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、228Lと400Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵20~60日)																																																						
熟成	そのまま木樽で7ヶ月熟成/濾過あり・無清澄																																																						
SO ₂	プレス後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:47mg/L																																																						
アルコール度	14%																																																						
特徴	複数区画に植わるヴィエイヴイニユのシャルドネ、シュナンブラン、モーザックをアッサンブラージュして木樽で発酵、そのまま7ヶ月熟成しました。イエローゴールドの外観から、バタートースト香や花梨のほのかなアロマを感じます。控えめなアタック、甘味を纏うフルーティーな果実感はドゴールならではの味わいでアフターの苦みが締めりのある印象を与えてくれます。																																																						
<table border="1"> <tr><td>呼称</td><td>Limoux リムー</td></tr> <tr><td>参考小売</td><td>¥3,300</td></tr> <tr><td>規格/タイプ</td><td>750ml×6×2 / 白・辛口</td></tr> <tr><td>栽培/認証</td><td>バイオロジック/エコセール</td></tr> <tr><td>テロワール</td><td>土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 250m・南東 15ha・20hl/ha</td></tr> <tr><td>品種(収穫/樹齢)</td><td>シャルドネ65% シュナンブラン20% モーザック10% マカブー 5%(手摘み/40~45年)</td></tr> <tr><td>醸造 酵母</td><td>自生酵母</td></tr> <tr><td>発酵</td><td>除梗せず、直接圧搾しデブルバージュ</td></tr> <tr><td>熟成</td><td>上澄みを木樽で10週間発酵(パトナージュあり) そのまま10ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月</td></tr> <tr><td>SO₂</td><td>発酵時:15mg/L 熟成時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L</td></tr> <tr><td>アルコール度</td><td>14%</td></tr> <tr><td>特徴</td><td>「オピドゥム(意:要塞)」が建てられた場所に畑があることから命名されました。粘土石灰土壌に植わる4種の白ブドウをデブルバージュ後、木樽へ移しパトナージュを行いながら10週間発酵、10ヶ月熟成しました。クリアなクリーム色、白桃やイチジクの香りにやや強めの樽香のニュアンス、甘めのフルーティーなアタックに上品な酸を伴うバランスの取れた味わいです。</td></tr> </table>		呼称	Limoux リムー	参考小売	¥3,300	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	栽培/認証	バイオロジック/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 250m・南東 15ha・20hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シャルドネ65% シュナンブラン20% モーザック10% マカブー 5%(手摘み/40~45年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	除梗せず、直接圧搾しデブルバージュ	熟成	上澄みを木樽で10週間発酵(パトナージュあり) そのまま10ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月	SO ₂	発酵時:15mg/L 熟成時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L	アルコール度	14%	特徴	「オピドゥム(意:要塞)」が建てられた場所に畑があることから命名されました。粘土石灰土壌に植わる4種の白ブドウをデブルバージュ後、木樽へ移しパトナージュを行いながら10週間発酵、10ヶ月熟成しました。クリアなクリーム色、白桃やイチジクの香りにやや強めの樽香のニュアンス、甘めのフルーティーなアタックに上品な酸を伴うバランスの取れた味わいです。		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">【43086】Campagne De Gaure Syrah Grenache カンパーニュ ド ゴール シラー グルナッシュ 18</th> </tr> <tr> <td>呼称</td> <td>Languedoc ラングドック</td> </tr> <tr> <td>参考小売</td> <td>¥2,300</td> </tr> <tr> <td>規格/タイプ</td> <td>750ml×6×2 / 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/認証</td> <td>バイオロジック/エコセール</td> </tr> <tr> <td>テロワール</td> <td>土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 350m・南東 14ha・30hl/ha</td> </tr> <tr> <td>品種(収穫/樹齢)</td> <td>シラー 95% グルナッシュ 5%(手摘み/平均25年)</td> </tr> <tr> <td>醸造 酵母</td> <td>自生酵母、20mg、4月19日瓶詰</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>除梗し、セメントタンクで8週間醸し</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>木樽で4ヶ月発酵 そのまま6ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年4月19日</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>瓶詰め時:20mg/L</td> </tr> <tr> <td>アルコール度</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>特徴</td> <td>大人気となったカンパーニュシリーズ、シラー 95%にグルナッシュ5%をアッサンブラージュ、除梗してセメントタンクで醸し後、木樽で発酵・熟成しました。詰まったブラックパープルの外観から、カシスやバナナ、ホワイトペッパーの香り、ふくよかなエキスを滑らかなタンニン、バランスのとれた味わいで柔らかなアフターも美しい仕上がりは、このクラスにして素晴らしい出来栄です。</td> </tr> </table>		【43086】Campagne De Gaure Syrah Grenache カンパーニュ ド ゴール シラー グルナッシュ 18		呼称	Languedoc ラングドック	参考小売	¥2,300	規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム	栽培/認証	バイオロジック/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 350m・南東 14ha・30hl/ha	品種(収穫/樹齢)	シラー 95% グルナッシュ 5%(手摘み/平均25年)	醸造 酵母	自生酵母、20mg、4月19日瓶詰	発酵	除梗し、セメントタンクで8週間醸し	熟成	木樽で4ヶ月発酵 そのまま6ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年4月19日	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L	アルコール度	14%	特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、シラー 95%にグルナッシュ5%をアッサンブラージュ、除梗してセメントタンクで醸し後、木樽で発酵・熟成しました。詰まったブラックパープルの外観から、カシスやバナナ、ホワイトペッパーの香り、ふくよかなエキスを滑らかなタンニン、バランスのとれた味わいで柔らかなアフターも美しい仕上がりは、このクラスにして素晴らしい出来栄です。	
呼称	Limoux リムー																																																						
参考小売	¥3,300																																																						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口																																																						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール																																																						
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 250m・南東 15ha・20hl/ha																																																						
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ65% シュナンブラン20% モーザック10% マカブー 5%(手摘み/40~45年)																																																						
醸造 酵母	自生酵母																																																						
発酵	除梗せず、直接圧搾しデブルバージュ																																																						
熟成	上澄みを木樽で10週間発酵(パトナージュあり) そのまま10ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月																																																						
SO ₂	発酵時:15mg/L 熟成時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L																																																						
アルコール度	14%																																																						
特徴	「オピドゥム(意:要塞)」が建てられた場所に畑があることから命名されました。粘土石灰土壌に植わる4種の白ブドウをデブルバージュ後、木樽へ移しパトナージュを行いながら10週間発酵、10ヶ月熟成しました。クリアなクリーム色、白桃やイチジクの香りにやや強めの樽香のニュアンス、甘めのフルーティーなアタックに上品な酸を伴うバランスの取れた味わいです。																																																						
【43086】Campagne De Gaure Syrah Grenache カンパーニュ ド ゴール シラー グルナッシュ 18																																																							
呼称	Languedoc ラングドック																																																						
参考小売	¥2,300																																																						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム																																																						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール																																																						
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 350m・南東 14ha・30hl/ha																																																						
品種(収穫/樹齢)	シラー 95% グルナッシュ 5%(手摘み/平均25年)																																																						
醸造 酵母	自生酵母、20mg、4月19日瓶詰																																																						
発酵	除梗し、セメントタンクで8週間醸し																																																						
熟成	木樽で4ヶ月発酵 そのまま6ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年4月19日																																																						
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L																																																						
アルコール度	14%																																																						
特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、シラー 95%にグルナッシュ5%をアッサンブラージュ、除梗してセメントタンクで醸し後、木樽で発酵・熟成しました。詰まったブラックパープルの外観から、カシスやバナナ、ホワイトペッパーの香り、ふくよかなエキスを滑らかなタンニン、バランスのとれた味わいで柔らかなアフターも美しい仕上がりは、このクラスにして素晴らしい出来栄です。																																																						
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">【43084】Pour Mon Pere プール モン ペール18</th> </tr> <tr> <td>呼称</td> <td>Languedoc ラングドック</td> </tr> <tr> <td>参考小売</td> <td>¥3,300</td> </tr> <tr> <td>規格/タイプ</td> <td>750ml×6×2 / 赤・フルボディ</td> </tr> <tr> <td>栽培/認証</td> <td>バイオロジック/エコセール</td> </tr> <tr> <td>テロワール</td> <td>土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 300m・東西南北 29ha・15hl/ha</td> </tr> <tr> <td>品種(収穫/樹齢)</td> <td>カリニャン40%(手摘み/平均80年) シラー 20%(手摘み/平均30年) ムールヴェードル20% グルナッシュ 20%(手摘み/平均40年)</td> </tr> <tr> <td>醸造 酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>除梗し、セメントタンクで12週間醸し</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>木樽で6週間発酵 木樽で10ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>瓶詰め時:20mg/L</td> </tr> <tr> <td>アルコール度</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>特徴</td> <td>「お父さんへ」という意味で2009年に他界したお父様を偲んで名付けられました。シスト土壌に植わる高樹齢80年のカリニャンを中心にセメントタンクで醸した後、木樽で6週間発酵、10ヶ月熟成しました。詰まったパープルレッドの外観から、カシスやイチジク、チョコの香り、こねたタンニンが溶け込むアタック、ミルクィーでシルキーな味わいにピュアで滑らかなアフターが伸びます。</td> </tr> </table>		【43084】Pour Mon Pere プール モン ペール18		呼称	Languedoc ラングドック	参考小売	¥3,300	規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ	栽培/認証	バイオロジック/エコセール	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 300m・東西南北 29ha・15hl/ha	品種(収穫/樹齢)	カリニャン40%(手摘み/平均80年) シラー 20%(手摘み/平均30年) ムールヴェードル20% グルナッシュ 20%(手摘み/平均40年)	醸造 酵母	自生酵母	発酵	除梗し、セメントタンクで12週間醸し	熟成	木樽で6週間発酵 木樽で10ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月	SO ₂	瓶詰め時:20mg/L	アルコール度	14%	特徴	「お父さんへ」という意味で2009年に他界したお父様を偲んで名付けられました。シスト土壌に植わる高樹齢80年のカリニャンを中心にセメントタンクで醸した後、木樽で6週間発酵、10ヶ月熟成しました。詰まったパープルレッドの外観から、カシスやイチジク、チョコの香り、こねたタンニンが溶け込むアタック、ミルクィーでシルキーな味わいにピュアで滑らかなアフターが伸びます。		 																										
【43084】Pour Mon Pere プール モン ペール18																																																							
呼称	Languedoc ラングドック																																																						
参考小売	¥3,300																																																						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ																																																						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール																																																						
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 300m・東西南北 29ha・15hl/ha																																																						
品種(収穫/樹齢)	カリニャン40%(手摘み/平均80年) シラー 20%(手摘み/平均30年) ムールヴェードル20% グルナッシュ 20%(手摘み/平均40年)																																																						
醸造 酵母	自生酵母																																																						
発酵	除梗し、セメントタンクで12週間醸し																																																						
熟成	木樽で6週間発酵 木樽で10ヶ月熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2019年8月																																																						
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L																																																						
アルコール度	14%																																																						
特徴	「お父さんへ」という意味で2009年に他界したお父様を偲んで名付けられました。シスト土壌に植わる高樹齢80年のカリニャンを中心にセメントタンクで醸した後、木樽で6週間発酵、10ヶ月熟成しました。詰まったパープルレッドの外観から、カシスやイチジク、チョコの香り、こねたタンニンが溶け込むアタック、ミルクィーでシルキーな味わいにピュアで滑らかなアフターが伸びます。																																																						