



Domaine Carterole

ルーション地方
ドメーヌ・カルテロール

9caveでブルノの子分格 高標高ならではのエレガンス

南仏、バニユルス、ブルノの仲間の醸造所プロジェクトの第三弾。

JOACHIM ROQUE (ジョアキム・ロック)は1986年8月18日バニユ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、太陽が燦爛と注いでも、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、自分でもワインが作れるかも？と、この共同醸造所の話聞きヒラメキました。

最初は大きな規模でなく、0.6haの葡萄だけBIO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BIO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、お陰様で自信がつけました。

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作ってくれると嬉しいですね。

ラベルは奥様の友人がCollioure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作りを目指す頃には100% BIO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)



Dionys

【43025】Tou'sec トゥセック18				【43023】Esta Fête エスタ フェットブラン18			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,900		
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 / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	茶シスト(複数区画) ComingSoon ComingSoon				茶シスト	100m・北西	0.4ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ルーサンヌ50% ヴェルメンティーノ25% グルナッシュグリ25%(手摘み/-)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン90%(手摘み/平均25年) ルーサンヌ10%(手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月24日収穫/アッサンブラージュし直接圧搾 低温で24時間デブルバージュ ステンレスタンクで4日間[24℃]発酵			発酵	8月24日収穫/アッサンブラージュしプレス/低温で36時間デブルバージュ 50%226Lの木樽・50%ステンレスタンクで5日間[24℃]発酵 4日間[24℃]マロラクティック発酵		
熟成	そのまま7ヶ月[15℃]熟成/無濾過/無清澄/瓶詰め:2019年3月15日			熟成	そのまま7ヶ月[15℃]熟成/澱引きし1ヶ月後の2019年4月瓶詰め		
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	14%		
特徴	複数区画に植わるルーサンヌとヴェルメンティーノ、グルナッシュグリをアッサンブラージュしプレス、低温で24時間デブルバージュを行った後、ステンレスタンクで発酵、そのまま熟成しました。淡いクリーム色の外観から、ほのかな樽香の奥にホワイトペッパーや黄色い果実のアロマ、フルーティーな口あたりに瑞々しく気取らない味わい、美しい酸とミネラル感のバランスが優れています。			特徴	18年は8月下旬に収穫を行ったグルナッシュブランとルーサンヌをアッサンブラージュ後プレス、冷蔵室での36時間デブルバージュ後、半分はステンレスタンク、半分は木樽で発酵、7ヶ月熟成し澱引きし1ヶ月後にSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや憂いのあるホワイトイエローの外観からビワやナッツの香り、控えて滑らかな口あたり、穏やかでジューシーな味わいから素朴な印象を受けます。		
【42651】Malecare マルカレ15				【42163】Esta Fête エスタ フェットルージュ15			
呼称	Banyuls Ambrée/バニユルス・アンブレ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	500ml×12 / 白・甘口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	茶シスト	150m・北	0.4ha・8hl/ha		茶シスト	300m・北西	1ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュグリ100%(手摘み/平均75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	9月25日収穫し、ステンレスタンクで10日間[22℃]発酵 アルコールを添加し発酵を止め(ミュータージュ)、 1週間に2回ビジャージュしながら5日間[20℃]醸し 600Lの木樽で36ヶ月熟成[15-25℃] / 残糖120g/L			発酵	50%フードル50%ステンレスタンクで2週間醸し後プレス ステンレスタンクで発酵し、アッサンブラージュ 木樽で発酵(マロラクティック発酵3日間)		
熟成	そのまま7ヶ月[15℃]熟成/無濾過/無清澄/瓶詰め:2019年3月15日			熟成	木樽で7ヶ月[15℃]熟成/無濾過/無清澄		
SO ₂	アルコール添加時:10mg/L 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	15.5%			アルコール度	13%		
特徴	9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュグリを発酵しミュータージュした後、醸しを経て600Lの木樽で36ヶ月熟成したヴァン・ドゥ・ナチュレルです。キュヴェ名はカタルーニャ語で「頭が悪い」の意味で家族の間で冗談めいた口調で使用します。オレンジプラウムの外観に、キャラメルやマロングラッセの香り、中程度のボリュームに上質な旨味を纏う甘さが特徴の飲みやすい逸品です。			特徴	9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。		
【42463】Esta Fête エスタ フェットルージュ16				【43022】Esta Fête エスタ フェットルージュ18			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥3,900		
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 / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	茶シスト	300m・北西	1ha・15hl/ha		茶シスト(混植畑)	200m・北	1ha・10hl/ha
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)			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	フードル50%ステンレスタンク50%で2週間醸し ステンレスタンクでアッサンブラージュ後、 木樽で発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	8月30日収穫/除梗せず、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6ヶ月[15℃]熟成し、3月にアッサンブラージュ 無濾過/無清澄/瓶詰め:2019年3月		
熟成	木樽で7ヶ月熟成/無濾過/無清澄/瓶詰め:2017年4月			熟成	無濾過/無清澄/瓶詰め:2019年3月		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	14%		
特徴	ブルプロジェクトの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濁りのある赤紫の色調からベリーやカシスのアロマが上がります。シルキーなテクスチャー、ピュアで柔らかな目の詰まった果実が特徴のナチュラルです。			特徴	9CAVESの造り手の一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス、木樽で6ヶ月発酵・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。憂いのあるルビー色、青紫蘇や磯海苔の香り、強めの酸の攻撃に強めのタンニンを感じますが旨味とともに、バランス感良くジューシーでエレガントなアフターへ流れます。		