

Les Crouzes

ラングドック地方
シュドウェスト地方
レ・クルーズ

南仏のテロワール×地ブドウ 安心感のある絶妙の味わいバランス

太陽照りつける南仏ベジエからカルカソンヌの中間エリア。そのオーセンティックなポテンシャルを現代のテクニカルな醸造技術でモダンに仕上げた、「売れワイン」を発掘しました。そのテロワールを表現するには十分すぎるほどの陽光、湿度、そして“Garrigue”ガリグ(ブドウ畑周辺に自生する野草やハーブ)。このCROUZESクルーズという商品名は、奇跡のカリニャンを産出する地名にちなんで付けられました。そして、CROUZESクルーズという名は小さな洞窟としても実在します。そこは温度、湿度や太陽光が見事なバランスを保つため、小川から灌漑しワインカーブとして使用できるような環境を整えています。

粘土石灰質土壌の高樹齢カリニャンから造られる赤ワインは、みずみずしくボリュームがあり、高樹齢ならではの熟成感が際立ちます。チェリーのような赤紫色の色調、赤い果実の素晴らしい香りに、上品なバニラのニュアンスがほどよく絡まっています。ベルベットの舌ざわり、溢れ出る様々な味わいと永遠に続くような余韻が特徴的です。

石灰土壌の地ブドウから造られる白ワインは、南仏ガスコーニュでよく育ったふくよかなブドウ由来の果実味と、おだやかな酸が心地よく、丸みがあって、ほっとする飲み口です。

オールドワールドとニューワールドのスタイルが渾然一体となった味わいをお楽しみいただけること間違いなしです。



リアルワインガイド誌35号で旨安ワイン大賞に輝き、表紙を飾ったこともあるレ・クルーズV.V.

日本の女性だけによる初めての国際ワインコンペティション、「SAKURA AWARD(サクラアワード)2014」にて、13年ヴィンテージがゴールドメダルを獲得いたしました！

[34647] Les Crouzes Blanc レ・クルーズ ブラン19				[34648] Les Crouzes V.V. レ・クルーズ V.V.19			
呼称	IGP コンテ・トロザン			呼称	IGP ベイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,300	JAN:4582138365146		参考小売	¥1,300	JAN:4582138364613	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	石灰	50m	300ha		粘土石灰	100 ~ 120m	12ha
品種(樹齢)	ユニブラン80% コロンバル20% (平均20 ~ 30年)			品種(樹齢)	カリニャン100% (平均40年)		
醸造・発酵	ステンレスタンクで21日間[14 ~ 18°C] アルコール発酵			醸造・発酵	2週間[23 ~ 28°C]の醸し後、セメントタンクまたは ステンレスタンクで15日間アルコール発酵		
熟成	ステンレスタンクで3ヶ月[14 ~ 18°C]熟成			熟成	そのままのタンクで3ヶ月[13 ~ 16°C]熟成		
SO ₂	発酵時:35mg/L 瓶詰め時:40mg/L トータル:158mg/L			SO ₂	マロラクティック発酵後:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:95mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	南仏旨安シリーズを代表する白、1980年代にはシャルドネの栽培地の5倍を占めていたという温暖なガスコーニュで育つユニブラン主体で造りました。お手頃価格で本格的なフランスワインを楽しんでいただけます。透明感のある薄黄色で、香りは穏やかですが、しばらくすると、ほんのりメロンの皮の部分や、焼き菓子のような香りが顔を覗かせ、穏やかな酸味が心地良いドライな味わいです。			特徴	南仏旨安シリーズ、ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」に輝くコストパフォーマンス抜群のお手頃ワインです。樹齢40年以上のカリニャンを14日間マセレーション後、4ヶ月熟成しました。色調は濃い紫色で、熟した赤いベリーやバニラの甘い香りにスパイス香が複雑さを増し、凝縮したタンニンがボリューム感を与えます。程良い酸が全体をバランスよく支える果実味たっぷりの味わいです。		