

Dom Du Séminaire

コート・デュ・ローヌ地方
ドメヌ・デュ・セミネール

南ローヌの広大な土地でビオロジック栽培 高コスパの絶品赤ワイン

モンテリマルの南東50kmに位置するヴァルレア村にある四世代続く家族経営のドメヌ・デュ・セミネールです。現在は2003年にドメヌを引き継いだエルヴェと妻マチルドがワイン造りを行っています。約100haの土地に森林やラベンダー畑、そしてブドウ畑が40ha広がっています。ビオロジックの賜物でたくさんの蜂たちにも住みよい環境であります。

標高は250 ~ 400mの畑は南、南東向きで粘土石灰のテロワールに樹齢2年~92年のシラーとグルナッシュ、カリニャンが育っています。今が最も良いバランスを生んでいると考えこれ以上ブドウ畑を増やす予定はなく現状を維持していきたいといいます。醸造所は1938年に建設されたもので大切に使用し、清潔に保ち少しずつ近代的なタンクを導入してきました。

「祖先から受け継いだこの環境を次世代に繋ぐのが我々の役目だ」と言うエルヴェ。「ワインはぶどうが造るもの、我々にできることはぶどうに寄り添い見守ること。ブドウの出来が良いかどうかで仕事が決まる。あとはフレッシュさと果実味をできるかぎり表現できるように導くのが我々の仕事だ」と話します。

コート・デュ・ローヌの南部で周囲の影響を受けない独立した広大な土地で育つブドウから生まれるコストパフォーマンスの高いワインを是非ご賞味くださいませ。



【34842】Côtes Du Rhône Rouge コート・デュ・ローヌ ルージュ 19	
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売	¥1,900
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	ビオロジック / AB
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 400m・南南東 14ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% (手摘み / 平均40年) シラー 15% (手摘み / 平均20年) カリニャン 15% (手摘み / 平均15年)
醸造: 酵母	自生酵母
発酵	2日間醸し / グルナッシュは単体で、カリニャンとシラーはアッサンブラージュし、それぞれセメントタンクで25 ~ 30日間発酵 3品種をアッサンブラージュ
熟成	セメントタンクで6ヶ月熟成
SO ₂	収穫後、発酵後の澱引き時、瓶詰め時: 15~20mg/L トータル: 30mg/L
アルコール度	13.5%
特徴	モンテリマルの南東 50km に位置する四世代続く家族経営のドメヌで造られた 3 品種をアッサンブラージュしたコスパの高い赤ワインです。綺麗なルージュの外観から紅茶、ハイビスカス、プラムの香りを感じます。滑らかな口あたりに土のニュアンスの力強さと赤果実の華やかさ、程良いタンニンが溶け込んだ綺麗なアフター、ハイコスパに一層磨きがかかっています。



Diony