



Domaine Carterole

ルーシヨン地方
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、パニユルス、ブルノの仲間の醸造所プロジェクトの一人、JOACHIM ROQUE ジョアキム・ロックは1986年8月18日パ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おりました。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、自分でもワインが造れるかも？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のブドウだけピオに転向、少しずつなら出来るはずだ！と試す事にしたのです。畑をピオに変えながら、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、お陰様で自信がつかました。

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造ってくると嬉しいですね。

ラベルは奥様の友人がCollioureコリウール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造りを目指す頃には100%ピオ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

| [42164]Esta Fête エスタフェ ブラン15 | | | | [44126]Esta Fête Blanc エスタ フェット ブラン22 | | | |
|--------------------------------|---|---------|---------------|---------------------------------------|---|--------|-------------|
| 呼称 | IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ | | | 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,900 | | | 参考小売 | ¥4,800 | | |
| 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 / 2023年取得予定 | | | 栽培/認証 | ビオロジック / 2023年取得予定 | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 |
| | 茶シスト | 0m・北西 | 0.4ha | | 茶シスト | 0m・東、西 | 0.4ha |
| 品種 | グルナッシュブラン90% | | | 品種 | グルナッシュブラン90% | | |
| (収穫/樹齢) | ルーサンヌ10% (手摘み/平均20年) | | | (収穫/樹齢) | ルーサンヌ10% (手摘み/平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 直接圧搾後、48時間ダブルバージュ ステンレスタンクで2週間発酵 (マロラクティック発酵あり) | | | 発酵 | 全房で空気圧式圧搾 15hlのステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり) | | |
| 熟成 | そのまま7ヶ月熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2016年4月 | | | 熟成 | 228Lの木樽で熟成/無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:15mg/L未満 | | | SO ₂ | 無添加 | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 14.5% | | |
| 特徴 | グルナッシュブランを主体にルーサンヌとアッサンブラーージュ、プレスしダブルバージュ後、ステンレスタンクで発酵・熟成、無濾過・無清澄・サンスフルで瓶詰めしました。にごりあるグリーンイエロー、ゆずやレモンジャムにディルやミントがアクセントの香り、クリアな口あたりでシャープな酸味とミネラル豊富な味わい、アフターは短めな仕上がります。 | | | 特徴 | グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラーージュ全房でプレス、15hlのステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。透明なグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスウィーティ、かぼす、ペパーミントの香りが広がります。リンゴを食べたときのジューシーな果実味に良質のエキスと酸がバランスを整えます。 | | |
| [43026]Organe I Co オルガヌイコ18 | | | | [43893]Esperanza Rouge エスペランサルージュ 21 | | | |
| 呼称 | IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ | | | 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥4,800 | | | 参考小売 | ¥3,600 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 赤・ミディアム | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック / 2023年取得予定 | | | 栽培/認証 | ビオロジック / 2023年取得予定 | | |
| 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 | 100m・北西 | 0.4ha・25hl/ha | | 砂シルト | 0m・北 | 2ha・25hl/ha |
| 品種 | ヴェルメンティーノ100% | | | 品種 | シラー 80% | | |
| (収穫/樹齢) | (手摘み/平均25年) | | | (収穫/樹齢) | カリニャン20% (手摘み/平均25年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月28日収穫 | | | 発酵 | 8月20日収穫/全房でフードルで21日間スマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 | | |
| 熟成 | 除梗して8hlのトスカーナのアンフォラで醸した後、 6ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年3月 | | | 熟成 | 500Lの木樽で発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:10mg/L未満 | | | SO ₂ | 瓶詰め前:10mg/L | | |
| アルコール度 | 14% | | | アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | ヴェルメンティーノを除梗してトスカーナ産のアンフォラで醸した後、6ヶ月発酵・熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。わずかに濁るオレンジがかった黄金色、マンゴー、アプリコット、ネクタリン、ハチミツ、小麦の香り、アタックから感じる複雑味、酸が綺麗に溶け込んだコク旨な果実味は飲みがアクセントとなり心地の良い余韻がバランス良く続きます。 | | | 特徴 | 全房のシラーとカリニャンをフードルで21日間スマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやブルーネ、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとアタックにタンニン豊かでジューシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がります。 | | |
| [43895]Seven Summit セブン サミット21 | | | | [44127]A Tatat ア タタ22 | | | |
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,900 | | | 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 / 2023年取得予定 | | | 栽培/認証 | ビオロジック / 2023年取得予定 | | |
| 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 |
| | シスト 砂シルト | 0m・東東 | 0.5ha・15hl/ha | | 茶シスト | 100m・北 | 0.5ha |
| 品種 | ムールヴェードル40% カリニャン30% | | | 品種(収穫/樹齢) | カリニャン100% (手摘み/平均10年) | | |
| (収穫/樹齢) | シラー 30% (手摘み/平均30年) | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 発酵 | ステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / 10hlのステンレスタンクで発酵 (そのままマロラクティック発酵) | | |
| 発酵 | 8月20日収穫/全房でステンレスタンクとプラスチックバックで 10日間スマセラシオンカルボニック/空気圧式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ビジャージュ2回)(マロラクティック発酵あり) | | | 熟成 | 5hlのステンレスタンクと5hlの古樽で熟成 無濾過・無清澄 | | |
| 熟成 | 500Lの木樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月 | | | SO ₂ | 無添加 トータル:10mg/L未満 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:10mg/L | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| アルコール度 | 13% | | | 特徴 | シスト土壌に育つ樹齢10年のカリニャンをマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、ステンレスタンクと古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。キュヴェ名は息子が2歳の時に発した言葉「タタ」から名付けました。淡い紫の色調あるルビー色、赤ずり、クランベリー、バニラの甘い香り広がります。アタックは柔らかくジューシーで果実味豊か、酸味は控えめでバランス良く、中程度のアフターです。 | | |

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

| 【42163】Esta Fête エスタ フェットルージュ 15 | | | | 【43624】Esta Fête エスタ フェットルージュ 20 | | | |
|--------------------------------------|---|---------|-------------|----------------------------------|---|--------|---------------|
| 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 | ¥3,900 | | | 参考小売 | ¥4,000 | | |
| 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 / 2023年取得予定 | | |
| 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 |
| | 茶シスト | 300m・北西 | 1ha・15hl/ha | | 茶シスト(混植畑) | 200m・北 | 1ha |
| 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 | 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) | | | 発酵 熟成 | 全房で50%フードル・50%ステンレスタンクで 2週間醸し後プレス 木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュ 無濾過・無清澄 | | |
| 熟成 | 木樽で7ヶ月[15℃]熟成/無濾過・無清澄 | | | 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 | 13% | | | 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感は美しい年であった15年の産物です。 | | |
| 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感は美しい年であった15年の産物です。 | | | 特徴 | グルナッシュ主体の4品種を全房で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。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。 | | |
| 【44128】Esperanza Rouge エスぺランサルージュ 22 | | | | 【44129】Marcelito マルセリート 22 | | | |
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥4,000 | | | 参考小売 | ¥4,800 | | |
| 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 / 2023年取得予定 | | | 栽培/認証 | ビオロジック / 2023年取得予定 | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | 砂シルト | 0m・北 | 2ha | | 砂泥土 | 0m・南 | 0.3ha・10hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | シラー 80% カリニャン20%(手摘み/平均25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90% カリニャン、ミスカ10%(手摘み/平均10年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 全房でフードルでスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 | | | 発酵 | 8月20日収穫/全房でスミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/ステンレスタンクで発酵(ピジャージュ 2回) | | |
| 熟成 | 500Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | | 熟成 | 228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月 | | |
| 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 | 13.1% | | | アルコール度 | 14.5% | | |
| 特徴 | 砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフードルでスミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジューシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。 | | | 特徴 | 砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにビールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいに拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。 | | |

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)