

Castell D'Age

スペイン／カタルーニャーペネデス
カステル・ダージュ

ペネデスの大地でバイオダイナミ栽培 手回しルミアージュのカヴァ

スペイン北東部の中心都市バルセロナから南西約50キロのところに、スペインが世界に誇るスパークリングワインCava(カヴァ)の中心地ペネデスがあります。その地でジュニェント家は100年以上前からブドウ栽培を営み、1988年にカステル・ダージュ(古城)という名のドメーヌを設立しました。ジュニェント家の主である父ジョセフとフランス系スイス人の母アンヌマリーの下で、長男ジョセフは経営を、次男ジョン・フィリップは栽培・醸造を、妹である長女オリヴィアは輸出担当と、役割分担しながらの家族経営を行っています。

ドメーヌ設立以来20年以上前から有機栽培にこだわり、カヴァを作り出す上で最高のテロワールである良質な石灰を多く含む粘土石灰質土壌と地中海性気候で、チャレック、マカベオ、パレリャーダといったこの地方の地ブドウを栽培。こうした素晴らしい自然環境下で、カヴァを造れる喜びに日々感謝しながら栽培を行っています。日照時間が非常に長く、気候も安定しているので、病禍も少なく、ブドウの木1本1本がとても健康的です。

醸造については、一次発酵、瓶内二次発酵とも優しい発酵を心掛け、この地の伝統的なカヴァの生産方法に敬意を表し、数万本にも及ぶルミアージュ(澱下げ)をペネデス地方ではここだけという全量手回し。決して機械作業では成しえない、シャンパーニュに勝るとも劣らないきめ細やかな気泡を造り出しています。

太陽の恵みの中で、「土と生きる」をフィロソフィーに、自然栽培・自然醸造、果実味たっぷり且つ繊細な味わいのとっておきのカヴァを日本の皆様にお届け致します。



Diony

【53535】Cava Anne Marie Brut Nature Reservaカヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレレルヴァ NV				【34301】Cava Aurèlia Brut Nature Reservaカヴァ オーレリア ブリュット ナチュレレルヴァ NV			
呼称	D.O. Cava カヴァ			呼称	D.O. Cava カヴァ		
参考小売	¥2,400			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	品種(収穫/樹齢)			テロワール	品種(収穫/樹齢)		
土壌	標高・向き	面積・収量		土壌	標高・向き	面積・収量	
粘土石灰	400m・西	20ha・60hl/ha	チャレロ40%(手摘み/平均20年)	粘土石灰	400m・西	20ha・60hl/ha	チャレロ40%(手摘み/平均20年)
粘土石灰	450m・西	20ha・60hl/ha	マカベオ40%(手摘み/平均20年)	粘土石灰	450m・西	20ha・60hl/ha	マカベオ40%(手摘み/平均20年)
粘土石灰	500m・南西	10ha・60hl/ha	パレリャータ20%(手摘み/平均20年)	粘土石灰	500m・南西	10ha・60hl/ha	パレリャータ10%(手摘み/平均20年)
粘土石灰	400m・南	17ha・60hl/ha		粘土石灰	400m・南	17ha・60hl/ha	シャルドネ10%(手摘み/平均18年)
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ブヌマティック方式圧搾機を用い、ステンレスタンクで10日間[16~17℃]発酵/24ヶ月間瓶内2次発酵 ドザージュ:0g/L			発酵・熟成	ブヌマティック方式圧搾機を用い、ステンレスタンクで10日間[16~17℃]発酵/36ヶ月間瓶内2次発酵 ドザージュ:0g/L		
SO ₂	少量添加 トータル:13mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:9mg/L		
ガス圧	5.4気圧			ガス圧	6.6気圧		
残糖	0.3g/L			残糖	0.3g/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウを丁寧に手造りした賜物です。ゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、24ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くレモンイエローの色調で、ほのかに青リンゴやライムのような爽やかな香りを感じつつ、極め細かく滑らかな泡とシャープで上品な酸が織り成す口当たりは、シャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。			特徴	シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くイエローの滑らかな泡にグレープフルーツやリンゴ、熟成感ある複雑な香りが拡がり、キレのある酸が特徴です。シャルドネをブレンドすることで更にエレガントさが増しました。		

SOLD OUT

【53536】Cava Anne Marie Brut Roséカヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼNV			
呼称	D.O. Cava カヴァ		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・南	17ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	ブヌマティック方式圧搾機を用い、ステンレスタンクで10日間[16~17℃]発酵 15ヶ月間瓶内2次発酵 ドザージュ:5g/L		
SO ₂	少量添加 トータル:7mg/L未満		
ガス圧	5.3気圧		
残糖	8.8g/L		
アルコール度	12%		
特徴	ピノノワールならではの上品な膨らみと柔らかな喉ごしを楽しめる旨味あるロゼカヴァです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵後、ドザージュ 5g/Lで瓶詰めしました。輝きある赤みを帯びたピンクの色調に極め細やかな泡、イチゴやラズベリーの香りが魅力的で優しい甘みと爽やかな酸が絶妙のバランスです。		

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