

Domaine De Villeneuve

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ

世界NO1レストランにオンリストされる実力派ドメーヌ
ブドウの樹が持つエネルギーを引き出すビオダイナミ栽培
大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パブ



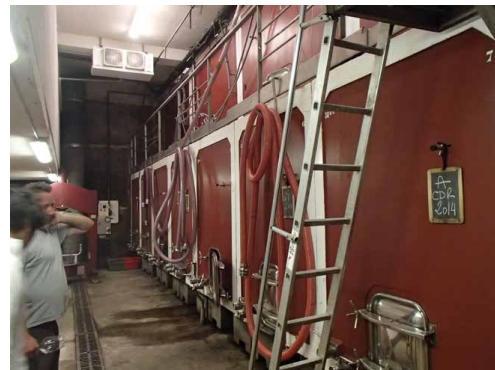
2013年2月アンジェのルネッサンス・デ・アペラシオン会場で、大地の香り溢れるシャトーヌフ2007年との衝撃の出会い、それはドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴです。南ローヌの主要都市アヴィニヨンから北へ15キロのオランジュ近郊、そこは南ローヌで最高品質のワインを生み出すシャトーヌフ・デュ・パブ。百万年前まで海の中であったこの地域の特徴的な丸石がゴロゴロとしている畑の下には、海の砂や赤粘土、黄土が広がっています。この土壌がブドウの生育に必要な水はけのよさや有機物質をもたらします。ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴは1993年に現当主スタニスラス・ワリュットが広告会社に勤めていたフィリップ・デュ・ロワ・ド・ブリッキーと共に、アモー女史から引き継ぎました。現在9ha所有している標高100 ~ 150mの南向きの畑は、シャトーヌフのトップ生産者の一人と言われるシャトー・ド・ボーカステルの南にある非常にポテンシャルの高いものです。2000年よりビオダイナミ栽培を開始し、2002年にエコセールとビオディヴァンの認証を取得しました。「病気やウイルスに対して化学薬品という一時的な解決策ではなく、ビオダイナミ栽培でブドウの樹の中にあるエネルギーを最大限に引き出すことにより病気やウイルスに打ち勝つのだ。」という信念のもと、自然とブドウの樹が調和する栽培を心掛け、畑には極力負担をかけないように馬で耕します。

大地のエネルギーに溢れたブドウは注意深く選別しながら手摘み収穫。醸造は地下6メートルの温度変化が少ない洞窟の中で行います。陶器に覆われた50hlのセメントタンクで自生酵母のみで発酵、すべてセメントタンクで熟成を行います。ワインの爽やかさや果実味を保全する為に、ルモンタージュやデレスタージュといった色素やタンニンの抽出を促進する作業は一切行いません。長期熟成したキュヴェは無濾過無清澄、極微量の酸化防止剤を加え瓶詰されます。

こうして出来上がったワインは、いずれもフルーティ且つ濃厚で煮詰めたジャムのニュアンス、キメの細かいタンニンと深い余韻を楽しむことが出来ます。フランスのみならず世界中で評価が高く、3年連続「ザ・ベストレストラン」で1位に輝いたデンマークのNOMAや数多くの星付きレストランにもオンリストされています。またロバート・パーカーのポイントでも07のヴィエイユ・ヴィーニュは94点を獲得しています。ブドウの樹が持つエネルギーをたっぷり含んだシャトーヌフ・デュ・パブとグリフ。是非ご賞味下さい。



▲ガレルーレと呼ばれる丸石



▲重力を使った醸造方法をとっている地下のカーヴ



▲高樹齢のグルナッシュ



▲セメントタンクの内部に貼られたタイル
清潔に保たれています

Diony

【36181】La Griffe ラ・グリフ22				【36678】La Griffe ラ・グリフ23			
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ			呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥5,800			参考小売	¥6,000		
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 ビオダイナミ/エコセール ビオディヴァン			栽培/認証	ビオロジック ビオダイナミ/エコセール ビオディヴァン		
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
	赤粘土 ガレ(丸石)	100~150m・北、南	3.92ha		赤粘土 ガレ(丸石)	100~150m・北、南	3.92ha・16.84hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% ムールヴェドル20% サンソー 20% シラー 10%(手摘み/平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% ムールヴェドル20% サンソー 20% シラー 10%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%は除梗し、セメントタンクで10日間醸し、垂直式圧搾 80hlのセメントタンクで10日間発酵(ピジャージュ 1日1回)			発酵	9月収穫/全房でセメントタンクで20日間醸し、垂直式圧搾 80hlのセメントタンクで発酵(ピジャージュあり)		
熟成	50hlのセメントタンクで熟成 無濾過・無清澄			熟成	50hlのセメントタンクで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年5月4日		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:17mg/L			SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:67mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。赤粘土のガレで育つブドウを50%は除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。粘りのある紫カーネット色、カンスや火打石、スモークの香り、しっかりとした果実味とボリューム、程よい酸と甘みがありブルーンを思わせる味わいがバランスよく整っています。			特徴	グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでピジャージュを施しながら発酵し熟成しました。淡いカーネット色、ブルーンやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊かでたっぷりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。		



【36182】Châteauneuf Du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ17			
呼称	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ		
参考小売	¥8,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	赤粘土 丸石(ガレ)	100~150m・南	8.5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% ムールヴェドル16% シラー 8% サンソー 4% クレレット2%(手摘み/30年~100年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/除梗後、内側がタイル貼りのセメントタンクで10日間醸し、垂直式圧搾 80hlのセメントタンクで10日間発酵(ピジャージュ 1回)		
熟成	50hlのセメントタンクで30ヶ月間熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2020年5月		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたカーネット色、カシスジャムやスモモ、チョコレートのアロマ、まろやかな口あたりと全体に溶け込むエレガントな味わい、上質なタンニンと熟成感が心地よくバランスの良さが感じられます。		



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)



Diony