

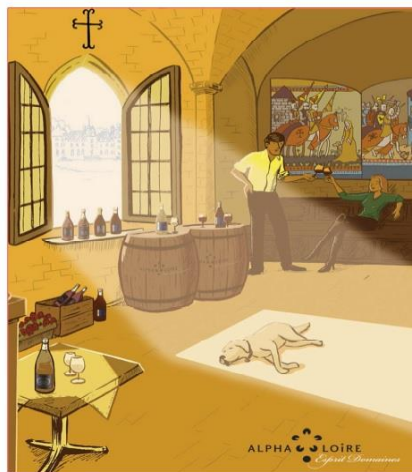
## 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Alpha Loire Domaines/ Loire ▼ アルファ・ロワール・ドメーヌ／ロワール

### 概要

メゾン・ブリュレのミッシェル・オジエ氏が組合長を務めていた協同組合「コンフレリー・デ・ヴィニユロン・ドワスリー・エ・テゼ」で、オジエ氏と一緒にビオワインのラインナップなどを担当していたフィリップ・アンジエ氏と妻のファビエンヌさんが2009年に立ち上げたメゾンです。ロワール地方のAngersを拠点に、有機栽培のブドウから生産したワインに特化しています。自分の醸造所と畑からワインを醸造するほか、有機栽培のブドウやワインのネゴシアンビジネスを行っています。



### Les Troglodytes Brut NV (レ・トログロディットNV) (AOP Cremant de Loire) 希望小売価格3500円(税別)

葡萄畑: 4.23ha- Bloisの南西に位置するOisly et Theneyの丘に位置しています。

品種: シュナンブラン(30%)、シャルドネ(60%)、カベルネフラン(10%)

土壌: 砂質、粘土、石灰、シリカ

収穫: 手摘み。約55hl/ha

醸造: 全房をプレス。150kgのブドウから100L以下の果汁に制限している。18度~20度の温度で1次発酵。

収穫翌年の1月からティラージュを開始し瓶内2次発酵が始まる。最低15か月間は澱と一緒に熟成。(通常24か月)。

アルコール度数: 12.42、残糖: 7.0g/L、総亜硫酸: 79 mg/L、遊離型亜硫酸: 21 mg/L

試飲感想:

クリーミーで優しい泡立ち、柑橘系でトースト的なニュアンスのある芳香、クリスプで爽やかな柑橘やほんのり蜜っぽいニュアンスもある辛口のスパークリング。最低24か月瓶内熟成しているということもあってか、発泡のニュアンスがアグレッシブではなくおだやかで、味わいも落ち着いていて好感が持てます。食前から食中まで対応できそうです。食前酒として、また白身の魚料理などと一緒に。

### Le Sauvignon 2016 (ル・ソーヴィニオン2016) (AOP Touraine) 希望小売価格2800円(税別)

葡萄畑: 3ha- シェール川右岸のThésée Rive

品種: ソーヴィニオンブラン(100%)

土壌: 砂質、粘土、石灰、

収穫: 手摘み。約28hl/ha

醸造: 全房をプレスし24時間かけて固形物を沈殿、低温でゆっくりと発酵。

温度コントロールタンクに保管し2017年2月2日に瓶詰。

アルコール度数: 12.12、残糖: 2.0g/L以下、総亜硫酸: 66 mg/L、遊離型亜硫酸: 15 mg/L

試飲感想:

辛口でフレッシュ、ソーヴィニオンらしい爽やかでこくも感じる柑橘系とハーブのニュアンス。綺麗な酒質のとてもまとまっている辛口白です。ひねたところが全くない、安定感抜群のトゥーレーヌのソーヴィニオンブランです。

食前酒として、また魚介、焼魚、トゥーレーヌの山羊のチーズとともに。