

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



**Domaine des Huards**  
/ **Cour-Cheverny**

▼ 生産者：ドメヌ・デ・ウアー  
/ クー・シュヴェルニー



## 概要

ドメヌ・デ・ウアーは、クー・シュヴェルニー地区にある家族経営のワイン生産者。1950年に4haのブドウ畑から生産を始め、現在35haを所有、ビオディナミを導入している。現在、8haはロモランタン種でAOCクー・シュヴェルニーのワインを生産。この他に、ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ピノワール、ガメイ、カベルネフランも栽培している。土壌のベースは基本的に石灰層。表土が粘土石灰層の区画には、ロモランタンやピノワール、粘土と珪石の混じった区画では主にガメイを栽培している。気候は、ロワールとソーヌ地方の特徴として海洋性気候に含まれるが、トゥーレーヌ地方などよりはやや内陸性気候の影響を受けている。

## 醸造

白ワイン：ブドウをプレス後に清澄。自然酵母で発酵、ステンレスタンクで18度～20度に温度を管理。AOCクー・シュヴェルニーは、6ヶ月間樽で澱上で熟成させた後、瓶詰。キュヴェFrancois 1erは、樹齢の高いロモランタン種のみ使用。最も古い樹は1922年に植えられた。2/3のブドウはプレス、1/3は直接タンクに入れ15時間浸漬。自然酵母のみで発酵。6ヶ月間樽で澱上で熟成させた後、瓶詰。

赤ワイン：タンクで全房発酵。自然酵母で発酵。約7日間、温度コントロールして発酵する。発酵終了後、優しくプレスし、樽に移し、マロラクティック発酵。収穫翌年の春に瓶詰。

	<b>ROMO 2013 (ロモ2013)</b>			色合いは淡い黄色、古樽で澱上で熟成に由来すると思われる複雑な芳香。味わいはドライ、しっかりした酸味で引き締まっています。レモンやグレープフルーツなど柑橘系、その皮、余韻に蜜やナッツのようなニュアンスもあります。シャルキュトリーや白身の肉系の料理、また羊系のチーズとも相性が良さそうです。
	AOP:Cour-Cheverny			
	品種:ロモランタン100%			
	価格:¥3,000	色:白	2013年	
	アルコール度数:11.79%		エコセール	
	SO2合計:69mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:18mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:2.2g/L		醸造:自然酵母	

	<b>Le Pressoir 2014 (ル・プレソアー)</b>			濃いめの赤紫色、熟した赤い果実、特に梅や梅干し系の香りです。引き締まった味わいですが、優しい果実味(特にコクのある梅ぼし系)が横に広がります。抜栓時は閉じこもり気味ですが、わりと早くジューシーな味わいが広がり、余韻も長いです。赤身の肉(牛、仔牛、羊など)をグリルした料理と相性が良いかと思えます。
	AOP:Cheverny			
	品種:ピノワール80%、ガメイ20%			
	価格:¥3,500	色:赤	2014年	
	アルコール度数:12.24%		エコセール	
	SO2合計:5mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:5mg/L以下		収穫:手摘み	
	糖分:0.5g/L		醸造:自然酵母	