

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau La Canorgue/Cotes du Luberon ▼ 生産者：シャトー・ラ・カノルグ
映画にも登場！30年以上に渡る有機栽培生産者



概要

シャトー・ラ・カノルグは、AvignonとAix-En-Provenceの間の小さな町、Bonnieuxに位置しています。ローマ時代から存在する古い町であり、シャトーには、自然の湧き水が湧き出ていて、それを得る為にローマ人が建設した運河も残っています。

4世代に渡り同じ家族がブドウ畑を栽培しており、有機栽培は1970年代から取り組んでおり、既に30年以上になります。一部においては、ビオディナミの方法も取り入れています。化学肥料や除草剤、殺虫剤などは全く使いません。肥料は、自然な堆肥やビオディナミのプレパレーションのみです。病気に対しては、ボルドー液と薬草を組み合わせで対処しています。醸造は自然酵母のみで発酵、平均収穫量は30hl/haです。

栽培・醸造

当主である、JPモルガン氏は、品質の高い一方で、限りなく伝統的なワインを作ることに注力を傾けています。伝統的な部分と現代的な部分がうまく融合しています。現在は、娘のナタリーさんと2人で栽培・醸造にあたっています。

収穫されたブドウは、重力により醸造所に運ばれます。プレス機は最新のものを配備、発酵槽は温度コントロールのできるステンレスタンクです。熟成は、大樽と300Lサイズ樽を用いて行われます。最終的な瓶詰まで、自然から得られる最大限の芳香と味わいを維持する為、人為的介入は最小限にとどめられています。全体を通して、二酸化硫黄の添加も最小限で、平均して

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2014 要約

“リュベロンの偉大な生産者の一つシャトー・ラ・カノルグは、ボニユーに位置しています。当主ジャン・ピエール氏の初めての収穫は1974年。有機農法に取り組んだ最初の生産者の一つで、現在一部ビオディナミも取り入れています。娘のナタリーは政治学を学んだ後2000年から父親と働き始めました。陽気かつ上品、太陽の恵みを受けつつ、野性的な部分と堂々としたリュベロンのワインを生産しています。”



2007年に公開された映画「プロヴァンスの贈りもの」(監督:リドリースcott 主演:ラッセル・クロウ、マリオン・コティヤール)の撮影舞台となったことでも良く知られています。原作者のピーター・メイル氏が、カノルグのワインが好きだということです。映画では、カノルグの《Coin Perdu》が登場します。



100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau La Canorgue / Cotes du Luberon

▼ 生産者：シャトー・ラ・カノルグ

	Canorgue Viognier (カノルグ・ヴィオニエ)			収量は25hl/ha。プレス後、低温で澄まし、自然酵母の働きで12日間、発酵。マロラクティック発酵はしておらず、2ヶ月間、澱上で熟成。 白桃や洋ナシなどの果実の芳香。味わいはグレープフルーツなどの柑橘系と桃などがほどよくミックスしたようなニュアンス。ほどよい軽さを持ち合わせており、酸度も十分。ヴィオニエ種としては比較的軽やかに感じます。
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
	品種: ヴィオニエ100%			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2013年	
	アルコール度数: 14.51%		樹齢:	
	SO2合計: 83mg/L		栽培: ビオロジック	
	SO2自由: 7mg/L		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert		醸造: 自然酵母	

	Chateau La Canorgue Blanc(シャトー・ラ・カノルグ・ブラン)		収量は30hl/ha。プレス後、低温で澄まし、自然酵母の働きで約2週間、ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵はしていない。 薄い黄色の外観。若々しく、ミントや柑橘系など新鮮な香りと、ジャスミンや蜂蜜などの香りが入り混じり、味わいも果実味とスパイシーさを備えています。とてもバランスが良く、余韻も長いです。例年よりも、ややフレッシュに感じ、サラダや魚料理などと相性がよさそうです。(試飲 2015年3月)	
	AOC Luberon			
	品種:クラレット、プールブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ各25%。			
	価格:¥2,800(税別)	色:白		2013年
	アルコール度数:13.96%			樹齢:30年
	SO2合計:85mg/L			栽培:有機栽培
	SO2自由:11mg/L			収穫:手摘み
	認証:Ecocert			醸造:自然酵母

	Beret Frog (ベレ・フロッグ)		20%のブドウは除梗し発酵。80%セミ・カーヴェニック・マセラシオン。50%は300Lサイズの樽で10ヶ月間熟成。 赤色の混じった、わりとしっかりとした色合い。、シラーに由来するスパイスや黒い果実、例年の還元的なニュアンスはほとんど感じられない。程よい果実味で、中口くらいの口当たり。ほどよい渋みを持っている。肉料理やスパイシーな料理に最適。
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée		
	品種: シラー80 %, グルナッシュ15 %, カベルネ5%		
	価格: ¥2,500(税別)	色: 赤	
	2013年		
	アルコール度数: 13.43%		
	樹齢:		
	SO2合計: 29mg/L		
栽培: 有機栽培			
SO2自由: 12		収穫: 手摘み	
認証: Ecocert		醸造: 自然酵母	

	Chateau La Canorgue Rouge (シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ)			50%分のブドウだけ除梗。8-10日間かけてステンレスタンクで発酵し、大樽で4-6ヶ月熟成。ほとんど濾過はしていない。収量は30hl/hr。 赤色の混じった、漆黒のしっかりとした色合い。、シラーに由来するスパイスや黒い熟した果実の芳香。コクのあるジューシーな果実味に例年通りシラーのスパイシーなニュアンス、なめらかな渋味。例年よりコクを感じる。ローストしたラムやグリルした肉料理との相性がよさそう。(試飲 2015年 3月)
	AOC Luberon			
	シラー60%、グルナッシュ30%、カリニャン・ムールベードル10%			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 赤	2012	
	アルコール度数: 14.25%		樹齢:	
	SO2合計: 45mg/L		栽培: 有機栽培	
	SO2自由: 18mg/L		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert		醸造: 自然酵母	

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net