

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Vignobles Denois / Languedoc-Roussillon

▼ 生産者: ヴィニョーブル・ドゥノア/ラングドック・ルーション

Domaine De La Metairie D'Alon / Domaine des Fenouilledes



概要

ヴィニョーブル・ドゥノアの当主ジャン・ルイ・ドゥノア氏は、元々シャンパーニュのブドウ生産者家族出身で、ボーンで醸造、ランスでビジネスを学びました。その後、南アフリカでスパークリングワインの醸造などを行いました。1988から89年にラングドックのRoquetailladeにピノワールとシャルドネの畑を購入。標高400-500mに位置しており、ここでブルゴーニュスタイルの白、赤ワインを生産します。さらに、1991年にはシャンパーニュのピノワールのクローンを植え、スパークリングワインの生産も開始しました。2000年以降、有機栽培への移行をはじめ、現在はすべての畑で有機栽培の認証を得ています。ホメオパシーやピオディナミなどにも取り組んでいる。

Domaine de la Metairie D'Alon, Magrie

LimouxとRoquetailladeの間に位置する畑。現在12ヘクタールのピノワールとシャルドネを栽培し、ほぼすべてスパークリングワインに使用されている。ラングドックでも最も西に位置する畑の一つで、標高も高く、石灰・粘土質の土壌は遅く熟す品種に向いているとのこと。1ヘクタール当たり5000樹。

Vignoble des Fenouilledes

ルーションのカルカッソンヌとピレネーの北、Saint PaulとCaudies de Fenouilledesの間、Agly谷の上に位置するルーションでも涼しい畑の一つ。荒廃していたワイン畑を2006年に取得、畑のコンディションをと整え、2012年からSO2無添加のワインを生産している。

	Bulles D'Argile (ブル・ダルジル)		標高400mに植えられているシャルドネ(50%)、ピノワール(50%)のブレンド。手摘み後にプレスして果汁を選別して、古樽で自然発酵からマロラクティック発酵まで行う。醸造中のSO2添加は無。 瓶内発酵、澱上での熟成。このキュベはドザージュ無のブリュットナチュラル。澱引きは2014年6月、微量のSO2(20mg/L以下程度)を澱引き後に添加。澱引き後4-10か月内あたりが飲み頃で、素晴らしい酸の切れ味と柑橘系の果実味や澱熟成の複雑	
	AOC Cremant de Limoux			
	品種:ピノワール50%、シャルドネ50%			
	価格:¥4,200(税別)	色:泡		NV
	アルコール度数:12.05%	ガス圧 5.5bar		
	SO2合計:25mg/L以下	栽培:有機農法		
	SO2自由:7mg/L以下	収穫:手摘み		
残糖:0.5g/L	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

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Vignobles Denois / Languedoc-Roussillon

▼ 生産者: ヴィニョーブル・ドウノア/ラングドック・ルーシヨン

Domaine De La Metairie D'Alon / Domaine des Fenouilledes

	Mes Vignes de St.Paul Blanc (サンポールブラン)		8月26日に手摘み。プレス後、醸造から熟成(タンクで5か月熟成)、瓶詰まで、酸化防止剤を使用していません。新鮮なレモンや白桃やメロン、アー味わいは、まるやかな柑橘系のニュアンス、澱由来の複雑なニュアンス、最後にキレの良い後味がしめくります。モンドのような芳香。良く冷やして食前酒、クリームソースの鶏肉料理やウサギ料理、チーズなどと相性がよさそう。(試飲:2014年11月)	
	Vin de France			
	品種:シャルドネ100%			
	価格:¥3,000(税別)	色:白		2012
	アルコール度数:12.26%			-
	SO2合計:25mg/L以下			栽培:有機農法
	SO2自由:7mg/L以下			収穫:手摘み
残糖:0.9g/L	醸造:自然酵母			

	Mes Vignes de St.Paul Rouge (サンポールルージュ)		8月末に一度ブドウの選別。残したブドウを9月25日に収穫。酸化防止剤を醸造から熟成(ステンレスタンクで4か月熟成)、瓶詰まで使用していません。芳香はスパイシーさと黒い果実、オリーブのようなニュアンス。味わいは、シラーらしい黒い果実味が中心ながら、程よい軽やかさ、まるやかさを兼ね備えています。ハーブを効かせた肉料理全般に向いています。(試飲:2014年11月)	
	Vin de France			
	品種:シラー、メルロー中心、グルナツシュ10%			
	価格:¥3,000(税別)	色:赤		2012
	アルコール度数:13.80%			-
	SO2合計:25mg/L以下			栽培:有機農法
	SO2自由:7mg/L以下			収穫:手摘み
残糖:1.1g/L	醸造:自然酵母			