

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau Lamery
/ **Bordeaux**

▼ 生産者：シャトー・ラムリー
/ ボルドー



概要


ボルドー市の南東約50キロ、Cotes de Bordeaux Saint-Macaireのエリアに位置する生産者です。ブドウ畑は1935年よりブルステ家が所有しています。1998年よりジャック氏が栽培・醸造を行っています。2006年以降ヴァン・ナチュラルなワインに方針を定め、2008年にエコセール、2009年にデメテルの認証を取得しました。

土壌・栽培・醸造

2.8ヘクタールのブドウ畑で、赤ワインブドウ(カベルネ・フラン、カベルネソーヴィニオン、メルロー、マルベック)2.6ヘクタールとセミヨン0.2ヘクタール栽培しています。砂と粘土の混じった土壌で、非常に水はけは良く、また南向きの日当たりの良い畑です。樹齢は20~70年。1ヘクタール辺り、5200本の樹を植えています。

2006年より有機栽培、ビオディナミ、ヴァン・ナチュラル寄りの取り組みに着手。それ以来、一切、殺虫剤や除草剤、化学肥料は使用していません。収穫は手摘み、自然酵母で発酵。補酸や補糖、酵母添加は行わず、SO₂の使用も最小限にとどめています(2009年キュヴェのSO₂合計は34ml/L)。

発酵終了後、6-7年の古樽で9ヶ月間熟成させます。その間は澱引きやトッピングなどは一切行いません。清澄も行わず濾過は必要に応じて最小限にとどめています(このキュヴェはしていません)。その後、アッセンブラージュ用のタンクに移して、4ヶ月休ませた後、瓶詰しています。

	Autrement (オートルモン)			カベルネ、メルロー、フラン、マルベックのブレンド。AO C認証ではなくVin de France。 外観は、濃い目の綺麗な赤・ガーネット色。芳香は、とても複雑で、黒い果実やメンソール、野生的な芳香を持っている。 味わいは、しっかりとした果実味と渋み、ミネラル感を備えている。料理との相性が良く、家禽や牛、仔羊などの肉、様々な種類のキノコやチーズと一緒に楽しめる。
	Vin de France			
	品種:カベルネ、メルロー、フラン、マルベック			
	価格: ¥3,300	色: 赤	2009年	
	アルコール度数: 13.41%		750ml	
	SO ₂ 合計: 34mg/L		有機、ビオディナミ	
	SO ₂ 自由: 8mg/L		収穫: 手摘み	
	糖分: 0.4g/L以下		醸造: 自然酵母	
	認証: Ecocert, Demeter			

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