

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



## Les Chemins de Bassac / Languedoc-Roussillon

▼ レ・シュマン・デ・バサック  
/ ラングドック・ルシヨン



### 概要

レ・シュマン・ドゥ・バサックは、イザベルさんの家族が19世紀初めから所有しています。イザベルさんとレミさんは当初は生産者になるつもりではありませんでした。遺跡の発掘の際に出会った二人は、パリで歴史学者になろうとしていました。しかし、1987年に家族がブドウ畑を売却しようとした時、この2人は学者になるよりも、ワイン生産者になる道を選びました。

彼らはワイン生産への熱意と愛情から、15ヘクタールのブドウ畑の整備を進め1999年には有機農法の認証を取得、現在ではラングドック地方の最も素晴らしいブドウ畑の一つとなっています。彼らのドメーヌLes Chemins de BassacはPuimissonにあり、Beziers市から北に12kmに位置しています。

### 栽培・醸造

15ヘクタールの粘土／石灰層の土壌は、第4紀沖積土の台地に由来し、小石が多くとも水はけが良いですが、一定の保水性があるため夏の最も暑い時期にも立ち向かうことができます。全てのブドウは、Ecocertの規定に沿った有機栽培。アメリカの有機認証であるNOP (National Organic Program)も取得しています。

ブドウは樹齢平均15歳、1ヘクタール辺り5000本が植えられています。仕立てはダブルコルドンで通常8個の芽を残します。各々の木の特徴や成長具合、病気の発生などにより様々な対応をしています。有機肥料を使っていますが、有機栽培の許容量よりも非常に少ないものです。4月から収穫まで、多くの作業を手で行っています。収穫量は平均50hl/ha。

5種類の赤品種(ピノワール、シラー、グルナッシュ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、ムールヴェードル)と白品種2種(ルーサンヌ、ヴィオニエ)を植えています。一般的には収穫は8月末にピノワールから始まり、9月半ば過ぎにムールヴェードルで終了します。

### 評価

「誰も否定できないラングドックのグラン・クリュだ」

**Les grands crus du Languedoc et du Roussillon 2006 - M. Smith**

「ラングドック地方のヴァン・ドゥ・ペイは価値が高まっている」

**La Revue du Vin de France - Mars 2005**

「“一般の人たちに評判が良く上品だ”と生産者に語られるISAシリーズに興味を抱かないわけには行かない。まさに、本当のワインに適した評価ではないだろうか？」

**Les Bonnes Adresses du Vin Bio - 2006/2008 J.M.Carité (Utovie)**

**LE GUIDE HACHETTE 2010**

LE GUIDE HACHETTE 2010年版では、ピノワール2007年が、掲載されて★1つを獲得しています。

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

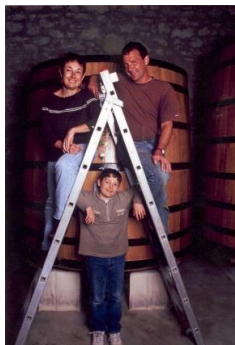
URL [www.le-vin-nature.net](http://www.le-vin-nature.net) E-mail [info@le-vin-nature.net](mailto:info@le-vin-nature.net)


# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines





**Les Chemins de Bassac**  
/ Languedoc-Roussillon

▼ レ・シュマン・デ・バサック  
/ ラングドック・ルシヨン



	<b>Isa Blanc (イザ・ブラン)</b>			<p>酵前に浸漬。セニエを行い澄まし。3分の一はハーフサイズの樽で発酵。パタナージュを4から5ヶ月間実施しながら、澱上で熟成。生産者は良いビンテージでジューシーなワインと話していたのですが、その通りのワイン。2014年よりもわずかに濃く金色っぽい色合いで、香りは抜栓時から良くなりました。ドライでジューシーながら例年よりもしっかりした酸味がある気がします。食前酒やホタテやサーモンのカルパッチョなど冷製の海鮮系の前菜と共に。</p>
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:ルーサンヌ、ヴィオニエ			
	価格:¥2300	色:白	2015年	
	アルコール度数:12.04%		樹齢:平均20年	
	SO2合計:67mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:15mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:0.7g/L		醸造:自然酵母	
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				

	<b>Isa Rose (イザ・ロゼ)</b>			<p>グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル。セニエ。初めて入荷しました。芳香は控えめですが、ほんのリストロベリーの的です。色合いはわりとしっかりしており、とても淡い赤で、ふちがピンクです。ドライで酸がしっかりしており、すっぱめのストロベリーやサクランボのような感じ。小粒の赤い果実を思い出させます。サラダニソワーズなどサラダ全般や軽めの前菜と相性が良さそうです。</p>
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー			
	価格:¥2300	色:赤	2015年	
	アルコール度数:12.00%		樹齢:平均20年	
	SO2合計:53mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:16mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:0.7g/L		醸造:自然酵母	
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				

	<b>Isa Rouge (イザ・ルージュ)</b>			<p>グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、カベルネソーヴィニオン、ピノワール。若干、瓶内熟成が進んできているのか、色合いは赤紫からほんのり赤みが強くなってきている気がします。果実味はジューシーで、ほんのり土っぽいニュアンス、余韻に果実の甘みが伸びます。焼いたり煮たりした肉系の料理なら、和・洋・中と、難しいことを考えずに合わせられそうな味わいです。</p>
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノワール、シラー、カベルネ			
	価格:¥2300	色:赤	2014年	
	アルコール度数:13.45%		樹齢:平均20年	
	SO2合計:77mg/L		栽培:有機農法	
	SO2自由:27mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:1.5g/L		醸造:自然酵母	
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				