

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Domaine Mouthes Le Bihan / Côtes de Duras

▼生産者：ムート・ル・ビアン /コート・ド・デュラス



概要

Catherineさんと Jean-Maryさんが1990年代末に、前所有者から27ヘクタールのブドウ畑を購入して、Domaine Mouthes Le Bihanとしてブドウ栽培、ワイン生産を開始。2000年が最初のヴィンテージです。当初から良いワインを、出来る限りナチュラルなブドウ栽培とワイン醸造で生産することを目的としてきて、ブドウ畑の作業に力を注いでいます。環境や消費者、自身の健康を考え、除草剤、殺虫剤、化学肥料を使用していません。

栽培・醸造

栽培は有機栽培。各樹の樹勢に応じて、土を耕すか、草を抜くか生やすかなどを決めるそうです。

収穫は手積み。選別をえて発酵を始めます。野生酵母のみによる発酵です。少量のSO2以外、醸造を助ける酵素や清澄用の添加物、保存料の類は使用していません。したがって、定期的な監視と試飲が重要ということです。発酵は長く、場合によっては、収穫翌年まで続くこともあるそうです。発酵が長いことによる問題は特にないため、気長に待つそうですが、これまでの結果としては、この自然な発酵スタイルに良い感触を得ているとのこと。



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 French Wines



Domaine Mouthes Le Bihan / Côtes de Duras

▼生産者：ムート・ル・ビアン /コート・ド・デュラス

	La Pie Colette Blanc Sec 2014	<p>若木のブドウから。自然酵母による発酵を経て、タンクで熟成される。金色の色合い、抜栓時からパイナップルっぽい甘い果実や黄色い花を彷彿させる芳香がします。わりとヴォリューム感があり、芳香と同じパイナップルや南国フルーツっぽい味わいです。辛口ですが、残糖分3.1gということで、強い酸により良いバランスを保っている感じがします。食前としてや魚介を使ったサラダ、スパイシーな料理などと相性が良さそうです。</p>	
	AOC Cotes de Duras		
	セミヨン50%、ソーヴィニヨン35%、シュナン15%		
	価格:¥2,600(税別) 色:白 2014年		
	アルコール度数:13.72%		樹齢:若木
	SO2合計:38mg/L		栽培:有機
	SO2自由:15mg/L		収穫:手摘み
	糖分:NA		醸造:自然酵母
認証:エコセール			
	Vieillefont 2012	<p>1年間の樽熟成を経て瓶詰している。金色っぽい色合いで、ピコレットと同じようにパイナップルなどの果実に樽熟のニュアンスが加わっています。ほどよい熟成感、粘着性があり、力強いワインです。熟したアブリコットやミラベル、パイナップルの果実味をはっきりした酸が支えています。(こちらの残糖分は0.7gです)こちらスパイシーな料理や、バターやクリームを使ったソースと鶏肉料理や魚料理と相性が良さそうです。</p>	
	AOC Cotes de Duras		
	セミヨン50%、ソーヴィニヨン25%、ミュスカデル20%		
	価格:¥3,300(税別) 色:白 2012年		
	アルコール度数:15.37%		樹齢:
	SO2合計:86mg/L		栽培:有機
	SO2自由:9mg/L		収穫:手摘み
	糖分:N/A		醸造:自然酵母
認証:エコセール			
	La Pie Colette Rouge 2014	<p>自然酵母による発酵を経て、タンクで熟成された後に瓶詰。明るい赤紫色の外観。芳香は赤黒い果実、インクっぽい野生の草木のようなニュアンス。12年は還元的でしたが今回はそうでもありません。12年に比べるとフレッシュなニュアンス、芳香と同じで赤黒い果実感や野イチゴのようなニュアンスがあります。シンプルな赤身の肉のグリルやステーキ、照り焼き的なたれなども相性が良さそうです。</p>	
	AOC Cotes de Duras		
	品種:メルロー85%、マルベック15%		
	価格:¥2,600(税別) 色:赤 2014年		
	アルコール度数:13.17%		樹齢:平均70-80
	SO2合計:44mg/L		栽培:有機
	SO2自由:14mg/L		収穫:手摘み
	糖分:N/A		醸造:自然酵母
認証:エコセール			
	Vieillefont 2011	<p>1年間の樽熟成を経て瓶詰している。赤紫に赤茶色っぽい縁。メルロー系のほどよく落ち着いたボルドーのワインに感じる熟した果実感と花っぽい芳香。黒い果実味に程よく樽のニュアンス、土っぽさが交じり合っており、パワフルというよりは落ち着いてまろやか、しなやかなスタイルで、懐の深さを感じます。羊や家禽、牛のフィレ肉などクラシックな組み合わせが良いかと思います。</p>	
	AOC Cotes de Duras		
	メルロー50%、カベルネ25%、フラン15%、マルベック10%		
	価格:¥3,300(税別) 色:赤 2011年		
	アルコール度数:14.91%		樹齢:
	SO2合計:38mg/L		栽培:有機
	SO2自由:6mg/L		収穫:手摘み
	糖分:NA		醸造:自然酵母
認証:エコセール			

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