

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



**Domaine du Traginer / Banyuls** ▼生産者：ドメヌ・ドウ・トラジネール / バニユルス



ドメヌ・ドウ・トラジネールのジャン・フランソワ・デュウ氏は、バニユルス地方最後の「山の彫刻家」として有名なブドウ栽培者・ワイン醸造家です。彼は、彼の肉体と、カタロニア地方のラバ使い(**Traginer**とはラバ使いという意味)が所有するこのブドウ特産地(クリュ)最後の雄ラバだけを使って山を切り開き、ブドウを栽培し、ワインを作っています。

片石と急傾斜からなるバニユルスのテロワールは非常にユニークです。海と山の上に位置し年間平均250日間も日光が注ぐその稀な美しい景観だけでなく、フェニキア人が起源となる歴史、段丘にあるブドウ畑、**6000km**に及ぶ石垣、また巧妙に作られた雨水を流す水路などがあるためです。

この6ヘクタールのドメヌは、有機とビオディナミ栽培により畑を耕作しています。ブドウ畑は日光のとても良く当たる狭い段丘にあり、土壌はカンブリア期の岩石が風化した片石から成り立っています。先祖代々の伝統を尊重してワインを醸造。収穫量は1ヘクタールあたり**15から35ヘクタール**と恐ろしく少なく、ブドウの樹1本からは、1本のワインも生産できません。ビオディナミと彼の伝統的で丁寧な醸

## AOC Collioure Blanc 2005

コリウール・ブラン2005

プレス後に、澄まし。小樽で、温度コントロールしながら発酵。**SO2**無添加。熟成は、新樽で**18ヶ月**。無清澄、無濾過。瓶詰時に、**SO2**を3グラム/ヘクトリットル添加。

薄黄色の外観。乾燥菩提樹の葉や甘い香料、松やにの香り。軽いオーク香があり、強く、おおらか、長い余韻があります。やや冷やして、焼き魚や蒸し魚、カレーを使った料理などとも良く合います。

アルコール度数**14.8度**。理想サービス温度16度。

ブドウ品種:グルナッシュ・ブラン : **60%** 平均樹齢**10~15年** グルナッシュ・グリ : **40%** 平均樹齢**40~70年**

容量: **750ml/12/白ワイン**

小売価格: **5,900円** (税別)



## AOC Collioure cuvée Al Ribéral 2006

コリウール・キュヴェ・アル・リベラル2006

除梗、21日間の浸漬、毎日複数回のルモンタージュを実施。温度コントロール。**SO2**無添加で、イノックスタンクで8ヶ月熟成。ハムやパエリア、豚、子羊などどうぞ。また、少し冷やして焼肉と合わせても美味しいです。

アルコール度数**14.5%**。理想サービス温度16度。

容量: **750ml/12/赤ワイン**

小売価格: **5,200円** (税別)



## AOC Collioure cuvée Capatas 2004

コリウール・キュヴェ・カパタス 2004

除梗。**30日**間の浸漬。毎日複数回のルモンタージュとピジャージュ。**SO2**無添加。小樽で**14ヶ月**熟成。二酸化硫黄無添加。瓶詰時も3グラム/ヘクトリットル以下の微量添加。無清澄、無濾過。要デカンタ。

濃いガーネット色。干しスモモや甘草、良く熟した赤い果実の濃い芳香。しっかりとしたタンニンと熟した果実味が味わえます。最後にトリュフの味わいが残ります。やや低温でお飲み下さい。ウサギ、豚、子羊、ジビエなど。

アルコール度数**14.6度**。理想サービス温度16度。

容量: **750ml/12/赤ワイン**

小売価格: **9,300円** (税別)



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)