

Domaine Sainte Marie des Crozes La 4ème

ドメーヌ サント マリー デ クローズ
ラ・カトリエム 4代

タイプ : 赤辛口
原産地 : フランス ラングドック
葡萄品種 : カリニャン 40%、シラー 40%、グルナッシュ 20%
ALC : 13.5%
クラス : AOC コルビエール
サービス温度 : 16°C前後



相性のよい料理
チーズ、ハム、グリルまたはローストした
チキンや赤身肉など

コメント:

チェリーやラズベリー、レッドプラムなどのフレッシュかつ程よいボリューム感のある赤系果実のアロマとアニスやリコリスのような甘くスパシーな香りもあります。口当たりは力強さとバランスがあり、たっぷりとした果実味と酸味が魅力。プリオッシュやチョコレートのような香ばしい香りやバニラの甘い香りが広がり、長く余韻を楽しめます。

ワインの背景:

・畑

カルカソンヌに近く、山の中腹の北側にシラーの区画、東西にグルナッシュとカリニャンの区画がある。気候は海洋の影響を受ける地中海性気候で、土壌は粘土石灰岩質。低木林に囲まれた区画のため、ワインにタイムなどの野性のハーブの香りを与える。カリニャンの樹齢は高く、平均 60 年。



・ワイナリー

手作業による収穫後、コンクリートタンクでそれぞれのブドウをアルコール発酵。穏やかにタンニンを抽出するためマセレーションは 15 日間に渡る。マロラクティック発酵の後ブレンドし 6 か月間熟成、さらにボトルで 1 年間熟成させる。ボトルに描かれているのは創設者とその息子、そして小さな子供は現在の当主の父親の写真。4 代に渡り受け継がれたこのワインはドメーヌの歴史そのもの。

・造り手 ドメーヌ サント マリー デ クローズ

ドゥザンのサント マリー デ クローズは、コルビエールの最北端のテロワール、アラリックに位置しています。このドメーヌではワイン生産者であることが代々受け継がれています。アラリックはカルカソンヌとレジニャンの間に広がる山です。この名前の由来となったのは西ゴート族の王、アラリック 2 世です。彼はそこに宝物を埋めたであろうと言われていますが、ドメーヌにとって本当の宝はアリラックの並外れた素晴らしいテロワールとそこに生息する動植物だと語っています。ドメーヌ・サント・マリー・デ・クローズでは、この自然環境のバランスを守りたいという願いを込めて、10 年間持続可能な農業を行った後、2014 年から認証を取得した有機農業アプローチを背景に、動植物を尊重しながら土地を耕作しています。そして 2018 年以来、ドメーヌはビオディナミ農法で土地を耕しており、デメテルラベルはこの取り組みの証です。現在は一族初の女性醸造家、クリステルがワイン造りを担っています。



商品番号	KFRWAF123-750
内容量	750ml
JANコード	3760056891140
希望小売価格	¥2,800 (税抜)