

Domaine Sainte Marie des Crozes Hector et Juliette

ドメーヌ サント マリー デ クローズ
エクトル・エ・ジュリエット

タイプ : 赤辛口
原産地 : フランス ラングドック
葡萄品種 : シラー 90%、グルナッシュ 10%
アルコール : 14.5%
クラス : AOC コルビエール
サービス温度 : 17°C前後



相性のよい料理
ハムやチーズ、赤身肉やジビエ料理など

コメント:

ジャムのように濃厚な赤い果実のアロマとカカオやローストの香りが見事に混ざり合い複雑で力強いフレーバーです。口に含むと力強く、温かく、肉厚な果実味とボリューム感があり、タンニンもしっかりと存在しています。シナモンや胡椒のスパイシーな香りがあり、ジューシーなお肉料理の良きパートナーとなります。

ワインの背景:

・畑

カルカソンヌに近く、山の中腹の北側にこのワインの区画がある。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。

・ワイナリー

手作業による収穫後、タンニンを穏やかに抽出するために軽く湿らせながら果帽の下で長いマセラシオンを行う。発酵後はコンクリートタンクをワインで満杯にしルモンタージュやビジャージュを行わず注入のみで長期間マセラシオンを維持。トータル1ヶ月以上。その後フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。エクトルとジュリエットはこのワイナリーの創設者で現当主の曾祖父母に当たる。このワインはワイナリーで造られた最初のキュヴェでもある。ラベルは二人の結婚式の写真。

・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ラリ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	KFRWAF124-750
内容量	750ml
JANコード	3760056890013
希望小売価格	¥3,900 (税抜)