

Domaine Sainte Marie des Crozes Les Fugitives

ドメーヌ サント マリー デ クローズ
レ・フジティヴ かりそめの雫 / 亜硫酸塩無添加

タイプ : 赤辛口
原産地 : フランス ラングドック
葡萄品種 : グルナッシュ 90%、カリニャン 10%
ALC : 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

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:

ブラックチェリー、ブラックベリーなどの黒系果実のジャムのような甘やかな香り。口当たりは滑らかで優しいタンニンとイチジクやプルーンを思わせる、肉厚で凝縮した果実味が魅力的です。クローブやシナモンのような甘いスパイスのニュアンスも感じ、パワフルさの中にやさしさと甘酸っぱさが調和したワイン。

ワインの背景:

・畑



地中海性気候夏は暑く雨が少ない。赤土に石灰岩と小石がまざった土壌で南に露出した区画。グルナッシュは樹齢 80 年。このシリーズはその年の収穫で一番良いブドウを選び、1000 本という極小ロット生産で亜硫酸塩無添加、無濾過の完全ナチュラルワインを造ることを目的としている。

・ワイナリー

完全手作業の収穫で、カーボニックマセレーションを採用。コルビエールの伝統的な製法では 30°C でマセレーションを行うが、繊細さを表現したいため、低温 (20°C) で実施。カーボニックマセレーションを行うには完璧なブドウを傷つけないように丁寧に扱う必要があり、更に亜硫酸塩を添加しないため、醸造には細心の注意と根気強い努力が必要となる。Fugitive とは、素早く消えてなくなってしまうものという意味。このシリーズは毎年違う品種と製法で生産されるため、うっかり逃してしまったら、二度と手に入らないかりそめのワインである。

・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	KFRWAF125-750
内容量	750ml
JANコード	3760056890273
希望小売価格	¥6,500 (税抜)