

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau Cru Godard

/ **Francs Cotes de Bordeaux**

▼ 生産者：シャトー・クリュ・ゴダール

/ フラン・コート・ド・ボルドー

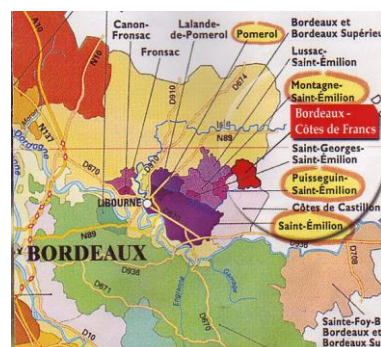


概要

シャトー・クリュ・ゴダールは、ボルドーのコート・ド・フランに約2haのブドウ畑を所有しています。4世代続く、家族経営のシャトーで、1998年から現在のフランクとカリヌ夫妻が栽培・醸造にあたっています。最初は減農薬農法で栽培をしterra-vitisの認証を得ていました。2000年までは、協同組合としてワインを醸造していましたが、品質向上を目指し、状態の悪い畑を放棄し、醸造・瓶詰を自ら行うようになりました。2007年から有機栽培に移行し、現在、Ecocert認証を申請しています(2008年ヴィンテージは移行2年目)。フランク氏は、2011年現在、コート・ド・フラン地区のワイン

土壌・栽培・醸造

粘土と砂質の交じり合った土壌で、面積は約2ha。白はセミヨン(0.4ha。樹齢約40年)、赤はカベルネソーヴィニオン50%、メルロー50%を有機農法で栽培しています。収穫は、主に早朝と夜に手摘み。発酵前に3-4日ほど発酵前に浸漬を行い、自然酵母のみで発酵。発酵終了後、主に古樽で、12ヶ月間熟成させます。赤ワインは基本的に果実味を尊重。樽熟成の目的は酸化を促すことを心がけており、樽のニュアンスがでないようにしているとのこと。セミヨンは石灰質で南向きの斜面に植えられている。白ワインは甘口のみを生産。ヴィンテージによって、貴腐菌の影響を強く受ける場合と主にパセリアージュの場合で分かれる。2008、2009年は主にパセリアージュ、2010年は貴腐





Sauvignon (ソーヴィニオン)		
AOC:Francs Cotes de Bordeaux		
品種:ソーヴィニオンブラン100%		
価格:¥2300	色:白	2012年
アルコール度数:13.41%		
SO2合計:71mg/L	栽培:有機	
SO2自由:1mg/L	収穫:手摘み	
糖分:0.22g/L	醸造:自然酵母	
認証: Ecocert		

ソーヴィニオンブラン100%のキュヴェ。外観は、薄い緑色で、非常にクリアー、綺麗な色合いをしている。ソーヴィニオンブランらしい、ハーブや柑橘系、若草のような心地良い香りが楽しめる。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のさわやかな味わいと、ほどよいコクとボディ、最後にほんのりと柑橘系果実の皮のような苦みが複雑味を与えています。食前酒として、または野菜サラダ、魚介などと相性が良いかと思います。

ソーヴィニオンブラン100%のキュヴェ。外観は、薄い緑色で、非常にクリアー、綺麗な色合いをしている。ソーヴィニオンブランらしい、ハーブや柑橘系、若草のような心地良い香りが楽しめる。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のさわやかな味わいと、ほどよいコクとボディ、最後にほんのりと柑橘系果実の皮のような苦みが複雑味を与えています。食前酒として、または野菜サラダ、魚介などと相性が良いかと思います。

	Cru Godard (クリュ・ゴダール)		
	AOC:Francs Cotes de Bordeaux		
	品種:カベルネソーヴィニオン50%、メルロー50%		
	価格:¥2300	色:赤	2008年
	アルコール度数:13.66%		
	SO2合計:47mg/L		栽培:有機
	SO2自由:7mg/L		収穫:手摘み
	糖分:1.37g/L		醸造:自然酵母
認証: Ecocert(申請2年目)			

カベルネソーヴィニオン、メルローがそれぞれ50%ずつ。わりとしっかりした若々しい紫色の色合い。香りは、黒い果実の香りが中心で、やはりフレッシュな味わいを想像させる。味わいは、生き生きとした酸を感じつつ、ほどよい渋みと丸い口当たりが特徴的。良く熟した果実味とほんのりとスパイスのような味わい。重すぎず、しっかりとした辛口で、幅広い食事に合わせて楽しめる。

カベルネソーヴィニオン、メルローがそれぞれ50%ずつ。わりとしっかりした若々しい紫色の色合い。香りは、黒い果実の香りが中心で、やはりフレッシュな味わいを想像させる。味わいは、生き生きとした酸を感じつつ、ほどよい渋みと丸い口当たりが特徴的。良く熟した果実味とほんのりとスパイスのような味わい。重すぎず、しっかりとした辛口で、幅広い食事に合わせて楽しめる。