

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



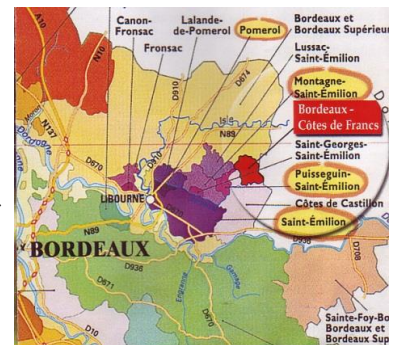
Chateau Cru Godard
/ **Francs Cotes de Bordeaux**

▼ 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ーヌ夫妻が栽培・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生産者組合の会長をつとめています。



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14ha。白はソーヴィニオンブランとセミヨン(約2ha。樹齢約40年)。以前は甘口だけを生産していたが、近年はソーヴィニオンブランの辛口にも取り組んでいる。赤はカベルネソーヴィニオン、メルロー、マルベック、カベルネフランを約12ha。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。セミイオンは石灰質で南向きの斜面に植えられている。

	Sauvignon (ソーヴィニオン)			色合いは薄い緑がかった淡い金色です。芳香はフレッシュでレモンやグレープフルーツの柑橘系にほんのりハーブっぽさもあります。味わいはみずみずしく、フレッシュな辛口。2015年よりも軽やかでアルコール度数も1%低いです。レモンやグレープフルーツの皮のようなニュアンス、ほんのりとハーブっぽさも感じます。きりっとした酸があり、食前酒から(クレソンなど使った)新鮮なサラダ、グリーンアスパラガスを使った料理、お刺身など冷製の前菜に合いそうです。
	AOC:Francs Cotes de Bordeaux			
	品種:ソーヴィニオンブラン100%			
	価格:¥2300	色:白	2016年	
	アルコール度数:12.01%			
	SO2合計:49mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:13mg/L		収穫:機械	
	糖分:0.2g/L以下		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert				

	Cru Godard (クリュ・ゴダール)			しっかりとした赤紫の色合いで09年に近い濃い色合いです。香りは硬質的なニュアンスとボルドーに期待する熟したカシス感やカベルネ系の複雑さも感じます。ここ数年ヴィンテージはメルロー色が強いなと思っていたのですが、今回はカベルネ系の個性がしっかり感じられます。ベジタブル的な青みは感じず、適度な渋味です。わりとシンプルなステーキフリットの料理や羊や豚をグリルしたもの、BBQなど一緒にお楽しみください。
	AOC:Francs Cotes de Bordeaux			
	メルロー65、カベルネ20、フラン10、マルベック5			
	価格:¥2300	色:赤	2015年	
	アルコール度数:14.36%			
	SO2合計:47mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:24mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:0.5g/L		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert				