

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



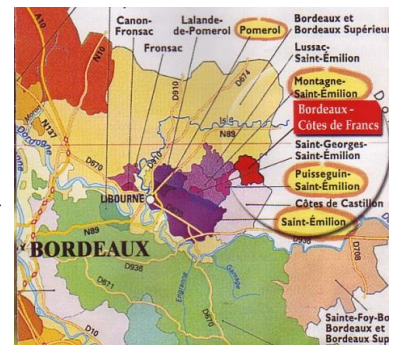
Chateau Cru Godard
/ **Francs Cotes de Bordeaux**

▼ 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。白はソーヴィニヨ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、近年はソーヴィニヨ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)			きれいな黄緑色の外観。柑橘系+やわらかめのハーブ香。最初の飲み口は気持ち甘みを感じる果実感。ただ、残糖0.3g/Lなので残糖というより果実感を甘みに認識しているのかと思います。雑味のない柑橘系の果実味と、丸みのある酒質、程よい酸のあるソーヴィニヨンブランです。
	AOC:Francs Cotes de Bordeaux			
	品種:ソーヴィニオンブラン100%			
	価格:¥2300	色:白	2018年	
	アルコール度数:13.13%			
	SO2合計:59mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:23mg/L		収穫:機械	
	糖分:0.3g/L以下		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert				

	Cru Godard (クリュ・ゴダール)			ほぼ縁まで濃い紫色。香りの立ち上がりは良く、南のボルドーらしい黒い果実感が中心。辛口。若いヴィンテージなので例年よりフレッシュですが、ゴダールらしい良い意味で派手ではない、落ち着きはあります。タンニンはなめらかで程よい収斂性。黒い果実感中心でジューシー。16年から18年への変更なので若々しさは否めませんが、バランスは良いので例年通り時間を経て小気味良くまとまってくるかと思えます。デカンタや早めの抜栓も良いかと思えます。肉料理全般、肩ひじ張らない和やかな状況でお楽しみください。
	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	2018年	
	アルコール度数:14.26%			
	SO2合計:26mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:15mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:1.9g/L		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert				

	Liqueux (リクルー)			やや深めの澄んだ金色、はちみつ色の外観。香りの立ち上がりは良く、南の甘い果実や蜂蜜の芳香。マンゴー、パイナップル、バナナ、柑橘系のジャムなどを感じる甘口ワイン。スムーズな甘みで粘度あり、良い適度な酸が骨格を支えています。酸味はレモンぽいです。甘口の王道的スタイル。貴腐的な影響は個人的には感じず、みずみずしい味わいです。 デザートやチーズ、食後に単体でどうぞ。
	AOC:Francs Cotes de Bordeaux			
	セミヨン			
	価格:¥3500	色:甘口	2015年	
	アルコール度数:13.72%			
	SO2合計:177mg/L		栽培:有機	
	SO2自由:13mg/L		収穫:手摘み	
	糖分:87.2g/L		醸造:自然酵母	
認証: Ecocert				

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301
 TEL / FAX (03) 6804-9616
 URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net