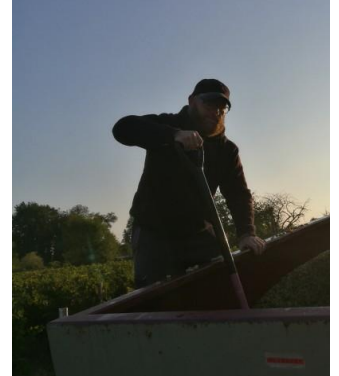


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau Tour des Gendres / Bergerac ▼生産者：トゥール・デ・ジャンドル /ベルジェラック



概要

1920年代にイタリアからフランスに移住してきた家族で、農家と牧場(馬)で生計をたててきました。第3世代にあたるLucさんが80年代から徐々に葡萄栽培を始め、1990年に従兄弟が合流して現在の家族経営スタイルになったそうです。94年からビオ栽培に挑戦、05年に全葡萄畑のビオ化、07年にSO2無添加の醸造に挑戦、11年に大樽醸造開始、13年にアンフォラ醸造挑戦、14年にSO2無添加のワインを初リリース(今回の2キュヴェです)といった歩みを経ています。アンフォラの醸造については、弊社が輸入しているイルレギのドメヌ・アレチエと協力して、アンフォラの製作や意見交換などを行っているそうです。


~バックラベル記載内容~


* Petillant Naturel 2018 / ペティアンナチュレル2018


ル・ペティアン: メード・アンセストラル 自由で自然なワイン: 自然酵母発酵、SO2無添加、補糖無、シュール・リ、無濾過。 味わい: 上品な泡で澁刺としていて明るい。


* La Vigne d'Albert 2018/ラ・ヴィーニュ・アルペール2018


この古いブドウは1960年代に私の祖父であるアルペール・ドウ・コンティによって植えられました。この地方の歴史的な品種の面白いブレンドです: メルロー、マルベック、カベルネに、フェール、ペリゴール、アブリュウ! 常に、おじいさんはこの葡萄を彼のワインを醸造するためにこの葡萄を選びました。これらの古い品種は新鮮さと複雑さをもたらします。ヴァンナチュール: 自然酵母、SO2 無添加。 ~祖父に捧げる。 ギヨーム・ドウ・コンティ~

	Petillant Naturel / ペティアンナチュレル			外観は淡い黄色、黄緑色で、泡はとても細かいです。芳香は果実感が広がり、レモンスカッシュや、白い石、花のニュアンスです。17年ヴィンテージよりも辛口でノドゼのスタイルを実感します。残糖もほとんどなさそうです。硬質的なきな部分と、レモンやグレープフルーツのさわやかな感じ、適度な泡があります。みずみずしいです。(SO2無添加)
	原産地呼称: Vin de France			
	ソーヴィニヨンブラン、シュナンブラン			
	価格: 3000円	微発泡	2018年	
	アルコール度数: 11.04%			
	総亜硫酸: 未検出		栽培: 有機農法	
遊離型亜硫酸: 未検出		収穫: -		
残糖分: 2.3g/L		醸造: 自然酵母		

	La Vigne d'Albert / ラ・ヴィーニュ・アルペール			濃い赤紫色の外観。やや控えめな黒い果実感中心の芳香。しっかり辛口でひきしまった味わいを感じつつ、徐々にふくよかで澄んだ黒い果実感が口内に広がっていきます。熟したアメリカチェリーやブルーのニュアンス。適度に収斂性があります。前ヴィンテージにも感じましたが、古樹からとれているブドウの良さを感じられるようなワインです。(SO2無添加)
	原産地呼称: AOC Bergerac			
	品種: Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc & Sauvignon), Côt, Fer Servadou			
	価格: 3,000円	色: 赤	2018年	
	アルコール度数: 14.49%			
	総亜硫酸: 未検出		栽培: 有機農法	
遊離型亜硫酸: 未検出		収穫: 手摘み		
		醸造: 自然酵母		

	Cuvee des Conti / キュヴェデコンティ		白ワイン:50%セミオン、40%ソーヴィニヨンブラン、10% ミュスカデル 熟したセミオン(一部パセリアージュ)と ソーヴィニヨンブランが中心。芳香は熟した果実感とほん のり蜜的なニュアンスがあります。味わいは一転、思いの ほかさらりとして酸がしっかりあり、フレッシュです。芳香 と味わいの差異から生じる良い複雑感を楽しめます。しっ かりと辛口(残糖0.7g/L)で、魚介や焼魚、鶏肉料理など と相性が良さそうです。	
	原産地呼称:AOP Bergerac Sec			
	品種:セミオン、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル			
	価格:2700円	白		2016年
	アルコール度数:13.23%			
	総亜硫酸:101mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸:27mg/L	収穫:-		
残糖分:0.7g/L	醸造:自然酵母			

	Cuvee des Conti / キュヴェデコンティ		白ワイン:50%セミオン、40%ソーヴィニヨンブラン、10% ミュスカデル 澄んだ黄色・黄緑色の外観。マスカット や黄色い花の芳香、思いのほか爽やかな雰囲気。2016 年よりも辛口でやや軽いタッチ、マスカットのような瑞々し い果実感を感じます。若々しく、最後にレモンやグレープ フルーツなどの皮の苦み的な味わいが辛口な余韻を引 き締めています。サラダや白身の魚介料理や鶏肉料理と 相性が良さそうです。	
	原産地呼称:AOP Bergerac Sec			
	品種:セミオン、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル			
	価格:2700円	白		2017年
	アルコール度数:13.42%			
	総亜硫酸:110g/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸:22mg/L	収穫:-		
残糖分:0.7g/L	醸造:自然酵母			

	Rouge / ルージュ		赤みがかった濃い赤紫色の外観。メルロー中心のステン レスタンク醸造らしい、綺麗な赤い果実の芳香。黒い果 実感中心。も2016年より辛口で引き締まったニュアンスで す。良い意味で素朴、インキー、ジューシーで、優しいタ ンニンです。 シンプルに味付けした赤い肉料理やBBQなどで相性が 良さそうです。	
	原産地呼称:AOP Bergerac			
	品種:60%メルロー、40%マルベック			
	価格:2400円	赤		2017年
	アルコール度数:14.28%			
	総亜硫酸:71mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸:20mg/L	収穫:-		
残糖分:0.4g/L以下	醸造:自然酵母			

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