

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



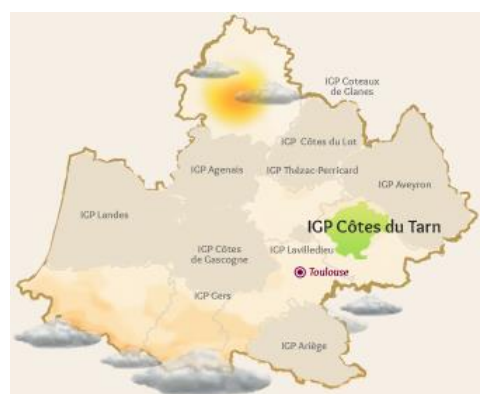
Le Champ d'Orphee
/ **Cotes du Tarn**

▼ 生産者：ル・シャン・ドルフェ
/ コード・デュ・タルヌ




概要


ル・シャン・ドルフェの当主ステファン・ルカ氏は、学業終了後、元々は音楽に興味があったそうですが、その後、ワイン生産者になることを決意。ラングドックやプロヴァンス、ボルドーで経験を重ねたそうです。2008年にタルヌに約2haのブドウ畑を購入。フェール・セルヴァドゥーを栽培しています。ビオディナミを取り入れており、ピエール・マッソン氏やジャン・ミッシェル・フロラン氏、ジェラルド・オージュ氏から教をうけたそうです。（詳細追加予定）



醸造など

ワインは、2キュヴェどちらも自然酵母で発酵し醸造過程でSO2は使用していません。ル・シャン・ドルフェの浸漬～発酵期間は3週間から1か月、パピヨン・ドルフェは同7日～12日。無清澄・無濾過で（パピヨン・ドルフェのみ瓶詰が早いために軽く濾過）、ビオディナミカレンダーの花の日に瓶詰。移動や保存状況を考慮して瓶詰時に微量のSO2を添加しています。（ル・シャン・ドルフェのSO2Totalは20mg/L、パピヨン・ドルフェのSO2Totalは17mg/L。次期ヴィンテージから添加をしないかも、という話です。）

	Papillon d'Orphee (パピヨン・ドルフェ)			色合いは濃いめの赤紫にピンクや赤っぽい縁。芳香は、黒い果実やほんのリスモーキー、スパイシー、森の木々のようなニュアンス。味わいは、ジューシーでチャーミング。小梅のような味わいや酸味、時間と共にこなれていき、赤い果実の香りがくっきりとします。フェール・サルヴァドゥーに特徴的なスモーキーなニュアンスもくっきりあり、ステーキなど赤身の肉と相性が良さそう。
	IGP Cotes du Tarn			
	品種：フェール・セルヴァドゥー			
	価格：¥2500	色：白	2015年	
	アルコール度数：12.57%			
	SO2合計：17mg/L		栽培：有機	
	SO2自由：7mg/L		収穫：手摘み	
	糖分：-		醸造：自然酵母	
認証：Nature et Progres				

	Le Champ d'Orphee (ル・シャン・ドルフェ)			色合いはやや黒っぽい赤紫にピンクや赤っぽい縁。香りは黒い香りにスモーキーなニュアンス。パピヨンよりもよりくっきり木々の香りを感じる。味わいは黒い果実感に優しい滑らかな飲み。そして特徴的なスモーキーなニュアンス。コクはありつつ綺麗な酸と飲みが特徴です。パピヨン・ドルフェよりも酒質がなめらかで上品。同じく、ステーキなど赤身の肉、ハーブを効かせた仔羊などと共に。
	Vin de France			
	品種：フェール・セルヴァドゥー			
	価格：¥3800	色：赤	2014年	
	アルコール度数：12.25%			
	SO2合計：20mg/L		栽培：有機	
	SO2自由：6mg/L		収穫：手摘み	
	糖分：-		醸造：自然酵母	
認証：Nature et Progres				