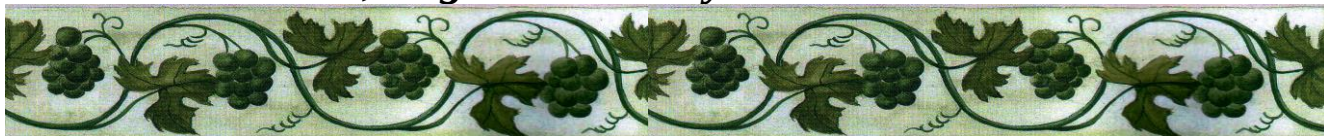


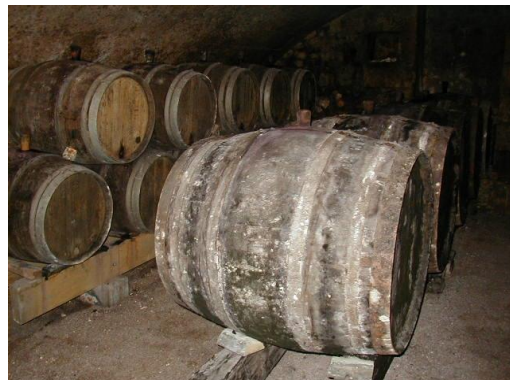
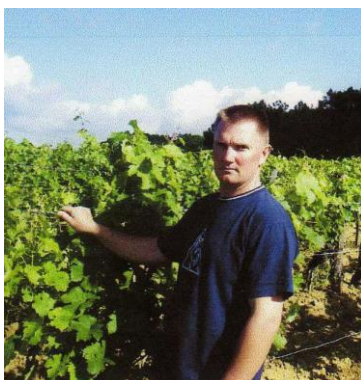
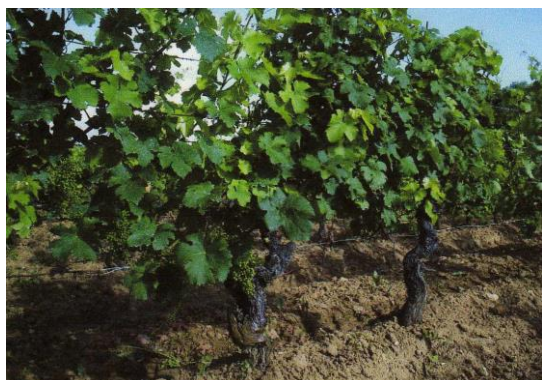
100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Domaine Stephane Guion
/ **Bourgueil**

▼ 生産者：ドメーヌ・ステファン・ギヨン
/ ブルグイユ

有機栽培先駆者が生産する伝統的ブルグイユ



概要

ドメーヌ・ステファン・ギヨンはブルグイユの北東BENAIS地区に位置しています。1950年代からワイン生産を始め、1965年から有機栽培 (Ecocert、Nature et Progres) を行っており、フランスの有機栽培の先駆者の一人としても知られています。現在は、両親の後を引き継いだステファン・ギヨン氏が、当主を務めています。彼は醸造学を修めた後、ボルドーとシノンで働いていました。両親と同様に、有機栽培でワインを生産しています。

栽培・醸造

所有する6.8ヘクタールのブドウ畑では、除草剤や化学肥料などは全く使われていません。栽培している品種はカヴェルネ・フランのみ。土壌は、粘土石灰岩。畑の土壌を耕すのは春と夏に一度だけで、あとは自然に任せています。収穫は手摘みで、自然酵母のみで発酵。二酸化硫黄は、最小限の量をマロラクティック発酵後に加えるだけで、瓶詰時も添加しません。

生産しているのは2キュベ。ノーマルのキュベは、8-30歳の樹のブドウから。ステンレスタンクで醸造・熟成。上級キュベであるプレステージは、35歳から80歳の古樹から収穫されたブドウを使用。木樽で発酵後、古樽で約1年熟成されます。今回輸入したのは、このプレステージです。

彼は、流行に合わせてワインを生産する作り手ではありません。基本的には、自然の高い酸味を備えたワインです。フランスでも高く評価されており、様々な雑誌に掲載されています。



Cuvee Prestige (キュヴェ・ プレステージ)		
AOC Bourgueil		
品種:カベルネ・フラン100%		
価格:¥2,600 (税別)	色:赤	2012年
アルコール度数:11.77%		樹齢:35-80
SO2合計:27mg/L		栽培:有機栽培
SO2自由:11mg/L		収穫:手摘み
糖分:0.00g/L		醸造:自然酵母
認証:エコセール、Nature et Progres		

古樹(35～80歳)。手摘みで収穫したブドウを使用。収穫量は、約40hl/ha。15日間の発酵後、12ヶ月間、古樽で熟成させた後、無清澄、軽く濾過した後、瓶詰。赤紫色から黒みがかった色合い。香りはカベルネフランらしい、赤い果実にやや青っぽいニュアンス。味わいは、落ち着いた口当たり、きりっとした酸に、なめらかな赤い果実味とするっとした優しい飲み心地。グリルした野菜や肉料理に相性良さそう。(試飲:2014年5月)

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