

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau La Canorgue/Cotes du Luberon ▼ 生産者：シャトー・ラ・カノルグ
映画にも登場！30年以上に渡る有機栽培生産者



概要

シャトー・ラ・カノルグは、AvignonとAix-En-Provenceの間の小さな町、Bonnieuxに位置しています。ローマ時代から存在する古い町であり、シャトーには、自然の湧き水が湧き出ていて、それを得る為にローマ人が建設した運河も残っています。

4世代に渡り同じ家族がブドウ畑を栽培しており、有機栽培は1970年代から取り組んでおり、既に30年以上になります。一部においては、ビオディナミの方法も取り入れています。化学肥料や除草剤、殺虫剤などは全く使いません。肥料は、自然な堆肥やビオディナミのプレパレーションのみです。病気に対しては、ボルドー液と薬草を組み合わせで対処しています。醸造は自然酵母のみで発酵、平均収穫量は30hl/haです。

栽培・醸造

当主である、JPモルガン氏は、品質の高い一方で、限りなく伝統的なワインを作ることに注力を傾けています。伝統的な部分と現代的な部分がうまく融合しています。現在は、娘のナタリーさんと2人で栽培・醸造にあたっています。

収穫されたブドウは、重力により醸造所に運ばれます。プレス機は最新のものを配備、発酵槽は温度コントロールのできるステンレスタンクです。熟成は、大樽と300Lサイズ樽を用いて行われます。最終的な瓶詰まで、自然から得られる最大限の芳香と味わいを維持する為、人為的介入は最小限にとどめられています。全体を通して、二酸化硫黄の添加も最小限で、平均して

LE GUIDE des meilleurs vins de France 2014 要約

“リュベロンの偉大な生産者の一つシャトー・ラ・カノルグは、ポニユーに位置しています。当主ジャン・ピエール氏の初めての収穫は1974年。有機農法に取り組んだ最初の生産者の一つで、現在一部ビオディナミも取り入れています。娘のナタリーは政治学を学んだ後2000年から父親と働き始めました。陽気かつ上品、太陽の恵みを受けつつ、野性的な部分と堂々としたリュベロンのワインを生産しています。”



2007年に公開された映画「プロヴァンスの贈りもの」(監督:リドリースcott 主演:ラッセル・クロウ、マリオン・コティヤール)の撮影舞台となったことでも良く知られています。原作者のピーター・メイル氏が、カノルグのワインが好きだということです。映画では、カノルグの《Coin Perdu》が登場します。



100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau La Canorgue / Cotes du Luberon

▼ 生産者：シャトー・ラ・カノルグ

	Canorgue Viognier (カノルグ・ヴィオニエ)		
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée		
	品種: ヴィオニエ100%		
	価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2012年
	アルコール度数: 13.90%		樹齢:
	SO2合計: 58mg/L		栽培: ビオロジック
	SO2自由: 9mg/L		収穫: 手摘み
	認証: Ecocert	醸造: 自然酵母	

収量は25hl/ha。プレス後、低温で澄まし、自然酵母の働きで12日間、発酵。マロラクティック発酵はしておらず、2ヶ月間、澱上で熟成。
桃やミラベルなど熟した果実の芳香。味わいはアプリコットや桃などを楽しめます。余韻はすっきりしていて、爽やかさも伴います。例年に比べると酸があり、ヴィオニエ種としては比較的軽やかに感じます。

	Chateau La Canorgue Blanc(シャトー・ラ・カノルグ・ブラン)		
	AOC Luberon		
	品種: クラレット、プールブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ各25%。		
	価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2011年
	アルコール度数: 13.95%		樹齢:
	SO2合計: 79mg/L		栽培: 有機栽培
	SO2自由: 19mg/L		収穫: 手摘み
	認証: Ecocert	醸造: 自然酵母	

収量は30hl/ha。プレス後、低温で澄まし、自然酵母の働きで12日間、発酵。マロラクティック発酵はしていない。
薄い黄色の外観。若々しく、ミントや柑橘系など新鮮な香りと、ジャスミンや蜂蜜などの香りが入り混じり、味わいも果実味とスパイスさを備えています。とてもバランスが良く、余韻も長いです。

	Beret Frog (ベレ・フロッグ)		
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée		
	品種: シラー80%, グルナツシュ15%, カベルネ5%		
	価格: ¥2,500(税別)	色: 赤	2012年
	アルコール度数: 13.12%		樹齢:
	SO2合計: 10mg/L		栽培: 有機栽培
	SO2自由: -		収穫: 手摘み
	認証: Ecocert	醸造: 自然酵母	

20%のブドウは除梗し発酵。80%セミ・カーヴニック・マセラシオン。50%は300Lサイズの樽で10ヶ月間熟成。
赤色の混じった、わりとしっかりとした色合い。シラーに由来するスパイスや黒い果実、ほんのり還元した芳香。構造はしっかりとしていて、熟した果実にほどよい渋みを持っている。10年に比べるとやや還元が目立ちます。早めの抜栓がカフェ推奨。肉料理に最適。

	Chateau La Canorgue Rouge (シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ)		
	AOC Luberon		
	品種: シラー40%、グルナツシュ30%、カリニャン30%		
	価格: ¥2,800(税別)	色: 赤	2010
	アルコール度数: 13.38%		樹齢:
	SO2合計: 38mg/L		栽培: 有機栽培
	SO2自由: 26mg/L		収穫: 手摘み
	認証: Ecocert	醸造: 自然酵母	

50%分のブドウだけ除梗。8-10日間かけて発酵し、大樽で4-6ヶ月熟成。ほとんど濾過はしていない。収量は30hl/ha。
濃い紫色の外観。例年に比べると赤い熟した果実の香りが強く、奥にスパイスのニュアンスがあります。丸みがありしなやか、渋みも柔らかく熟した赤い果実の味わいが楽しめます。ローストしたお肉や、固めのチーズとともに。