

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

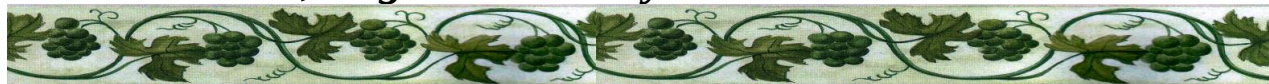
“リュベロンの偉大な生産者の一つシャトー・ラ・カノルグは、ポニユーに位置しています。当主ジャン・ピエール氏の初めての収穫は1974年。有機農法に取り組んだ最初の生産者の一つで、現在一部ビオディナミも取り入れています。娘のナタリーは政治学を学んだ後2000年から父親と働き始めました。陽気かつ上品、太陽の恵みを受けつつ、野性的な部分と堂々としたリュベロンのワインを生産しています。”



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)			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。2013年に比べると、桃系の香りが強まった気がします。味わいも前年よりもすこし厚みがあるような感じです。心地よい果実味とほろ苦さがあります。グレープフルーツや桃、いちじくなどフルーツを使ったサラダや冷製の料理、根菜系の料理と相性が良さそうです。2015年9月試飲。
Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
品種: ヴィオニエ100%			
価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2014年	
アルコール度数: 14.74%		樹齢:	
SO2合計: 69mg/L		栽培: ビオロジック	
SO2自由: 14mg/L		収穫: 手摘み	
認証: Ecocert		醸造: 自然酵母	

	Chateau La Canorgue Blanc(シャトー・ラ・カノルグ・ブラン)			収量は30hl/ha。プレス後、低温で澄まし、自然酵母の働きで約2週間、ステンレスタンクで発酵。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シーさを備えています。とてもバランスが良く、余韻も長いです。例年よりも、ややフレッシュに感じ、サラダや魚料理などと相性がよさそうです。(試飲 2015年3月)
	AOC Luberon			
	品種:クラレット、ブールブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ各25%。			
	価格:¥2,800(税別)	色:白	2013年	
	アルコール度数:13.96%		樹齢:30年	
	SO2合計:85mg/L		栽培:有機栽培	
	SO2自由:11mg/L		収穫:手摘み	
	認証:Ecocert		醸造:自然酵母	

	Beret Frog (ベレ・フロッグ)			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。例年通り、ほんのりと還元香、スモーキーな香りや赤い果実の香りが交わったニュアンスです。味わいは、このヴィンテージは特徴的なカベルネ的な青っぽさは控えめで、どちらかといえば熟したシラーやカリニャンのフルーティーなニュアンス。程よい渋みです。赤身の肉をシンプルに焼いた料理や、焼きそば、お好み焼きなどとも相性良さそうです。2015年9月試飲。
	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	2014年	
	アルコール度数: 13.47%		樹齢:	
	SO2合計: 36mg/L		栽培: 有機栽培	
	SO2自由: 16		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert		醸造: 自然酵母	

	Chateau La Canorgue Rouge (シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ)			50%分のブドウだけ除梗。8-10日間かけてステンレスタンクで発酵し、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/hr。 赤色の混じった、漆黒の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熟した果実の芳香。コクのあるジューシーな果実味に例年通りシラーのスパイシーなニュアンス、なめらかな渋味。例年よりコクを感じる。ローストしたラムやグリルした肉料理との相性がよさそう。(試飲 2015年 3月)
	AOC Luberon			
	シラー60%、グルナツシュ30%、カリニャン・ムールベードル10%			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 赤	2012	
	アルコール度数: 14.25%		樹齢:	
	SO2合計: 45mg/L		栽培: 有機栽培	
	SO2自由: 18mg/L		収穫: 手摘み	
	認証: Ecocert		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