

# 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



## 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る、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40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

“リュベロン最大の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

	<b>Canorgue Viognier (カノルグ・ヴィオニエ)</b>		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。淡い感じの黄色や黄金色の外観。香りはヴィオニエらしく、桃やメロンのようなニュアンス。味わいは15年よりもすっきりしていて、酸もあり、思いのほか軽やかです。芳香と同じく、ヴィオニエに特徴的な桃やメロン、洋ナシ的なニュアンスを、しっかりした酸が支えています。食前酒やサラダ、カルパッチョ的な涼しい料理と。(試飲:2017年7月)	
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
	品種:ヴィオニエ100%			
	価格:¥2,800(税別)	色:白		2016年
	アルコール度数:14.52%			樹齢:
	SO2合計:66mg/L			栽培:ビオロジック
	SO2自由:5mg/L			収穫:手摘み
	残糖:1.0			醸造:自然酵母
認証:Ecocert				

	<b>Beret Frog (ベレ・フロッグ)</b>		20%のブドウは除梗し発酵。80%セミ・カーヴォニック・マセラシオン。50%は300Lサイズの樽で10ヶ月間熟成。濃い紫色で若々しい色合いです。ここ数年、還元することなく、熟した黒い果実やインキーなニュアンス、ほんのり森のような芳香です。2015年よりもほんのり軽めでジューシー、程よい収斂性があります。黒い果実味中心で、新鮮さと果実味のバランスがとても良く、とても飲み心地が良いです。牛肉や羊、ソーセージなど肉料理全般と相性が良さそうです。(試飲:2017年7月)	
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
	品種:シラー, グルナツシュ, カベルネ			
	価格:¥2,500(税別)	色:赤		2016年
	アルコール度数:14.22%			樹齢:
	SO2合計:39mg/L			栽培:有機栽培
	SO2自由:16mg/L			収穫:手摘み
	残糖:1.0			醸造:自然酵母
認証:Ecocert				

	<b>Chateau La Canorgue Rouge (シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ)</b>		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。2012年ヴィンテージ以来の入荷。これまでは還元気味のスタイルでしたが、今回はとてもきれいで還元的ニュアンスは感じません。また味わいもクリアーです(醸造設備を一新したからかもしれません)プルーンやイチジクのような黒い果実味が中心で、シラーに由来すると思われるスパイシーさ、優しい渋みがあります。赤い肉やジビエ、焼き野菜などと。	
	AOC Luberon			
	シラー、グルナツシュ、カリニャン			
	価格:¥2,800(税別)	色:赤		2015
	アルコール度数:14.16%			樹齢:
	SO2合計:44mg/L			栽培:有機栽培
	SO2自由:13mg/L			収穫:手摘み
	認証:Ecocert			醸造:自然酵母