

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。

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


	Canorgue Blanc(カノルグ・ブラン)			外観は淡い黄色、蘘色。芳香の立ち上がりは良く、黄色い果実や花、ほんのり南国の果実のようなニュアンスも。辛口、ミディアム、適度にまろやかな感じもあり。例年よりアルコール度数が1%ほど低い分、ややすっきりした感じもする、が、ローヌの白品種ブレンドなので、まあ、それなりのコクもあり。黄色い果実感やアブリコット、ほんのりと青りんごっぽい酸味を備えています。最後に良い感じに苦みがあり、後味のきれが良いです。 サラダ、白身の魚や鶏肉のグリルなど。料理とともに楽しみください。
	AOC Luberon			
	クレレット、グルナッシュブラン、マルサンヌ、ルーサンヌ			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2019年	
	アルコール度数: 13.39%	樹齢: -		
	総亜硫酸: 92mg/L	栽培: 有機栽培		
	遊離型亜硫酸: 7mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.5g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: Ecocert			

	Canorgue Viognier (カノルグ・ヴィオニエ)			外観は淡い黄色、蘘色。カノルグブランよりもほんのり濃いめ。芳香の立ち上がりは抜栓時は控えめ、徐々に黄色い果実や、ヴィオニエに特徴的なメロン系の芳香がでてきます。辛口、ミディアム、こちらも例年よりアルコール度数が1%ほど低いせいか、例年のようなオイリー感がやや控えめ。ただ、若いワインならではのしっかりとしたヴィオニエの桃やメロン感、黄色い果実のニュアンスはしっかりとしています。酸もしっかりとあり、果実感のメリハリが良いです。 食前酒やサラダ、冷製の前菜などと相性がよさそうです。
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
	ヴィオニエ100%			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2019年	
	アルコール度数: 13.85%	樹齢: -		
	総亜硫酸: 85mg/L	栽培: ビオロジック		
	遊離型亜硫酸: 7mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.3g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: Ecocert			

	La Canorgue Rose (ラ・カノルグ・ロゼ)			外観は澄んでいて、ややオレンジがかかったサーモンピンク色。芳香は、抜栓直後から良く香り、ピンクの花や赤い小さい果実を彷彿させました。還元などがネガティブな要素はありません。味わいは、辛口で酸がありフレッシュ、思いのほか軽やかです。柑橘的な部分にプラムっぽいすっぱい果実感がうまくだりあっています。最後に種を噛んだような苦味を感じますがネガティブな要素ではなく、辛口で口内をまとめていくような感じです。食前からサラダ、中華料理、豚肉、鶏肉料理など食事と一緒に楽しめます。
	AOC Luberon			
	シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル			
	価格: ¥2,800(税別)	色: ロゼ	2018年	
	アルコール度数: 13.00%	樹齢: -		
	総亜硫酸: 67mg/L	栽培: 有機栽培		
	遊離型亜硫酸: 8mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.4g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: Ecocert			

※なお、シャトー・ラ・カノルグは2018年5/19にこの地域を襲った雷雨と雹により大きな被害を受けました。このヴィンテージは被害を免れた区画の自社ブドウと、ルベロンでカノルグと同じ志を持つ有機栽培の生産者から買った同品種のブドウを合わせて醸造したそうです。(バックラベルの記載されています)

	Beret Frog (ベレ・フロッグ)			20%のブドウは除梗し発酵。80%セミ・カーヴオニック・マセラシオン。50%は300Lサイズの樽で10ヶ月間熟成。紫～黒っぽい色の外観、若いシラーのスパイシーさや黒い果実の芳香。グルナッシュやカリニャンの赤い果実感とシラーのスパイシー感、ほんのり茎的なニュアンス。最後は柔らかくてジューシー。適度なタンニンなのでわりと気楽に楽しめます。
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
	品種: シラー、グルナッシュ、カベルネ、メルロー			
	価格: ¥2,500(税別)	色: 赤	2018年	
	アルコール度数: 13.36%	樹齢: -		
	総亜硫酸: 39mg/L	栽培: 有機栽培		
	遊離型亜硫酸: 22mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.2g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: Ecocert			

	Chateau La Canorgue Rouge (シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ)			濃い青紫色の外観。縁がやや赤っぽい。芳香は黒い果実感に、カノルグルージュの特徴である胡椒などのスパイシーさや森のような木々の香りをほんのり感じます。昔時に感じた還元や馬小屋的なネガティブな要素はありません。(ここ数年、全くなくなりました。セラーを改修したせいかもしれません)味わいは辛口できれいな酒質です。アルコール度数は16年とほぼ変わりませんが、ちょっと軽くなった気がします。タンニンも優しく適度な収斂性です。特徴的なシラーのスパイシーさイチジクやプルーンの果実感のバランスが良いです。料理的には焼き鳥、赤身の肉料理、甘目のソースをつかったジビエなどもあうかもしれません。
	AOC Luberon			
	シラー、グルナッシュ、カリニャン			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 赤	2017	
	アルコール度数: 14.27%	樹齢: -		
	総亜硫酸: 46mg/L	栽培: 有機栽培		
	遊離型亜硫酸: 17mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.3g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: Ecocert			