

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

	Ganorgue Blanc(カノルグ・ブラン)			<p>外観は淡い黄色、藁色。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。</p> <p>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。</p>
	AOC Luberon			
	クレレット、グルナツシュブラン、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				

	La Canorgue Rose (ラ・カノルグ・ロゼ)			<p>ダイレクトプレス製のロゼ。外観は澄んだサーモンピンク～オレンジ芳香の立ち上がり良く、小さい赤い果実のきれいな香りです。味わいは、ドライ、ミディアムボディ。しっかりとした酸と、フレッシュなオレンジやアセロラ、イチゴ的な果実感がバランスよくまとまっています。サラダやカルパッチョ、シャルキュトリなど。酸があるので動物性の脂身とも相性良さそうです。</p>
	AOC Luberon			
	シラー、グルナツシュ			
	価格: ¥2,800(税別)	色: ロゼ	2019年	
	アルコール度数: 13.35%		樹齢: -	
	総亜硫酸: 77mg/L		栽培: 有機栽培	
	遊離型亜硫酸: 5mg/L		収穫: 手摘み	
	残糖: 0.9g/L		醸造: 自然酵母	
認証: Ecocert				

	Beret Frog (ペレ・フロッグ)			<p>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。外観は濃い赤紫にピンクの縁。</p> <p>芳香の立ち上がり良し。黒い果実感にほんのりスパイシーさや森っぽさ。</p> <p>味わいは、ドライ、ミディアム～フル。例年通り黒い果実感、奥の方にスパイスや、良い意味で緑っぽさがあります。しっかりとした取れん性もありつつ、例年よりマイルドな雰囲気があります。還元などはなく、すぐに楽しめます。</p>
	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée			
	品種: シラー, グルナツシュ, カベルネ, メルロー			
	価格: ¥2,500(税別)	色: 赤	2019年	
	アルコール度数: 13.95%		樹齢: -	
	総亜硫酸: 29mg/L		栽培: 有機栽培	
	遊離型亜硫酸: 18mg/L		収穫: 手摘み	
	残糖: 検知無		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)			<p>外観は濃い赤紫色にガーネット色の縁。</p> <p>芳香の立ち上がり良し。きれいな黒い果実感とスパイシーさ。</p> <p>味わいは、ドライ、ミディアム～フル。口当たりは柔らかく、黒や赤い果実感に、カノルグ赤に特徴的なスパイシーさ。良く熟した感じはありつつ、適度な酸で良いバランスです。広い間口を持ったアプローチしやすいワインです。2000年代に感じた還元香やプレットのニュアンスはもはや全く感じなくなりました。きれいなローヌワインです。</p> <p>赤身の肉全般、タイムやローズマリーなどハーブを間かせた料理など。</p>
	AOC Luberon			
	シラー、グルナツシュ、カリニャン			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 赤	2018	
	アルコール度数: 14.50%		樹齢: -	
	総亜硫酸: 39mg/L		栽培: 有機栽培	
	遊離型亜硫酸: 21mg/L		収穫: 手摘み	
	残糖: 0.3g/L		醸造: 自然酵母	
認証: Ecocert				