

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



Bodega Cauzon / Navarra ▼ 生産者：ボデガ・カウゾン / アンダルシア



概要

Cauzonのラモン サアヴェドラ氏は、ミシュランの星付レストランBig Rockで料理人として約15年働いたのち、ワインの醸造学を学び、様々なワイナリーで研修を行いました。1999年に家族が代々所有していた1ヘクタールの土地にブドウを植えて、ボデガとしてスタートします。毎年少しずつ畑を広げ、現在5.5ヘクタールの畑を所有しています。北側を向いたブドウ畑で、海拔は1000メートル、大きめの石が点在する砂質や土砂、粘土の土壌です。年間の雨量は平均150ml。夏は、時折昼と夜の温度差が25℃に達するそう。ボデガはシエラネバダ山脈の北側の峰に位置し、5種類の赤ワインと1種類の白ワインを生産しています。だいたい総生産量は約7000本程度です。

栽培・醸造

栽培・醸造において、かなり強固な不介入主義を貫くタイプで、化学農薬・肥料は使用していません。キュヴェIra deiに使用しているブドウは接ぎ木をしていない樹から作られています。(フィロキセラが生息していない砂質の多めの土壌に植えられている)収穫は早朝に手摘みで行われています。すべてのワインは自然酵母による発酵をへて、発酵、熟成、瓶詰すべての工程でSO₂の添加はしていません。なお、醸造所は、直接山の岩盤をくりぬいて作られているとのこと。(真ん中の写真後方を参照)

	Cauzon Blanco 2013		ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ヴィオニエ各30%とロンテスのブレンド。除梗後、木製の圧搾機でプレスし、ステンレスタンクで自然酵母のみで発酵。約1か月の発酵を経て、タンクで熟成。春前に瓶詰。全過程でSO ₂ は使用していない。金色がかった色合いで、ヴィオニエやソーヴィニヨンブランをほうふつさせる芳香、味わいは完全にドライで、柑橘系と桃系、ハーブ系などが不思議なバランスで交わり、時間と共に開いていきます。パエリアや魚介、ベジタブル料理と相性が良さそう。	
	カウゾン・ブランコ			
	ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ヴィオニエ各30%、ロンテス10%			
	価格: ¥3,500(税別)	色: 白		2013
	アルコール度数: 12.5%	樹齢: 若木		
	SO ₂ 合計: 6mg/以下	栽培: 自然農法		
	SO ₂ 自由: 2mg/以下	-		-
	糖分: -	-		-

	Ira dei 2013		“神の怒り”という名のキュヴェ。接ぎ木をしていない自根のテンペラニーニョ、カベルネ、メルロー各33%、シラー、のブレンド。ステンレスタンクで自然酵母にて発酵し、フレンチ/ハンガリー樽で約7か月間熟成。全過程でSO ₂ は使用していない。しっかりした濃いめの色合い、芳香は黒い果実やフレッシュなイチジクなど。やや酸度の高い黒い果実中心の味わいでしなやかな渋味、肉料理全般に相性が良さそう。	
	イラデイ			
	テンペラニーニョ、カベルネ、メルロー各33%シラー (接ぎ木無)			
	価格: ¥5,500(税別)	色: 赤		2013年
	アルコール度数: 13.8	樹齢: 約20年		
	SO ₂ 合計: 未検出	栽培: 自然農法		
	SO ₂ 自由: 未検出	-		-
	糖分: -	-		-

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