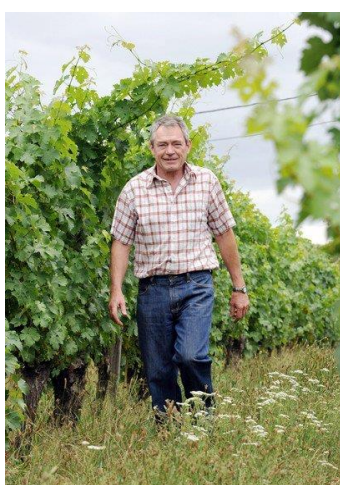


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau Lamery
/ **Bordeaux**

▼ 生産者：シャトー・ラムリー
/ ボルドー



概要

ボルドー市の南東約50キロ、Cotes de Bordeaux Saint-Macaireのエリアに位置する生産者です。ブドウ畑は1935年よりブルステ家が所有しています。1998年よりジャック氏が栽培・醸造を行っています。2006年以降ヴァン・ナチュラル的なワインに方針を定め、2008年にエコセール、2009年にデメテルの認証を取得しました。

土壌・栽培・醸造

2.8ヘクタールのブドウ畑で、赤ワインブドウ(カベルネ・フラン、カベルネソーヴィニオン、メルロー、マルベック)2.6ヘクタールとセミヨン0.2ヘクタール栽培しています。砂と粘土の混じった土壌で、非常に水はけは良く、また南向きの日当たりの良い畑です。樹齢は20~70年。1ヘクタール辺り、5200本の樹を植えています。

2006年より有機栽培、ビオディナミ、ヴァン・ナチュラル寄りの取り組みに着手。それ以来、一切、殺虫剤や除草剤、化学肥料は使用していません。収穫は手摘み、自然酵母で発酵。補酸や補糖、酵母添加は行わず、ヴィンテージによって無添加、もしくは必要最小限の添加。

発酵終了後、6-7年の古樽で9ヶ月間熟成させます。その間は澱引きやトッピングなどは一切行いません。清澄も行わず濾過は必要に応じて最小限にとどめています(このキュヴェはしていません)。その後、アッセンブラージュ用のタンクに移して、4ヶ月休ませた後、瓶詰しています。

2013年からブドウ畑の耕作に馬を導入したということです。(最後にドメヌで馬が使われたのは1956年)

	Autrement (オートルモン)		カベルネ、メルロー、フラン、マルベックのブレンド。Vin de Franceです。外観は、濃い目の綺麗な赤・ガーネット色。2010年より柔らかいスタイルで、胡椒っぽいスパイシー感や、黒い果実、カンスリキュールのような芳香。ポリウムがありつつ構造、ミネラル感、バランスの良い酸を備えている。青っぽさは感じません。料理との相性が良く、家禽や牛、仔羊などの肉、様々な種類のキノコやチーズと一緒に楽しめる。	
	Vin de France			
	品種:カベルネ、メルロー、フラン、マルベック			
	価格:¥3,500	色:赤		2011年
	アルコール度数:12.37%			750ml
	SO2合計:14mg/L			有機、ビオディナミ
	SO2自由:8mg/L			収穫:手摘み
	糖分:検出無			醸造:自然酵母
認証: Ecocert, Demeter				

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