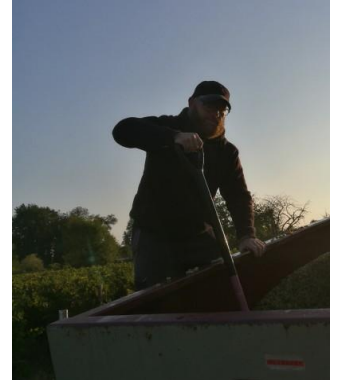


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau Tour des Gendres / Bergerac ▼生産者：トゥール・デ・ジャンドル / ベルジェラック




歴史・概要


現在のブドウ畑は12世紀ころから、Bridoire 城のブドウ畑として存在していて、Les Gendres家の所有だったそうです。城にも塔(Tour)があり、そこからTour des Gendresと、1900年代初めに名づけられたそうです。(ブドウ畑はフィロキセラにやられて、その頃には以前の10分の1まで減少していたとのこと)


現在、この畑を所有しているのがイタリアから1920年代に移民してきたConti家で、Cuvee des Contiは、コンティ家のワインという意味。農家と牧場(馬)で生計をたててきました。


現在第3世代の家族が、農家、馬の飼育、ブドウ畑／ワイン醸造を運営。第3世代にあたるLucさんが80年代から徐々に葡萄栽培を始め、1990年に従兄弟が合流して現在の家族経営スタイルになったそうです。94年からビオ栽培に挑戦、05年に全葡萄畑のビオ化、07年にSO2無添加の醸造に挑戦、11年に大樽醸造開始、13年にアンフォラ醸造挑戦、14年にSO2無添加のワインを初リリースといった歩みを経ています。

アンフォラの醸造については、弊社が輸入しているイルレギのドメヌ・アレチエアと協力して、アンフォラの製作や意見交換などを行っているそうです。

	Petillant Naturel / ペティアンナチュレル		アンセストラル方式のスパークリング 外観：泡立ち良し。黄色、藁色。細かい泡。 芳香：香りの立ち上がり良し、レモンや洋ナシ、リンゴ的な芳香。 味わい：辛口、クリーミー、ライト～ミディアム。レモンや洋ナシ的な果実感に、トニックウォーター的な口当たり。爽やかかつ優しさあり。前回輸入時より、ちょっとコクが出てきた気がします。 食前酒やサラダ、フィンガーフードなどとともに。立てて保存、しっかり冷やしてから抜栓ください。	
	原産地呼称：Vin de France			
	ソーヴィニオンブラン、シュナンブラン			
	価格：3000円	発泡		2019年
	アルコール度数：11.73%			
	総亜硫酸：未検出	栽培：有機農法		
	遊離型亜硫酸：未検出	収穫：-		
残糖分：1.3g/L	醸造：自然酵母			

	Cuvee des Conti Blanc / キュヴェデコンティブラン		白ワイン：50%セミオン、40%ソーヴィニオンブラン、10% ムスカデル 澄んだ黄色・黄緑色の外観。マスカットや黄色い花の芳香、思いのほか爽やかな雰囲気。2017年よりも辛口でやや軽いタッチ、マスカットのような瑞々しい果実感を感じます。若々しく、最後にレモンやグレープフルーツなどの皮の苦み的な味わいが辛口な余韻を引き締めています。サラダや白身の魚介料理や鶏肉料理と相性が良さそうです。	
	原産地呼称：AOP Bergerac Sec			
	品種：セミオン、ソーヴィニオンブラン、ムスカデル			
	価格：2700円	白		2018年
	アルコール度数：13.42%			
	総亜硫酸：110g/L	栽培：有機農法		
	遊離型亜硫酸：22mg/L	収穫：-		
残糖分：0.7g/L	醸造：自然酵母			

	Cuvee des Conti Rouge / キュヴェデコンティルージュ			<p>外観:濃い赤紫色にピンクの縁。 芳香:立ち上がり良し。きれいな黒い果実感中心。とてもチャーミング。 味わい:辛口、ミディアム。ほわっとしてマイルドな口当たり。優しい黒い果実感でなんというか雑味はありません。適度な冷涼感と収れん性が良いバランスです。SO2無添加に時にみられる不安定さはまったくありません。シャルキュトリ、赤身の肉料理、ハード系のチーズなどと相性良さそうです。</p>
	原産地呼称: AOC Bergerac			
	品種: 60%メルロー、40%マルベック			
	価格: 2700円	色: 赤	2019年	
	アルコール度数: 13.67%			
	総亜硫酸: 検知無		栽培: 有機農法	
	遊離型亜硫酸: 検知無		収穫: -	
残糖分: 0.4g/L以下		醸造: 自然酵母		

	La Vigne d'Albert / ラ・ヴィーニュ・ダルペール			<p>外観:濃い赤紫色にややガーネットかかった縁。 芳香:香りの立ち上がり良し。キュヴェ・デ・コンティより少し明るめの赤い果実感。 味わい:辛口、ミディアム。口当たりは柔らかくヴェルヴェットの。黒い果実感にスパイシーさと少し小梅感ぼさを感じます。酸はしっかりあり、色々な品種のブレンドのせいもあってか、例年通り複雑感ありますが、基本はピュアな果実感が楽しめます。SO2無添加に時にある不安定さは感じません。 肉料理全般、たれの焼鳥などと相性良さそうです。</p>
	原産地呼称: AOC Bergerac			
	品種: Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc & Sauvignon), Côt, Fer Servadou			
	価格: 3,000円	色: 赤	2019年	
	アルコール度数: 13.98%			
	総亜硫酸: 未検出		栽培: 有機農法	
	遊離型亜硫酸: 未検出		収穫: 手摘み	
残糖分: 0.4g/L以下		醸造: 自然酵母		

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