

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Les Chemins de Bassac / Languedoc-Roussillon

▼ レ・シュマン・デ・バサック
/ ラングドック・ルシヨン



概要

レ・シュマン・ドゥ・バサックは、イザベルさんの家族が19世紀初めから所有しています。イザベルさんとレミさんは当初は生産者になるつもりではありませんでした。遺跡の発掘の際に出会った二人は、パリで歴史学者になろうとしていました。しかし、1987年に家族がブドウ畑を売却しようとした時、この2人は学者になるよりも、ワイン生産者になる道を選びました。

彼らはワイン生産への熱意と愛情から、15ヘクタールのブドウ畑の整備を進め1999年には有機農法の認証を取得、現在ではラングドック地方の最も素晴らしいブドウ畑の一つとなっています。彼らのドメーヌLes Chemins de BassacはPuimissonにあり、Beziers市から北に12kmに位置しています。

栽培・醸造

15ヘクタールの粘土／石灰層の土壌は、第4紀沖積土の台地に由来し、小石が多くとも水はけが良いですが、一定の保水性があるため夏の最も暑い時期にも立ち向かうことができます。全てのブドウは、Ecocertの規定に沿った有機栽培。アメリカの有機認証であるNOP (National Organic Program)も取得しています。

ブドウは樹齢平均15歳、1ヘクタール辺り5000本が植えられています。仕立てはダブルコルドンで通常8個の芽を残します。各々の木の特徴や成長具合、病気の発生などにより様々な対応をしています。有機肥料を使っていますが、有機栽培の許容量よりも非常に少ないものです。4月から収穫まで、多くの作業を手で行っています。収穫量は平均50hl/ha。

5種類の赤品種(ピノワール、シラー、グルナッシュ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオン、ムールヴェードル)と白品種2種(ルーサンヌ、ヴィオニエ)を植えています。一般的には収穫は8月末にピノワールから始まり、9月半ば過ぎにムールヴェードルで終了します。

評価

「誰も否定できないラングドックのグラン・クリュだ」

Les grands crus du Languedoc et du Roussillon 2006 - M. Smith

「ラングドック地方のヴァン・ドゥ・ペイは価値が高まっている」

La Revue du Vin de France - Mars 2005

「“一般の人たちに評判が良く上品だ”と生産者に語られるISAシリーズに興味を抱かないわけには行かない。まさに、本当のワインに適した評価ではないだろうか？」

Les Bonnes Adresses du Vin Bio - 2006/2008 J.M.Carité (Utovie)

LE GUIDE HACHETTE 2010

LE GUIDE HACHETTE 2010年版では、ピノワール2007年が、掲載されて★1つを獲得しています。

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

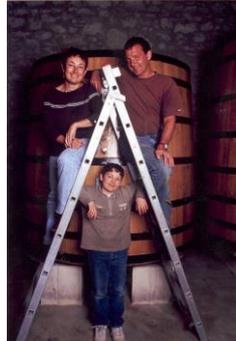
URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Les Chemins de Bassac
/ **Languedoc-Roussillon**

▼ **レ・シュマン・デ・バサック**
/ **ラングドック・ルシヨン**



	Isa Blanc (イザ・ブラン)			<p>酵前に浸漬。セニエを行い澄まし。3分の一はハーフサイズの樽で発酵。パタナージュを4から5ヶ月間実施しながら、澱上で熟成。</p> <p>新鮮で輝くような白ワイン。色は、薄い金色。スイカズラのようなきれいな香り。生き生きとしたしなやかな口当たり。良い構造を持ち、白桃やネクタリン、熟した洋梨のような後味は完全な辛口、長い余韻があります。食前酒として、魚介類のおつまみ(あまり香辛料を使っていないもの)などとぴったりです。</p>
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:ルーサンヌ、ヴィオニエ			
	価格:¥2300	色:白	2012年	
	アルコール度数:12.52%	樹齢:平均15年		
	SO2合計:79mg/L	栽培:有機農法		
	SO2自由:22mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:1.2g/L	醸造:自然酵母		
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				

	Isa Rouge (イザ・ルージュ)			<p>独特の5品種の組み合わせは、調和の取れた程よいコクと上品な渋みがあります。深紅色。香りはまだ若干控えめですが、野生の赤い果実や森の香りがします。口内では、その控えめさは無くなり、柔らかく熟れ、力強さがあります。しかしながら、軽快な飲みやすさも兼ね備えており、やや軽めの渋みは最後に新鮮さが残ります。パテや焼肉などととも。そして、友達と囲む食卓には最適です。</p>
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノノワール、シラー、カヴェルネ			
	価格:¥2300	色:赤	2012年	
	アルコール度数:13.46%	樹齢:平均15年		
	SO2合計:65mg/L	栽培:有機農法		
	SO2自由:19mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:1.3g/L	醸造:自然酵母		
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				

