

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ぶに至りました。

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

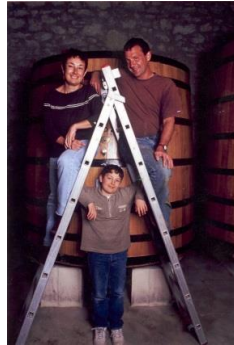
URL www.le-vin-nature.net E-mail info@le-vin-nature.net


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



	Raiz Blanc (ライズ・ブラン)			外観は淡い金色／黄色。芳香の立ち上がり方は良く、ピーチ、白い花、キャンディのようなニュアンス。味わいはフルーティー&辛口。思いのほか粘度があります。オレンジやグレープフルーツ的な果実感、しっかりした酸と、程よいアフターの苦味、辛口のフィニッシュです。気楽にフィンガーフードやサラダ、ハムやサラミなどと相性が良さそうです。
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:ルーサンヌ60、ヴィオニエ40			
	価格:¥2300	色:白	2018年	
	アルコール度数:12.5%	樹齢:平均20年		
	総亜硫酸 70mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸 11mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:0.5g/L	醸造:自然酵母		
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				

	Raiz Rose (ライズ・ロゼ)			サーモンピンクの外観。酸味のある赤い果物を彷彿させる芳香。フレッシュな酸でしっかり辛口のロゼ。芳香通り、小粒の赤い果実的な味わい。わりと粘度を感じます。サラダや冷製のスパイシーな料理、山羊など白いハード系のチーズと合いそうです。
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:グルナッシュ65、ムールヴェードル20、シラー15			
	価格:¥2300	色:赤	2018年	
	アルコール度数:12.71%	樹齢:平均20年		
	総亜硫酸 76mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸 13mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:0.6g/L	醸造:自然酵母		
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				

	Raiz Rouge (ライズ・ルーージュ)			赤紫色の外観にピンクの縁。赤い果実や花を彷彿とさせる芳香が良く立ち上がります。プルーンやイチジク、アメリカンチェリー的な果実感と適度な酸、しっかりとした粘度感があります。程よくまろやかで収斂性も穏やかです。気どらない肉料理全般(やきとりや焼き肉など)、BBQ、ハード系のチーズと相性が良さそうです。
	VDP Cptes de Thongue			
	品種:グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノワール、シラー、カベルネ			
	価格:¥2300	色:赤	2017年	
	アルコール度数:13.02%	樹齢:平均20年		
	総亜硫酸 45mg/L	栽培:有機農法		
	遊離型亜硫酸 8mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:0.5g/L	醸造:自然酵母		
認証:ECOCERT、National Organic Program(米国)				