

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Mas del Périé / Cahors

▼ 生産者：マス・デル・ペリエ/カオール



## 概要

Mas del Périéは、カオールのに約20haのブドウ畑を所有。現在、ビオロジック&バイオダイナミでブドウ栽培、ナチュラルワイン的(自然酵母発酵、酸化防止剤無添加または微量)アプローチで醸造しています。代々ネゴシアンにバルクでワインを卸していましたが、2006年より20代半ばのFabien Jouvès氏が親から引き継ぎ、ドメーヌとしての瓶詰・生産を開始しました。現在、AOCカオールの区画別のキュヴェとヴァンドフランスのキュヴェを数種類生産しています。

## 栽培・醸造

ドメーヌは、カオール市街から約10Km南西の Trespoux-Rassiels地域のCausses(石灰岩という意味)に位置しています。標高約360mのQuercyに畑があり、名前に由来するとおり、石灰岩の多く含まれる土壌で、良い水はけ、また日中と夜間の温度差のある区画です。2004年より徐々にビオロジック・バイオダイナミへの移行をはじめ、2012年ヴィンテージより認証を受けてのワインとなりました。マルベックが大半ですが、この地域で昔から作られてきたジュランソン・ノワールをはじめ、タナ、メルロー、カベルネフラン、シュナンブランなども僅かに生産しています。AOCカオールはすべて100%マルベック、ヴァンドフランスは様々な品種から作られています。ビオロジック・バイオダイナミの栽培にのっとり、化学肥料や殺虫剤の類は使用していません。樹齢平均約35年。

手摘みで収穫されたブドウは、区画や品種別に醸造されます。すべて自然酵母による発酵で品種や区画により、ステンレスタンク、コンクリートタンク、小樽、大樽を使い分けています。酸化防止剤は無添加、もしくは微量の添加で、無濾過、無清澄で瓶詰しています。

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Mas del Périé / Cahors

▼ 生産者：マス・デル・ペリエ/カオール

	<p><b>Haute Cot(e) de Fruit</b> (オウト・コート・ドウ・フルイ) AOP Chaors 品種: マルベック100% 価格: ¥2500   色: 赤   2014年 アルコール度数12.02%   750ml SO2合計: 43mg/L   栽培: 有機 SO2自由: 18mg/L   収穫: 手摘み 糖分: 0.42g/L   醸造: 自然酵母 認証: AB</p>	<p>標高350mの石灰層土壌3haのマルベックから醸造されたキュヴェ。樹齢は平均25年。手摘み、除梗、コンクリートタンクと樽で7日間の発酵後、6か月間コンクリートタンクと樽で熟成。無清澄、無濾過で、瓶詰時に30mg/L以下程度のSO2を添加。若い時から心地よく飲むことができるワイン。色合い、芳香ともしっかりしていて黒い果実のリキュールやシナモンなど彷彿。味わいは果実味が前面にありつつ、新鮮さとコクを兼ね備えています。ソーセージ、肉料理やパスタなど。(試飲15年8月)</p>
	<p><b>Les Escures</b> (レ・ゼスキュール) AOP Chaors 品種: マルベック100% 価格: ¥3000   色: 赤   2014年 アルコール度数: 12.68%   750ml SO2合計: 10mg/L   栽培: 有機 SO2自由: 5mg/L   収穫: 手摘み 糖分: 0.42g/L   醸造: 自然酵母 認証: AB DEMETER</p>	<p>標高350mのキンメリジャン石灰質の土壌。丘の頂上のマルベックから。(試飲15年8月)手摘み、除梗、コンクリートタンクと樽で30日間の発酵後、6か月間コンクリートタンクと樽で熟成。無清澄、無濾過、醸造から熟成、瓶詰までSO2は無添加です。濃い紫・赤紫の色合い、若々しい黒い果実やスパイシーな芳香。味わいもとても新鮮で黒い果実や梅酒のようなニュアンスも。程よい渋み。カラフェ推奨。冷製の肉料理やパスタと。(試飲15年8月)</p>
	<p><b>Tu Vin Plus Aux Soirées</b> (チュ・ヴァン・ブル・オー・ソアレ) Vin de France 品種: カベルネフラン50%、マルベック50% 価格: ¥3000   色: 赤   2013年 アルコール度数11.81%   750ml SO2合計: 7mg/L   栽培: 有機 SO2自由: 6mg/L   収穫: 手摘み 糖分: 未検出   醸造: 自然酵母 認証: AB</p>	<p>粘土・石灰層の5haの畑のカベルネフラン、マルベックから。樹齢は平均20年。コンクリートタンクと小樽で約6か月熟成後、無清澄、無濾過、酸化防止剤未使用で瓶詰。濃いめの赤紫色、抜栓時はスマレなどの花の芳香が中心。開けたての味わいはまだ若くフレッシュで酸がしっかり、赤い果実中心、時間がたつと徐々に深みがでてきて、渋さや黒い果実のニュアンス。ハム、パテ、シャクトリーなどと。(試飲15年1月)</p>
	<p><b>You Fuck My Wine?!</b> (ユー・ファック・マイ・ワイン?!) Vin de France 品種: ジュランソンノワール100% 価格: ¥3200   色: 赤   2013年 アルコール度数11.48%   750ml SO2合計: 15mg/L   栽培: 有機 SO2自由: 8mg/L   収穫: 手摘み 糖分: 未検出   醸造: 自然酵母 認証: AB</p>	<p>粘土・石灰層の1haの畑のジュランソンノワールから。樹齢は平均50年。コンクリートタンクと小樽で約6か月熟成後、無清澄、無濾過、酸化防止剤未使用で瓶詰。上のワインに比べてやや明るめの色合い。黒っぽい花や赤い果実を思わせる芳香。味わいはフレッシュで酸がしっかりしつつ、赤い果実の奥に滑らかなコクを感じる。パテや赤身の魚、鶏肉料理などと良さそう。今のところカラフェや早めの抜栓推奨。(試飲15年1月)</p>
	<p><b>La Roque</b> (ラ・ロック) AOC Chaors 品種: マルベック100% 価格: ¥4200   色: 赤   2013年 アルコール度数: 12.34%   750ml SO2合計: 6mg/L   栽培: 有機 SO2自由: 6mg/L   収穫: 手摘み 糖分: 0.1g/L   醸造: 自然酵母 認証: AB DEMETER</p>	<p>粘土・石灰層の20haの畑のマルベックから。樹齢は平均30年。50%を小樽(2-5年)、50%をコンクリートタンクで10か月熟成後、無清澄、無濾過、酸化防止剤未使用で瓶詰。濃いめの紫色でやや赤みがかかっている。赤黒い果実の芳香中心、味わいはまだまだ硬く酸が強烈だが、時間がたつと赤黒い果実や故障などのスパイス感、渋みがでてくる。ハーブを効かせた赤身の料理全般。今のところカラフェや早めの抜栓推奨。(試飲15年1月)</p>