

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



## Domaine Mouthes Le Bihan / Côtes de Duras

▼生産者：ムート・ル・ビアン /コート・ド・デュラス



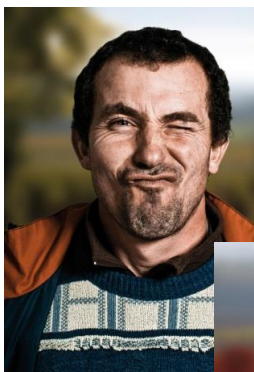
### 概要

Catherineさんと Jean-Maryさんが1990年代末に、前所有者から27ヘクタールのブドウ畑を購入して、Domaine Mouthes Le Bihanとしてブドウ栽培、ワイン生産を開始。2000年が最初のヴィンテージです。当初から良いワインを、出来る限りナチュラルなブドウ栽培とワイン醸造で生産することを目的としてきて、ブドウ畑の作業に力を注いでいます。環境や消費者、自身の健康を考え、除草剤、殺虫剤、化学肥料を使用していません。

### 栽培・醸造

栽培は有機栽培。各樹の樹勢に応じて、土を耕すか、草を抜くか生やすかなどを決めるそうです。

収穫は手積み。選別をえて発酵を始めます。野生酵母のみによる発酵です。少量のSO2以外、醸造を助ける酵素や清澄用の添加物、保存料の類は使用していません。したがって、定期的な監視と試飲が重要ということです。発酵は長く、場合によっては、収穫翌年まで続くこともあるそうです。発酵が長いことによる問題は特にないため、気長に待つそうですが、これまでの結果としては、この自然な発酵スタイルに良い感触を得ているとのこと。



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](http://www.le-vin-nature.net) E-mail [info@le-vin-nature.net](mailto:info@le-vin-nature.net)

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines




## Domaine Mouthes Le Bihan / Côtes de Duras


▼生産者：ムート・ル・ビアン /コート・ド・デュラス

	La Pie Colette Blanc Sec 2015		
	AOC Cotes de Duras		
	セミヨン50%、ソーヴィニヨン35%、シュナン15%		
	価格: ¥2,800(税別)	色: 白	2015年
	アルコール度数: 13.72%	樹齢: 若木	
	SO2合計: 63mg/L	栽培: 有機	
	SO2自由: 9mg/L	収穫: 手摘み	
	糖分: NA	醸造: 自然酵母	
認証: エコセール			


若木のブドウから。自然酵母による発酵を経て、タンクで熟成される。外観は綺麗な薄黄色、2014年よりもフルーティーな芳香で、甘い果実や黄色い花を彷彿させます。柔らかいフルーティーな味わいで、洋ナシや南国フルーツっぽい味わいで、不思議な塩っぽい余韻です。程よい残糖感と、しっかりとした酸により良いバランスを保っている感じがします。食前としてや魚介を使ったサラダ、魚介のグリルなどと相性が良さそうです。

	Vieillefont 2012		
	AOC Cotes de Duras		
	セミヨン50%、ソーヴィニヨン25%、ミュスカデル20%		
	価格: ¥3,300(税別)	色: 白	2012年
	アルコール度数: 15.37%	樹齢:	
	SO2合計: 86mg/L	栽培: 有機	
	SO2自由: 9mg/L	収穫: 手摘み	
	糖分: N/A	醸造: 自然酵母	
認証: エコセール			


1年間の樽熟成を経て瓶詰している。金色っぽい色合いで、ピコレットと同じようにパイナップルなどの果実に樽熟のニュアンスが加わっています。ほどよい熟成感、粘着性があり、力強いワインです。熟したアブリコットやミラベル、パイナップル的な果実味をはっきりした酸が支えています。(こちらの残糖分は0.7gです)こちらスパイシーな料理や、バターやクリームを使ったソースと鶏肉料理や魚料理と相性が良さそうです。

	La Pie Colette Rouge 2014		
	AOC Cotes de Duras		
	メルロー70、フラン10、カベルネ15、マルベック5		
	価格: ¥2,300(税別)	色: 赤	2014年
	アルコール度数: 13.17%	樹齢: 平均70-80	
	SO2合計: 42mg/L	栽培: 有機	
	SO2自由: 7mg/L	収穫: 機械	
	糖分: N/A	醸造: 自然酵母	
認証: エコセール			

樹齢15年から40年のブドウ。自然酵母による発酵を経て、タンクで熟成された後に軽く濾過して瓶詰。初リリースのワインで、ピコレットよりも飲みやすいアプローチで醸造したというワイン。濃いめの赤紫色の外観。芳香は赤黒い果実でほんのりスパイシーさも。赤く良く熟した果実のジューシーなワインで、ピコレットよりも軽めです。ワイン単体でも、肉料理(仔羊、カスレ、ナヴァラン、牛肉の煮込み)などと。

	La Pie Colette Rouge 2015		
	AOC Cotes de Duras		
	品種: メルロー85%、マルベック15%		
	価格: ¥2,800(税別)	色: 赤	2015年
	アルコール度数: 13.17%	樹齢: 若木	
	SO2合計: 24mg/L以下	栽培: 有機	
	SO2自由: 10mg/L	収穫: 手摘み	
	糖分: N/A	醸造: 自然酵母	
認証: エコセール			

自然酵母による発酵を経て、タンクで熟成された後に瓶詰。2014年よりもしっかりした濃いめの赤紫色の外観。芳香は赤黒い果実、インクっぽさや野生の草木のようなニュアンス。15年に比べるとよりボリューム感があり、赤い果実とスミレなどの花のニュアンス。また、よりタンニンもあり骨格ががっちりとしています。豚肉のソーセージやグリル、ウサギ料理、また魚をスパイシーな味付けでグリルした料理などとも合いそうです。

	Vieillefont 2012		
	AOC Cotes de Duras		
	メカベルネ90%、メルロ10%		
	価格: ¥3,300(税別)	色: 赤	2012年
	アルコール度数: 14.19%	樹齢:	
	SO2合計: 28mg/L	栽培: 有機	
	SO2自由: 7mg/L	収穫: 手摘み	
	糖分: NA	醸造: 自然酵母	
認証: エコセール			

これまでと品種構成が変わりカベルネソーヴィニヨンが中心。よりエレガントなスタイルになった。1年間の樽熟成を経て瓶詰。綺麗なルビー色の色合い。カベルネ中心のボルドー的ワインのようにリッチかつフルーティでほんのり樽や枯れたニュアンスの芳香。黒い果実味中心に樽や枯れ葉、スパイシーで複雑なニュアンス。カベルネのしっかりとした酸が骨格を作っています。伝統的な仔牛やカモの料理、焼き鳥のレバーなどにも合いそう。