

# 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



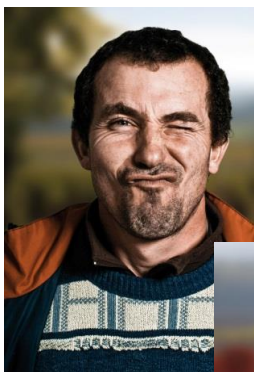
### 概要

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 2017		<p>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。黄～黄緑色の外観。黄色い花や熟した黄色い果実を彷彿させる芳香。前回(2015年)よりも残糖が少ないせいもあり、ドライで思いのほか酸もあります。パワーのある果実感も健在でレモニックな酸と黄色い果実感のバランスが良いです。バターやオリーブオイルを使って調理した魚料理や白い肉料理と相性が良さそうです。</p>	
	AOC Cotes de Duras			
	セミヨン50%、ソーヴィニヨン30%、シュナン20%			
	価格:¥2,700(税別)	色:白		2017年
	アルコール度数:13.62%	樹齢:若木		
	SO2合計:55mg/L	栽培:有機		
	SO2自由:9mg/L	収穫:手摘み		
	糖分:1.8g/L	醸造:自然酵母		
認証:エコセール				
	L'aime Chai 2015		<p>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。濃い赤紫中心にピンクがかかった縁の外観。赤い果実感にちょっと樹木の雰囲気を感じる方向。ドライで口当たりは軽やか、熟したプルーンや野生の赤い果実的な味わい、フレッシュさとしっかりとした収斂性。シンプルな肉料理と相性が良いかと思います。</p>	
	AOC Cotes de Duras			
	メルロー70、カベルネ20、マルベック10			
	価格:¥2,300(税別)	色:赤		2015年
	アルコール度数:12.89%	樹齢:-		
	SO2合計:39mg/L	栽培:有機		
	SO2自由:8mg/L	収穫:機械		
	糖分:0.2g/L以下	醸造:自然酵母		
認証:エコセール				
	La Pie Colette Rouge 2017		<p>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。ガーネットがかかった濃い赤紫色の外観。芳香は黒い果実感にほんのりと還元的なニュアンスを感じます。辛口で、梅的な赤い果実感、適度な酸を持っています。メルロー中心でこういった梅的な果実感は珍しい?レメシエよりも収斂性はなくなめらかな酒質です。こちらも自身の肉料理全般、わりと酸があるので脂分との相性も良さそうです。</p>	
	AOC Cotes de Duras			
	品種:メルロー80%、マルベック20%			
	価格:¥2,700(税別)	色:赤		2017年
	アルコール度数:13.27%	樹齢:若木		
	SO2合計:11mg/L以下	栽培:有機		
	SO2自由:4mg/L以下	収穫:手摘み		
	糖分:0.2g/L以下	醸造:自然酵母		
認証:エコセール				
	Vieillefont 2015		<p>ガーネットがかかった赤紫色の外観。抜栓してすぐにカベルネ中心のワインだと分かる赤黒い果実や樹木的な芳香、樽のニュアンスも感じられ複雑です。味わいもカベルネ系ワインらしい適度な酸味と熟した果実、ドライフルーツ的なニュアンスにほんのり樽熟のタッチもあります。収斂性も上品で、酸も適度にあり重すぎるワインではありません。牛肉やジビエと合わせて良いかと思います。</p>	
	AOC Cotes de Duras			
	カベルネ80%、メルロー20%			
	完売	色:赤		2015年
	アルコール度数:14.59%	樹齢:		
	SO2合計:6mg/L	栽培:有機		
	SO2自由:7mg/L以下	収穫:手摘み		
	糖分:NA	醸造:自然酵母		
認証:エコセール				

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)