

# 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



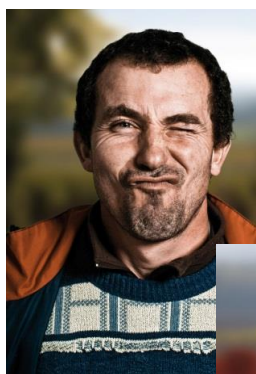
### 概要

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		
	AOC Cotes de Duras		
	セミヨン50%、ソーヴィニオン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		


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。

	Vieillefont 2016		
	AOC Cotes de Duras		
	セミヨン50%、ソーヴィニオン30%、ミュスカデル20%		
	価格:¥3,200(税別)	色:白	2016年
	アルコール度数:14.53%	樹齢:	
	SO2合計:52mg/L	栽培:有機	
	SO2自由:4mg/L	収穫:手摘み	
	糖分:1.4g/L	醸造:自然酵母	
	認証:エコセール		


セミヨン、ソーヴィニオンブラン、ミュスカデル。樽熟。外観は濃いめの麦わら色、金色。抜栓時から芳香は良い立ち上がり。熟した果実、はちみつ、樽熟のニュアンス、複雑です。味わいは、辛口で熟した感じが出つつ、酸がしっかりあります。柑橘系+熟した南国フルーツのような果実感、はちみつのような酸味、適度な樽のニュアンスは過度ではないです。オイリーな口当たりです。魚介を使った様々な料理に合いそう。バターやクリーム系のソースと相性よし。料理と一緒に楽しみたいワインです。

	La Pie Colette Rose 2018		
	AOC Cotes de Duras		
	カベルネソーヴィニオン100%		
	価格:¥2,700(税別)	色:ロゼ	2018年
	アルコール度数:13.15%	樹齢:若木	
	SO2合計:44mg/L	栽培:有機	
	SO2自由:4mg/L	収穫:手摘み	
	糖分:0.6g/L	醸造:自然酵母	
	認証:エコセール		


カベルネソーヴィニオン。100%プレス果汁。ごく微量の炭酸ガスのピリピリを感じるかもしれません。サーモンピンク・淡いガーネットの外観。抜栓時から芳香は良い立ち上がり。みずみずしい赤いすっぱい果実を彷彿させる香り。味わいは辛口でとてもフレッシュ。口に入れたときのオイリーな口当りにびっくりしました。カベルネのプレスという事で青っぽいかなと心配しましたが、そういうことはなく、酸っぱめのチェリーやイチゴを想起させるとても可愛い味わいです。日本の湿気のある暑い初夏～夏にお勧め。食前酒や

	L'aime Chai 2015		
	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		

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。ドライで口当りは軽やか、熟したブルーベリー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。

	La Pie Colette Rouge 2017		
	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		

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?レムシェよりも収斂性はなくなめらかな酒質です。こちらも赤身の肉料理全般、わりと酸があるので脂分との相性も良さそうです。

	Vieillefont 2016		<p>カベルネソーヴィニオン、メルロ。樽とタンク熟成。外観は濃い赤紫色にピンクの縁。抜栓時から香りの立ち上がり良し。赤や黒い果実の熟した果実感。例年よりカベルネソーヴィニオンの割合が少ないためか、緑っぽさや「埃」っぽいニュアンスが控えめです。味わいは辛口。上記の通りカベルネの割合が下がりメルローが増えたヴィンテージを反映して、熟したブルーベリーや無花果など果実のニュアンスが中心です。またタンニンも控えめです。カベルネ由来の緑っぽさは影を潜めています。樽のニュアンスも例年より感じません。果実感が中心のヴィンテージになりました。赤身の肉との相性が良いと思います。</p>	
	AOC Cotes de Duras			
	カベルネ80%、メルロ20%			
	価格: ¥3,200(税別)	色: 赤		2016年
	アルコール度数: 14.04%			樹齢:
	SO2合計: 16mg/L			栽培: 有機
	SO2自由: 8mg/L以下			収穫: 手摘み
	糖分: 1.1g/L			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)