

視察スタッフ全員が現地で絶句した

フローラン&ダミアン兄弟

2015年VT

そのヴィンテージの素晴らしさを引き出すため

弊社で2年熟成させました



2015年はグレートヴィンテージ。非常にクオリティが高いです。葡萄はかなり実を付けたので、不必要な房は間引きをしました。似ているヴィンテージを挙げとすれば2007年。アルコールが高く長期熟成できる可能性があるという点が似ています。

—ダミアン ビュルルのコメント

ヴァンドペイド ヴォークリューズ 2015

Vin de Pays de Vaucluse

畑はジゴンダス村の南に位置するヴァンドペイのエリアで土壌は粘土と石灰岩です。ヴァンドペイには集約感を持たせたくないため、10日間に限定して発酵します。熟成はコンクリートタンクで12ヶ月行い、フィルターはかけず、ファイニングもしません。熟したプラムやカシスのほのかな香りがあります。口当りはなめらかで凝縮された果実味とスパイスが感じられます。果実味に負けないしっかりとしたタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コートデュローヌ 生産者：ドメーヌ ビュルル

葡萄品種：グルナッシュ 40%、マルセロン 25%、カラドック 25%、シラー 10%

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FB-292 / JAN：4935919212922 / 容量：750ml

¥1,512(本体価格¥1,400)



これまでコートデュローヌ(品番:F384)にブレンドしていましたが
樹齢も古く、サブレの個性を表現できると思い、2017年から単独で造りました



コートデュローヌ ヴィラージュ サブレ 2017

Côtes du Rhône Villages Sablet

ジゴンダスの北側に位置するサブレ村の「レブラン」と呼ばれる区画の葡萄から造られています。土壌は、砂利と砂質ロームです。収穫した葡萄は温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュを行います。熟成はコンクリートタンクとステンレスタンクで行います。ブルーベリーやカシスの黒の果実の豊かなアロマの中に、かすかにチョコレートやカカオのニュアンスが感じられます。口に含むとシルクのようにしなやかなタンニン、しっかりとした骨格がありつつも、丸みがありやわらか、心地よい果実の甘みが感じられます。豊かな果実味とスパイスを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コートデュローヌ 生産者：ドメーヌ ビュルル

葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー 20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%

品番：FC-233 / JAN：4935919312332 / 容量：750ml

¥2,160(本体価格¥2,000)

