

地図提供: フランス食品振興会



生産者

Catherine Marin-Pestel

国&gt;地域&gt;村

フランス>ラングドック  
>オート・コルビエール>パデーヌ

AOC

コルビエール

歴史

ルーブル美術館で働いていたパリの育ちのカトリーヌが、1999年コルビエールに6haのブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。自然派の仲間たちの教えを請いながら作る彼女のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴びる。

気候

ピレネー山脈の裾野、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なマイクロクリマを作り出す。

畑総面積

6ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメーヌのスタッフ

1人、季節労働者数人

趣味

絵画鑑賞、読書

生産者のモットー

テロワールに忠実なワインを作る  
勉学を惜しまない

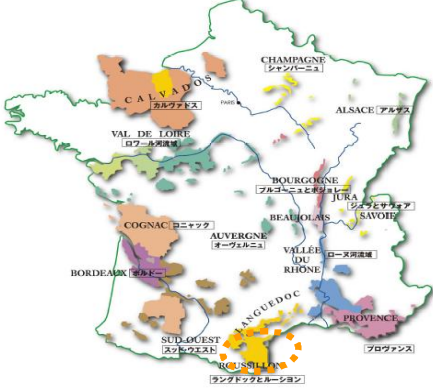

8.-4.AC Corbieres Blanc 2010  
La Fugitive  
コルビエール ラ・フジティヴ(白)

8.-3.AC Corbieres Rouge 2010  
Bel Gazou  
コルビエール ベル・ガズウ(赤)

8.-1.VDP de Cucugnan Rouge 2010  
La fille de l'air  
ククニャン  
ラ・フィーユ・ド・レール(赤)

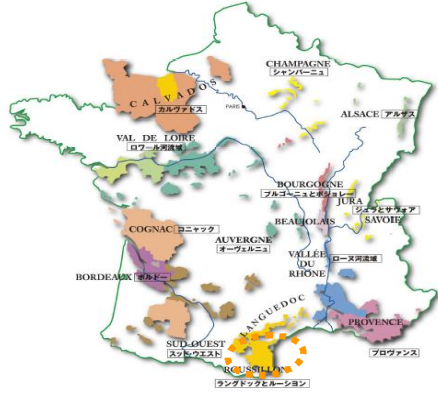
品種	マカブー	品種	グルナッシュ50%、カリニャン50%	品種	サンソー50%、カリニャン50%
樹齢	52年平均	樹齢	54年~104年	樹齢	38年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	収穫後一昼夜カーヴ内でブドウを冷す	マセラシオン	マセラシオンカルボニックファイバータンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニックファイバータンクで15日間
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで10日間	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで10日間	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間
熟成	古樽で6ヶ月	熟成	500Lの古樽で12ヶ月	熟成	ファイバーのタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	白アスパラのオランダソース、 テッドモワンヌチーズ	マリアージュ (生産者)	イノシシのパテ、 鹿のシヴェ	マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 マグレドカナル
マリアージュ (日本向け)	鱈とジャガイモのグラタン	マリアージュ (日本向け)	砂肝と白インゲンの煮込み	マリアージュ (日本向け)	牛レバーのソテー バルサミソース
ワインの 飲み頃	2014年~2024年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2014年~2029年 供出温度:17℃	ワインの 飲み頃	2014年~2027年 供出温度:17℃
テイasting コメント	焼き洋ナシ、リュパーブ、若い アーモンド、ローリエの香り。ワ インにふくよかな厚みとボリューム があり、まったりとしたフルー ツの旨味にきれいなミネラルと ナッツのような風味が溶け込 む!	テイasting コメント	ドライプルーン、黒オリーブ、チョコ レートの香り。ワインはまろやか かつボリューム豊かで、柔らか い果実味、凝縮したミネラルエキ ス、しめやかなタンニンが一体と なり口に染み入る!	テイasting コメント	クレームドカシス、メロン、梅、 アーモンドの香り。ワインはスパ イシーで、こなれた柔らかい果実 味を、強かな酸と細かいタンニン の収斂味、骨格のある鋭いミネ ラルが支える!
希望小売価格	3,200円(税込3,520円)	希望小売価格	3,500円(税込3,850円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	収穫日は9月8日。収穫量は 15hl/ha! キュヴェ名の「フジティ ヴ」は、英語で「逃亡者」の意 味がある。「ラ・フィーユ・ド・レ ール」同様、枠にとられないスタ イルのワインという意味で命名し たそうだ! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日10月1日。収穫量は 22hl/ha! ブドウは収穫時にアッ サンブラージュ! キュヴェ名の 「ベル・ガズウ」は、フランス作家 コレットの娘ガブリエールの愛称 から取った! ノンフィルター!	ちなみに!	収穫日10月1日、7日。収穫量は 20hl/ha。キュヴェ名「ラ・フィー ユ・ド・レール」は成句で「解き放 つ」という意味がある。 ノンフィルター!

<b>8.-6.VDP de Cucugnan 2010</b> <b>L'effrontée</b> <b>ククニャン レフロンテ(赤)</b>	
品種	カリニャン
樹齢	72年～102年
土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間
醱酵	自然酵母 ファイバータンクで20日間
熟成	ファイバーのタンクで12ヶ月
マリアージュ (生産者)	仔羊のロースト、 イノシシのシヴェ
マリアージュ (日本向け)	鴨のロースト
ワインの 飲み頃	2014年～2027年 供出温度:17℃
テイステイング コメント	カシス、ドライブルー、オール スパイス、ナツメグ、ジャーキー の香り。ワインはヴィヴィットか つスモーキーで、勢いのある強 かな酸を包みこむように、凝縮し たスマートな果実味が口に広がる！
希望小売価格	2,850円(税込3,135円)
ちなみに！	収穫日は10月7日、15日。収穫 量は20hl/ha！キュヴェ名「レフ ロンテ」は「図々しいくらい天真 爛漫な女性」という意味 ノンフィ ルター！

 <p style="text-align: center;">地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Catherine Marin-Pestel
	国>地域>村	フランス>ラングドック >オート・コルビエール>パデーヌ
	AOC	コルビエール
	歴史	ルーブル美術館で働いていたパリの育ちのカトリーヌが、1999年コルビエールに6haのブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。自然派の仲間たちの教えを請いながら作る彼女のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴びる。
	気候	ピレネー山脈の裾野、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なマイクロクリマを作り出す。
		畑総面積
農法		ビオロジック
収穫方法		100%手摘み、畑で選果
ドメヌのスタッフ		1人、季節労働者数人
趣味		絵画鑑賞、読書
生産者のモットー		テロワールに忠実なワインを作る 勉学を惜しまない

8.-1.VDP de Cucugnan Rouge 2010 La fille de l'air VdPククニャン赤 ラ・フィーユ・ド・レール		8.-6.VDP de Cucugnan 2010 L'effrontee VdPククニャン赤 レフロンテ		8.-2.AC Corbieres Blanc 2011 La Vagabonde コルビエール白 ラ・バガボンド	
品種	サンソー50%、カリニャン50%	品種	カリニャン	品種	マカブー50%、マルサンヌ50%
樹齢	38年平均	樹齢	72年~102年	樹齢	52年~70年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで15日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック ファイバータンクで30日間	マセラシオン	無し
醗酵	自然酵母で15日間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間
熟成	ファイバーのタンクで12ヶ月	熟成	ファイバーのタンクで12ヶ月	熟成	ファイバータンクで6ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 マグレドカナル	マリアージュ (生産者)	仔羊のロースト、 マロワユチーズ	マリアージュ (生産者)	カサゴとホタテのポワレ、 シャウルスチーズ
マリアージュ (日本向け)	牛レバーのバルサミソース	マリアージュ (日本向け)	レンズ豆とベーコンの煮込み	マリアージュ (日本向け)	サーモンのムニエル レモンバターソース
ワインの 飲み頃	2012年~2022年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2012年~2027年 供出温度: 15°C	ワインの 飲み頃	2012年~2017年 供出温度: 10°C
テイスティング コメント	クレームドカシスやグラッパ、メロン、梅、アーモンドの香り。口当たりやさしく、果実味がうまくこなれている。後から細かいタンニンの収斂味とほのかに苦味を伴った酸がじわっと余韻にまで広がる!	テイスティング コメント	スミレやプルーン、ディル、タイム、梅、生肉の香り。ワインはリッチでボリュームがあり、しなやかな果実味の中にこなれたタンニンと洗練されたミネラルの収斂味がうまよく溶け込んでいる!	テイスティング コメント	マスカットやライチ、白桃、白い花、ミネラルの香り。ワインはフルーティーでボリュームと粘着性があり、クリスピーな酸とビターなミネラルがワインに複雑な味わいと清涼感を与える!
希望小売価格	2,300円(税込2,530円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	収穫日10月1日、7日。収穫量は20hl/haでノンフィルター! 2010年は100%マセラシオン・カルボニック(前回はスミ・カルボニック)キュヴェ名「ラ・フィーユ・ド・レール」は成句で「解き放つ」という意味がある。	ちなみに!	収穫日は10月7日、15日。収穫量は20hl/haでノンフィルター! 2010年は100%マセラシオン・カルボ(前回はスミ・カルボニック)キュヴェ名「レフロンテ」は「図々しいくらい天真爛漫な女性」という意味	ちなみに!	収穫日は9月15日。収穫量は20hl/haでノンフィルター! 「ラ・バガボンド」は「放浪者」という意味で、フランスの女流作家コレットの作品名からつけた。

8.-8.AC Corbieres Blanc 2008 Vendange tardive コルビエール白 ヴァンダンジュ・タルディヴ		8.-7.AC Corbieres Rose 2011 Coule douce コルビエールロゼ クール・ドゥース	
品種	マカブー	品種	グルナッシュ
樹齢	68年	樹齢	70年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	全房のままプレス内で24時間
醱酵	自然酵母 古樽で12ヶ月	醱酵	自然酵母 ファイバータンクで15日間
熟成	古樽で24ヶ月	熟成	ファイバーのタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	イペリコ生ハム、 ブルビチーズ	マリアージュ (生産者)	ピーツのカルパッチョ、 洋ナシの赤ワイン煮
マリアージュ (日本向け)	頭有エビのグリル	マリアージュ (日本向け)	香草ソーセージ
ワインの 飲み頃	2012年～2027年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2012年～2017年 供出温度:10℃
テイステイング コメント	干しレーズンやクルミ、アーモンド、紹興酒の香り。ワインはふくよかかつ力強いボリューム感があり、複雑な苦みと噛み応えのある旨味のエキスが凝縮している！余韻にナッツの風味が長く残る！	テイステイング コメント	白桃やネクタリン、アーモンドの花、鉄分、ミネラルの香り。アタックの果実味が優しく、凝縮した旨味が染み入るように広がり、後から苦みを伴った鉱物的なミネラルと桃の風味が合い舞い余韻に続く！
希望小売価格	3,400円(税込3,740円)	希望小売価格	2,000円(税込2,200円)
ちなみに！	収穫日は11月1日！収穫量は10hl/ha！ノンフィルター！SO2添加ゼロ！残糖5g！2008年は当たり年で、ブドウがパスリヤージュ(干しブドウ)の状態になるまで待って、丁寧に仕込んだ逸品！	ちなみに！	収穫日9月15日。収穫量は20hl/ha！ノンフィルター！「クール・ドゥース」は「何も無い素晴らしい時間を過ごす」という意味があり、ロゼを飲みながらリラックス～♪というメッセージが含まれている！

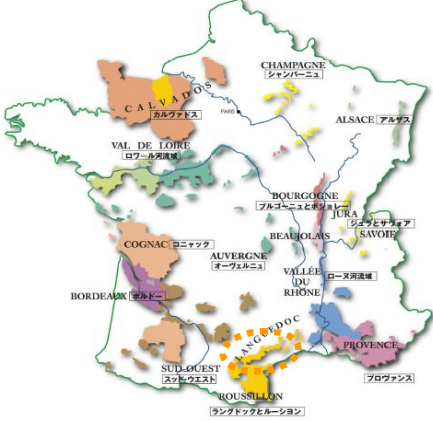



地図提供: フランス食品振興会



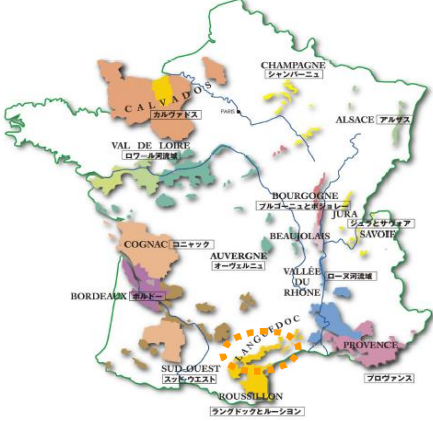

生産者	Catherine Marin-Pestel
国>地域>村	フランス>ラングドック >オート・コルビエール>パデーヌ
AOC	コルビエール
歴史	ルーブル美術館で働いていたパリ育ちのカトリーヌが、1999年コルビエールに6haのブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。自然派の仲間たちの教えを請いながら作る彼女のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴びる。
気候	ピレネー山脈の裾野、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なマイクロクリマを作り出す。
畑総面積	6ヘクタール
農法	ビオロジック
収穫方法	100%手摘み、畑で選果
ドメーヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
趣味	絵画鑑賞、読書
生産者のモットー	テロワールに忠実なワインを作る。 勉学を惜しまない。

8.-2.AC Corbieres Blanc 2009 La Vagabonde コルビエール白 ラ・バガボンデ		8.-5.VDP de Cucugnan 2009 L'insoumise VdPククニャン赤 ランスミーズ		8.-6.VDP de Cucugnan 2008 L'effrontee VdPククニャン赤 レフロンテ	
品種	マカブー50%、マルサンヌ50%	品種	メルロー	品種	カリニャン
樹齢	50年~100年	樹齢	10年平均	樹齢	70年~100年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	無し	マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバーのタンクで 12日間	マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバーのタンクで 15日間
醗酵	自然酵母で15日	醗酵	自然酵母で12日間	醗酵	自然酵母で15日間
熟成	228Lの古樽で約1年	熟成	ファイバーのタンクで8ヶ月	熟成	500Lの古樽で1年、 ファイバーのタンクで18ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホタテとアスパラのソテー、 コンテチーズ	マリアージュ (生産者)	牛肉のタルタル プッフブルギニオン	マリアージュ (生産者)	リエーヴル・ロワイヤル、 ブルーチーズ
マリアージュ (日本向け)	鱈のムニエル	マリアージュ (日本向け)	モツのトマト煮	マリアージュ (日本向け)	タルタルステーキ
ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度: 11℃	ワインの 飲み頃	2011年~2016年 供出温度: 16℃	ワインの 飲み頃	2011年~2026年 供出温度: 15℃
テイステイング コメント	りんごのコンポート、パイナップル、ピスタチオ、ラム酒の香り。アタックにねっとりとしたポリウムと凝縮した旨みコクを感じ、後から広がる心地よい苦味とミネラルがワインの味わいを複雑にする！	テイステイング コメント	フランボワーズやタルトタン、ナツメグ、カカオ、タバコの葉の香り。ワインはリッチで、甘さを感じるくらい濃厚な果実味とその骨格を支えるミネラルとタンニンが絶妙なハーモニーを奏でる！	テイステイング コメント	カシスやミント、ペッパー、なめし皮、タバコの葉の香り。果実味がきれいに落ち着いていて酸とのバランスもよく、後から噛みごたえのあるミネラルがワインの味わいを引き締める！余韻が長い。
希望小売価格	2,800円(税込3,080円)	希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	収穫日は9月15日。収穫量は15hl/ha！「バガボンデ」は「放浪者」という意味。ドメーヌ名トレイユミュスカの本となったフランス女流作家コレットの作品のひとつ。	ちなみに！	収穫日は10月3日。収穫量は20hl/ha！SO2添加ゼロ！キュヴェ名「ランスミーズ」は権力に服従しない「自由を求める女性」という意味。	ちなみに！	収穫日10月15日。収穫量は20hl/ha！SO2添加ゼロ！キュヴェ名「レフロンテ」は「図々しいくらい天真爛漫な女性」という意味。

	生産者	Catherine Marin-Pestel
	国>地域>村	フランス>ラングドック >オート・コルビエール>パデーヌ
	AOC	コルビエール
	歴史	ルーブル美術館で働いていたバリオ育ちのカトリーヌが、1999年コルビエールに6haのブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。自然派の仲間たちの教えを請いながら作る彼女のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴びる。
	気候	ピレネー山脈の裾野、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なマイクロクリマを作り出す。
	畑総面積	6ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	絵画鑑賞、読書
	生産者のモットー	テロワールに忠実なワインを作る。 勉学を惜しまない。

8.-1.VdP de Cucugnan 2007 La Fille de L'Air VdPククニャン赤 ラ・フィーユ・ド・レール		8.-3.AOC Corbieres Rouge 2006 Bel Gazou ACコルビエール赤 ベル・ガズウ		8.-4.AOC Corbieres Blanc 2008 Fujitive ACコルビエール白 フジティヴ	
品種	サンソー50%、カリニャン50%	品種	グナッシュ50%、カリニャン50%	品種	マカブー
樹齢	35年平均	樹齢	50年～100年	樹齢	50年平均
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバーのタンクで14日間	マセラシオン	50%スミカルボニック ファイバータンクで3週間	マセラシオン	収穫後1昼夜カーヴ内で ブドウを冷す
醗酵	自然酵母で2週間	醗酵	自然酵母で20日間	醗酵	ファイバータンク醗酵 自然酵母で2週間
熟成	ファイバータンクで12ヶ月	熟成	500Lの古樽で18ヶ月	熟成	ファイバータンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	ペルドリのセップ添え、 リヴァロチーズ	マリアージュ (生産者)	テット・ド・ヴォー、 カスレ	マリアージュ (生産者)	魚介のマリネ、 白身魚のカルパッチョ
マリアージュ (日本向け)	エリンギのガーリックバター	マリアージュ (日本向け)	牛タンステーキ	マリアージュ (日本向け)	ブイヤベース
ワインの 飲み頃	2009年～2019年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2009年～2029年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2009年～2014年 供出温度:11℃
テイasting コメント	チェリーやグナデン、甘草、 コショウの香り。繊細な酸と爽快 な果実味、ミネラルが口の中で 弾け飛ぶ、ピュアでやさしく軽快 な口当たりの赤！	テイasting コメント	プルーンやミュール、甘草、鉄分 や生肉の香り。アタックにボ リューム感があるが全体的にワ インは滑らかでタンニンもやわ らかい。余韻に香ばしいフレー バーが長く残る。	テイasting コメント	グレープフルーツのシロップ漬け や白い花など香りが華やか。南 のワインとは思えないフレッシュ 酸と柑橘系の味わい、透明感の あるミネラルがみごとに調和して いる！
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)
ちなみに！	キュヴェ名「ラ・フィーユ・ド・レール」は成句で「解き放つ」という意味がある。ノンフィルター、SO2無添加！軽くガスが残っているのでカラフがおススメ！	ちなみに！	キュヴェ名の「ベル・ガズウ」は、フランス作家コレットの娘ガブリエールの愛称から取った。	ちなみに！	キュヴェ名の「フジティヴ」は、英語で「逃亡者」の意味がある。「ラ・フィーユ・ド・レール」同様、枠にとらわれないスタイルのワインという意味で命名したそうだ。

<b>8.-2.AC Corbieres Blanc 2008</b> <b>La Vagabonde</b> <b>ACコルビエール白</b> <b>ラ・バガボンド</b>	
品種	マカブー50%、マルサンヌ50%
樹齡	40年平均
土壤	粘土質・石灰質
マセラシオン	無し
醱酵	古樽醱酵 自然酵母で2週間
熟成	古樽で9ヶ月
マリアージュ (生産者)	タバス、 トムチーズ
マリアージュ (日本向け)	鶏のレモングラス炒め
ワインの 飲み頃	2009年～2017年 供出温度:11℃
テイスティング コメント	マスカットや熟したピーチ、ミネラル、ハチミツトーストの香り。ワインはクリスピーで酸がやわらかく全体的にまるやかな輪郭を伴っている。余韻に心地よい苦味が残る。
希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに！	キュヴェ名「ラ・バガボンド」は「浪人」という意味で、フランス作家コレットの作品のひとつ。

	生産者	Catherine Marin-Pestel
	国>地域>村	フランス>ラングドック >オート・コルビエール>パデーヌ
	AOC	コルビエール
	歴史	ルーブル美術館で働いていたパリ育ちのカトリーヌが、1999年コルビエールに6haのブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。自然派の仲間たちの教えを請いながら作る彼女のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴びる。
	気候	ピレネー山脈の裾野、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なマイクロクリマを作り出す。
	畑総面積	6ヘクタール
	農法	ビオロジック
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	1人、季節労働者数人
	趣味	絵画鑑賞、読書
	生産者のモットー	テロワールに忠実なワインを作る。 勉学を惜しまない。

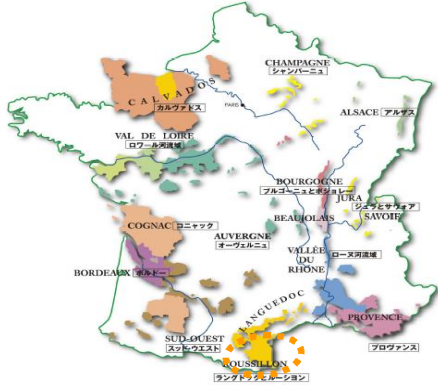
8.-1.VdP de Cucugnan 2005 La Fille de L'Air VdPククニャン赤 ラ・フィーユ・ド・レール		8.-2.AC Corbieres Blanc 2007 La Vagabonde ACコルビエール白 ラ・バガボンド		8.-3.AOC Corbieres Rouge 2005 Bel Gazou ACコルビエール赤 ベル・ガズウ	
品種	サンソー50%、カリニャン50%	品種	マカプー50%、マルサンヌ50%	品種	グルナツシュ50%、カリニャン50%
樹齢	35年平均	樹齢	40年平均	樹齢	50年~100年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバーのタンクで15日間	マセラシオン	無し	マセラシオン	50%スミカルボニック ファイバータンクで15日間
醱酵	自然酵母で2週間	醱酵	タンク50%、古樽50% 自然酵母で2週間	醱酵	自然酵母で15日間
熟成	ファイバーのタンクで18ヶ月	熟成	古樽で約1年	熟成	500Lの古樽で18ヶ月
マリァージュ (生産者)	リエット、ソーセージ、 子羊の肩肉の煮込み	マリァージュ (生産者)	カーン風トリップ煮込み、 スズキの粒マスタードソース	マリァージュ (生産者)	テット・ド・ヴォー、 リヴァロチーズ
マリァージュ (日本向け)	マーボー茄子	マリァージュ (日本向け)	カレー鍋	マリァージュ (日本向け)	豚ばらブロックオープン焼
ワインの 飲み頃	2008年~2023年 供出温度:14℃	ワインの 飲み頃	2006年~2014年 供出温度:9℃	ワインの 飲み頃	2008年~2028年 供出温度:15℃
テイasting コメント	香ばしい香りやグルナデン、ブ ラックベリー、コショウの香り。果 実味とミネラルが豊かで旨味も 詰まっている。2005年のワイン にしてはとてスマートでエレガ ント!	テイasting コメント	色はやや褐色がかった黄金色。 ピーチやメロン、ホホワイトチョコ レートの香り。落ち着いた口当たり で、旨味とコク、ミネラルの凝縮 味が複雑に絡み合う。余韻に酵 母が残る。	テイasting コメント	ブラックベリーやブルー、鉄分 の香り。果実味と酸のバランスが 絶妙で後からミネラルの収斂味 がゆっくり口に広がる。余韻に香 ばしさと黒い果実のフレーバー が長く残る。
希望小売価格	2,450円(税込2,695円)	希望小売価格	2,850円(税込3,135円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)
ちなみに!	キュヴェ名「ラ・フィーユ・ド・レ ール」は成句で「解き放つ」とい う意味がある。	ちなみに!	キュヴェ名「ラ・バガボンド」は「浪 人」という意味で、フランス作家コ レットの作品のひとつ。	ちなみに!	キュヴェ名の「ベル・ガズウ」は、 フランス作家コレットの娘ガブリ エールの愛称から取った。



VCN° 8

「Version. 2006」

## ラ・トレイユ・ミュスカ(La Treille Muscate)



地図提供: フランス食品振興会



生産者

Catherine Marin-Pestel

国&gt;地域&gt;村

フランス>ラングドック  
>オート・コルビエール>パデーヌ

AOC

コルビエール

歴史

ルーブル美術館で働いていたパリ育ちのカトリーヌが、1999年コルビエールに6haのブドウ畑を買い、ワイン作りに情熱を注ぐ。自然派の仲間たちの教えを請いながら作る彼女のワインは、「自然派の寵児」として瞬く間に注目を浴びる。

気候

ピレネー山脈の裾野、隆起したむき出しの岩盤が入り組む複雑な丘々に囲まれ、地中海性気候下に微妙なマイクロクリマを作り出す。

畑総面積

6ヘクタール

農法

ビオロジック

収穫方法

100%手摘み、畑で選果

ドメヌのスタッフ

1人、季節労働者数人

趣味

絵画鑑賞、読書

生産者の motto

テロワールに忠実なワインを作る。  
勉学を惜しまない。8.-1.VDP de Cucugnan Rouge 2004  
ヴァンドペイ・ド・ククニャン・ルーージュ  
20048.-2.AOC Corbieres Blanc 2004  
コルビエール・ブラン 2004

品種	シラー	品種	マカブー、マルサンヌ
樹齢	50年平均	樹齢	50年~100年
土壌	粘土質・石灰質	土壌	粘土質・石灰質
マセラシオン	スミ・カルボニック ファイバーのタンクで 2週間~3週間	マセラシオン	無し
醱酵	自然酵母で2~3週間	醱酵	自然酵母で3~6ヶ月
熟成	500Lの古樽で6ヶ月、 ファイバーのタンクで6ヶ月	熟成	500Lの古樽で約1年
マリアージュ (生産者)	イノシシのもも肉のグリエ、 内臓のトマト煮	マリアージュ (生産者)	オマール海老のソースアメリカ ヌ、 ローストチキン
マリアージュ (日本向け)	スペアリブ	マリアージュ (日本向け)	鱈の西京味噌焼き
ワインの 飲み頃	2006年~2014年 供出温度: 18℃	ワインの 飲み頃	2006年~2014年 供出温度: 13℃
テイasting コメント	ミュール、コショウの香り。味わ いはスパイシーで華やかなフ レーバーとボリュームを感じる。	テイasting コメント	マロンクリームや黄桃の香り。味 わいはコクがあり力強い骨格の しっかりした辛口。
希望小売価格	2,600円(税込2,860円)	希望小売価格	3,000円(税込3,300円)

Copyright©VinsCœur &amp; Co.