

France *Côtes du Rhône* フランス/コート・デュ・ローヌ

CHATEAU D'OR ET DE GUEULES

シャトー・ドール・エ・ド・ギュール



伝統とモダンの間で模索する
”個性に富む”ワイン造り



カマルグ湿原の北部に位置するシャトー・ドール・エ・ド・ギュール。ドールは金、ギュールは赤を意味し、1998年にこのシャトーを取得したド・ピユイラモン家の紋章の色にちなみ名づけられた。「ガレ」と呼ばれる石に覆われた地表により日中の気温は反射熱で上昇し、湿原から冷涼な風が吹く夕方以降は気温が急激に下がり、良質なブドウが育つ土地で、オーガニックとビオダイナミの認証取得をしており、生物多様性の尊重や太陽光発電活用、ブドウに対するヒーリングなど様々な独自の農法を行っている。



クロエ、ディアンヌ、マティウ(共同オーナー)



LE FUT ENTRE 2 CHAISSES!!

レ・フュ・アントル・ドゥ・シェーズ!!

オレンジ・辛口

ロール(ヴェルメンティノ)100%

- VdF
- アンフォラ
- ビオダイナミ(デメター)

枇杷、アプリコット、オレンジピール、カモミール、カルダモン、カラメルを想わせる香り。口当たりは柔らかく、凝縮感のある果実味に生き生きとした酸味が調和する。心地よいタンニンとスパイシーな余韻が続く複雑なオレンジワイン。



4580781732353 750ml×6 **¥3,600**

France *Languedoc-Roussillon* フランス/ラングドック・ルーシヨン

SO VIGNERONS

ソーヴィニユロン

SO VIGNERONS
VINIFICATEURS LANGUEDOCIENS



南仏のテロワールを余すことなく表現

ソーヴィニユロンは2005年、ダニエル・オルソリーニによって設立。哲学は、高品質、モダンスタイルのラングドックワインを手頃な価格で提供すること。これは、栽培農家と長期の契約を結び、安定した高品質なブドウの供給と最先端の醸造技術で可能となっている。ワインメーカーにはモンペリエ大学で醸造学(ブドウ栽培、ワイン醸造)の教授を務めるクロード・セラ氏。南仏のテロワールを知り尽くしたクロードだからこそ実現したクオリティが感じられる1本を造り出す。



クロード・セラ(醸造家)



HENRI NORDOC
Cabernet Sauvignon

アンリ・ノルドック
カベルネ・ソーヴィニヨン

赤・中重口 (スクルーキャブ)

カベルネ・ソーヴィニヨン100%

- IGPベイドック
- コンクリートタンク

カシスやブラックベリー、ブラックチェリーなどの黒系果実とクローヴ、樽の香り。熟した果実の味わいが広がる柔らかな口当たり。ソフトなタンニンと心地よい酸があり、樽やフルーツのアロマティックなハーモニーが楽しみ、フィニッシュに果実の甘みのあるワイン。



HENRI NORDOC
Chardonnay

アンリ・ノルドック
シャルドネ

白・辛口 (スクルーキャブ)

シャルドネ100%

- IGPベイドック
- 一部オーク樽熟成

柑橘系フルーツやエキゾチックフルーツの香りと熟したメロンやバナナのアロマ。口当たりはソフトで複雑さがありフレッシュで生き生きとした味わいの白。



3211209171034 750ml×6 **¥1,300**

3211209171027 750ml×6 **¥1,300**