

# Domaine Les Bastides (Coteaux d'Aix-en-Provence)

ドメヌ・レ・バスティード (コトー・デクサン・プロヴァンス)



## 詳細・歴史

コトー・デクサン・プロヴァンスから北へ12kmの場所にある、ピュイ・サント・レパラードという小さな村にドメヌの本拠を置いています。1967年に先代のジャン・サレン氏が設立したドメヌで、彼は熟練したブドウ栽培家兼醸造家でありながら、当時忘れられていたエクサン・プロヴァンス地方の伝統的で珍しいVDN(ヴァン・ドウ・ナチュレル)「ヴァン・キュイ」の復刻に力を注ぎ、見事に成功をおさめ、プロヴァンス地方で一目置かれる存在となりました。現在は娘のキャロルと彼女の息子も運営に携わっており、彼らは栽培から醸造まで、できるだけシンプルかつ自然の摂理に沿って行うことを心がけています。

## 畑

ドメヌを設立した先代のジャン・サレン氏は、プロヴァンス地方こそビオロジック栽培を実践するのに最も適した環境であるという信念のもと、伝統的な手法と卓越した技術を用いて自然の声に耳を傾けながらブドウ樹を管理し、「コトー・デクサン・プロヴァンスのビオの大家」として名を馳せました。現在もその手法はしっかりと受け継がれ、健全で生き生きとした自社畑のブドウ樹は、温暖化で干ばつ続きの近年でも、酸を失わず非常に優れた品質を誇っています。



【自社畑総面積】約30ha 【産地】AOC.コトー・デクサン・プロヴァンス

【栽培品種】グルナッシュ、カベルネソーヴィニオン、カリニャン、ムールヴェードル、クレレット、マスカット・オブ・アレキサンドリア

【栽培】ビオロジック: AB認証済

## 醸造

醸造は全ての過程でシンプルかつ自然に行われ、野生酵母による自然発酵を行い、飲んでくれる人たちのことを想ってSO2の使用やフィルターがけなどは極めて最小限に抑えています。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税抜)
57220117	Coteaux d'Aix-en-Provence Tradition Rouge コトー・デクサン・プロヴァンス・トラディション・ルージュ	2017	¥3,300
	<p>【品種】グルナッシュ70%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、カリニャン10%</p> <p>【発酵】樽にて野生酵母による自然発酵</p> <p>【熟成】樽にて9ヶ月寝かせた後、ステンレスタンクに移し6か月間休ませてから瓶詰</p> <p>【テイastingノート】レーズンやカカオなどの豊かなアロマが感じられ、リッチな口当たりで、シルキーなタンニンと共にほのかな果実の甘味口中に滑らかに広がり、エキゾチックなニュアンスのフィニッシュに続きます。</p> <p>【アルコール度数】15.0%</p>		
JAN なし			
57200103	Vin Cuit ヴァン・キュイ	NV	¥6,800
	<p>【キュヴェ】昔からプロヴァンス地方でクリスマスの日には13種類のデザートと一緒に供される甘口ワインです。「13」という数は、キリストと12人の使徒を意味しており、プロヴァンス地方の人々にとって1年の中で最も大切な祝祭日であるクリスマスの行事は、昔ながらの伝統がとても大事にされています。しかし醸造にとっても手間がかかるため、今ではわずか十数件の生産者しか手掛けていない希少なワインです。</p> <p>【品種】クレレット、マスカット・オブ・アレキサンドリア</p> <p>【醸造】①ブドウを圧縮し、ジュースを銅製の鍋に入れて弱火で点火。 ※決して沸騰させず弱火で長時間、こまめにアクを取りながら加熱して水分を蒸発させます。 アクには苦味があるので、常に大鍋から目を離さない重要な作業です。 ③半分の量に減ったら火を止め冷却。 ④ステンレスタンクに移し、長時間かけて野生酵母による自然発酵。 ※他のVDN(ヴァン・ドウ・ナチュレル)とは異なり発酵は自然に終了します。 ⑤樽熟成を行わず、軽くフィルターをかけ、瓶詰めします。 ※当ドメヌでは発酵終了後のフレッシュな味わいを活かすため樽は使用しません。</p> <p>【テイastingノート】独特の甘みと酸味がほんのりとした苦みと絶妙なバランスを保っています。果実味は豊かですが個性的で、妖艶なスパイスのニュアンスがシェフやソムリエたちの想像力を掻き立てて止みません。 10℃前後に冷やしてお楽しみください。</p> <p>【アルコール度数】12.0%</p>		
JAN なし			