

Le Clos d'Un Jour (Cahors)

ル・クロ・ダンジュール (カオール)

詳細・歴史

1996年、アゼマル夫妻によって設立された、カオールの新星ドメーヌです。設立してまだ20年あまりながら、ビオディナミを採用した自然に忠実なワイン造りを行っており、既に欧州のワインジャーナリストの評価は高く、カオールにおける最も注目すべき生産者のひとつとされています。




畑

カオールには3段のテラス状になっている畑が多くありますが、最上段である3段目のテラス部分の土壌は細かい砂礫質土壌の堆積土で、カオールのグランヴァンは全て3段目のテラスから生まれています。「ル・クロ・ダンジュール」が所有する7haの畑は全てその3段目のテラスにあります。管理は全てビオディナミにて行い、農薬散布をしない代わりに自然由来のエッセンシャルオイルを希釈したものを撒くなど、極限まで自然の摂理を大切に、テロワールを最優先させています。平均樹齢は35年。栽培品種はマルベック95%、メルロー5%。収穫は全て手摘みで行います。



醸造

手摘みされたブドウは重力移動により搬送され、除梗後、ブドウを潰さずにステンレスタンクに移されます。すべて28~30℃の高温にて野生酵母による自然発酵を促しますが、熟成はキュヴェによっては特注のアンフォラのような素焼きの壺を用います。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
58120514	Cahors カオール	2014	¥3,000
	【品種】マルベック90%、メルロー10% 【醸造】90%: ステンレスタンクにて発酵、熟成 10%: 樽にて熟成 瓶詰め前にアサンブラージュ アルコール度数: 13.5% JAN なし		
58130114	Cahors Un jour sur Terre カオール・アン・ジュール・シユル・テール	2014	¥4,200
	【品種】マルベック100% 【熟成】特注のアンフォラのような素焼きの壺(140ℓ): 樽香を付けることなく、樽熟成で得られる空気接触による丸みのある味わいに仕上げています。 アルコール度数: 13.5% JAN なし		
58131214	Cahors Un jour ... カオール・アン・ジュール...	2014	¥4,200
	【品種】マルベック100% 【発酵】カオール独自の醸造方法を用い、オークの小樽(225ℓ)を立てて行う 【熟成】発酵に用いた小樽を通常のように横に寝かせて行う カオールのプレスティージュワインは全てこの方法が用いられます。 アルコール度数: 13.5% JAN なし		