

Domaine Le Sang des Cailloux (Vacqueyras)

ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ (ヴァケラス)

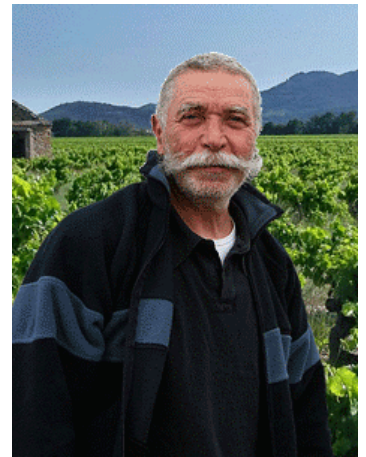
*Le Sang
des
Cailloux*

詳細・歴史

1990年に現当主セルジュ・フェリグル氏がドメーヌを引き継いでから飛躍的に品質を向上させたドメーヌです。紛れもなく「AC.ヴァケラス」におけるトップ生産者として、国内外から非常に高く評価されています。しかし、年間の生産本数がわずか6万本程度と非常に少ないため、ドメーヌでは世界中から引きも切らず届くオーダーに応え切ることが難しい状態が続いており、ローヌきっての愛好家垂涎のドメーヌです。




畑

現当主セルジュ氏がドメーヌを引き継いだ1990年当時から、すでに除草剤を一切使用しない自然派のアプローチでしたが、2003年からはビオロジックに移行し、さらに2008年からは完全にビオダイナミにて管理しています。畑は南仏特有の光景である野生の樹木や自生ハーブなどが生い茂る「ガリーグ」の大地に囲まれています。
【自社畑】「AC.ヴァケラス」に17.4haを所有し、約1haずつ17区画に分けて管理しています。
【栽培品種】グルナッシュ 70% シラー 20% ムールヴェードル 7% サンソー 3%
【土壌】「シャトーヌフ・デュ・パプ」と同じく石灰岩粘土質で、「ガレ・ルーレ/Galet Roulé」と呼ばれる角がとれた楕円形の石がごろごろと広がる砂質土壌の上に、赤褐色の石灰質粘土が重なっています。



醸造 【オペレーション】 A.C.Vacqueyras / ヴァケラス

醸造は区画ごと、品種ごとに分けて行われます。ブドウは全て100%除梗し、コンクリートタンクにて毎日ルモンタージュを行うことで空気に触れさせながら野生酵母による自然発酵を促します。熟成はキュヴェごとに異なりますが、全てのキュヴェにおいて清澄作業やフィルターによるろ過などは一切行わず瓶詰めされます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
52722117	Vacqueyras Cuvée Doucinello ヴァケラス キュヴェ・ドゥシヌッロ	2017	¥3,800
	【キュヴェ】全生産量の80%を占めるドメーヌのフラッグシップキュヴェ。「Doucinello」とは3人の愛娘のうちのひとりの名前です。 【品種】グルナッシュ 70% シラー 20% ムールヴェードル & サンソー & カリニャン 10% 【収量】17hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗) 【発酵】コンクリートタンクにて、定期的ルモンタージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。 【熟成】フールドにて12か月間 【テイastingノート】タイムやローズマリー、微かなラベンダーのアロマが爽やかで、味わいは滑らかで地味深いタンニンと豊かな果実味がたっぷりと感じられ、非常にエレガントな印象を与えます。 【アルコール度数】14.0% ◆無濾過・無清澄 JAN なし		
52721018	Vacqueyras Rouge Cuvée Azalais ヴァケラス・ルーージュ・キュヴェ・アザライス	2018	¥4,000
	【キュヴェ】「Azalais」とは3人の愛娘のうちのひとりの名前です。 【品種】グルナッシュ 70% シラー 20% カリニャン&ムールヴェードル&サンソー 10% 【樹齢】約40年 【収量】15hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗) 【収穫】手摘み 【発酵】コンクリートタンクを用いて、発酵初期に果汁を冷やし、毎日ルモンタージュを行いながら、15~18日間野生酵母による自然発酵を促します。 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】大型のフールドにて12か月間 【テイastingノート】プラム、ブルーベリー、イチジク、スパイスのアロマが豊かで、パワフルに熟した果実の味わいが、非常に存在感のあるタンニンと美しい調和を保っています。長く心地よい余韻が私たちに更なる高みに導きます。 【アルコール度数】14.0% ◆無濾過・無清澄 JAN なし		
52721517	Vacqueyras Rouge Cuvée de Lopy ヴァケラス・ルーージュ・キュヴェ・ド・ロピー	2017	¥5,500
	【キュヴェ】ドメーヌの中で一番の古樹(ヴィエイユ・ヴィーニュ)のブドウを用いて造られており、極めて生産量が抑えられた、希少キュヴェです。「Lopy/ロピー」は、プロヴァンスにあるセルジュ氏の出身地の街の名前です。 【品種】グルナッシュ 80% シラー 20% 【植樹】1940年~1950年 【収量】17hl/ha 【全房使用率】0% (100%除梗) 【収穫】手摘み 【発酵】コンクリートタンクを用いて、発酵初期に果汁を冷やし、毎日ルモンタージュを行いながら、15~18日間野生酵母による自然発酵を促します。 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】およそ10年使用のフレンチオーク小樽(450L)にて14か月間 【テイastingノート】外観は深いルビー色で、アロマは完熟した果実、スパイス、なめし革、苦を感じさせるカカオなど非常に複雑です。口にふくむとアタックは柔らかく、凝縮した果実味や野性味を感じさせる風味が魅力的で、長い余韻と深みのあるテクスチャーを楽しめるワインです。 【アルコール度数】14.5% ◆無濾過・無清澄 JAN なし		