

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

ドメーヌ・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・レパードという小さな村にドメーヌの本拠を置いています。1975年に先代が設立したドメーヌで、現在は娘のキャロルとジャン・サラン夫婦とその息子が運営しています。醸造も栽培もできるだけシンプルかつ自然に行うことを心がけています。

畑

AC「コトー・デクサン・プロヴァンス」に30haの自社畑を所有しています。栽培品種は主にグルナッシュとカベルネソーヴィニオンで、他にカリニャン、ムールヴェードルを植えています。栽培はビオロジックにて管理され、厳しいAB認証も獲得しています。当主はプロヴァンスこそがピオを実践するのに最も適した環境であると主張しており、その効果が葡萄に良く反映されています。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ワインを生み出しています。

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、SO2の使用やフィルターがけも、飲んでくれる人たちのことを想い、極めて最小限に抑えています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
57220115	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)	2015	¥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% 【熟成】樽にて9ヶ月ののち、ステンレスタンクに移され6カ月休ませてから瓶詰 【テイスティングノート】レーズンやカカオの香りと、シルキーなタンニンにほのかな果実の甘味が印象的です。 アルコール度数:14.5%</p> <p>JAN なし</p>		
57200102	Vin Cuit ヴァン・キュイ '19年入荷	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。 「ヴァン・キュイ」は造るのにとっても手間がかかるため、今ではわずか十数の生産者しか醸造していません。</p> <p>【品種】クレレット、 マスカット・オブ・アレクサンドリア 【醸造】①ブドウを圧縮し、ジュースを銅製の大鍋に入れます。 ②弱火で長い時間をかけて加熱して水分を蒸発させていきますが、決して沸騰させずこまめにアクを取ります。アクには苦味があるので、常に大なべから目を離さない作業です。 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、長い時間をかけて自然発酵を促します。 他のVDN(ヴァン・ドゥ・ナチュレル)とは違い、自然に発酵は終了します。 ⑤樽熟成を行わず、軽くフィルターをかけ、瓶詰めします。 バスティード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>【テイスティングノート】独特の甘みと酸味のバランス、そして豊かで個性的な果実味とスパイシーさのニュアンスが、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℃前後に冷たくしてお楽しみください。 アルコール度数:12.0%</p> <p>JAN なし</p>		