

# 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、アゼマール夫妻によって設立されたカオールの新星ドメーヌで、畑で羊を飼いながらビオディナミを採用し、ケミカルなものは一切使用せず、化学的な工程も経ず、自然に忠実なワイン造りを行っている大変小規模な生産者です。設立からまだ25年ですが欧州のワインジャーナリストの評価は非常に高く、既に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》

【自社畑】総面積7ha カオールの畑は特有の3段のテラス状になっているところが多くありますが、最上段のテラス部分の土壌は粘土と石灰石(細かい砂礫質)で、カオールのグラン・ヴァンは全てその最上段のテラスから生まれています。

当ドメーヌの自社畑は全てその最上段のテラス部分に位置しており朝日と夕日の当たる最高の区画です。

【栽培】ビオディナミ 農薬散布をしない代わりにオリジナルの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、テロワールの表現を最優先させています。

【土壌】粘土石灰質 【植樹】1976年 【栽培品種】マルベック、メルロー(小) 【植栽密度】4000~5000本/ha

## 《醸造》

区画ごとにステンレスタンク2~3日間マセラシオン。28~30℃の高温でピジャージュしながら約4週間発酵。

キュヴェ別でコンクリートタンク、アンフォラ、オーク小樽を使用。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
58120518	<b>Cahors</b> カオール	2018	¥5,300



【品種】マルベック 95% メルロー 5%  
【土壌】粘土石灰質 【面積】2ha  
【植樹】1976年 【収量】20hl/ha  
【全房使用率】0%(除梗100%)  
【発酵】ステンレスタンク(28~30℃)で約4週間  
【熟成】コンクリートタンク(40hl)で18か月  
【アルコール度数】15.0% 【生産本数】5000本  
◆無濾過・無清澄

JAN なし

58130120	<b>Cahors Un jour sur Terre</b> カオール・アン・ジュール・シュル・テール	2020	¥6,000
----------	---	------	--------



【品種】マルベック100%  
【土壌】粘土石灰質 【面積】2.5ha  
【植樹】1976年 【収量】15hl/ha  
【全房使用率】0%(除梗100%)  
【発酵】ステンレスタンク(28~30℃)で約4週間  
【熟成】特注のアンフォラ(素焼きの壺/140L)で24か月(バトナージュあり)  
【アルコール度数】15.5% 【生産本数】4000本  
◆無濾過・無清澄



JAN なし

58131215	<b>Cahors Un jour ...</b> カオール・アン・ジュール...	2015	¥6,000
----------	--	------	--------



【品種】マルベック100%  
【キュヴェ】「ある日.....」と名付けられた最高の区画のブドウを用いた最上級キュヴェで、長期熟成が可能なエレガントなカオールです。  
【植栽密度】5000本/ha 【最大収量】25hl/ha 【全房使用率】0%(除梗100%)  
【発酵】区画ごとに分け、温度管理可能なステンレスタンクにて2~3日間マセラシオンを行い、まず優しくピジャージュを施しながら野生酵母による自然発酵を促し、さらに4週間、28~30℃でマセラシオンを行います。  
【熟成】オーク小樽にて18~24か月間  
【アルコール度数】14.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし