

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ライムストーン(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。

【栽培管理】ビオディナミ: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し、テロワールの表現を最優先させています。

【土壌】粘土とライムストーン 【平均樹齢】約40年

【栽培品種】マルベック 95%、メルロー 5% 【収穫】手摘み



醸造

重力移動により搬送され、除梗後、破碎せずにステンレスタンクに投入し、2~3日間マセラシオンを行います。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
58120515	Cahors カオール	2015	¥3,000



【品種】マルベック 90% メルロー 10%
 【植栽密度】4000~5000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カ月間
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄

JAN なし

58130114	Cahors Un jour sur Terre カオール・アン・ジュール・シュル・テル	2014	¥4,200
----------	---	------	--------



【品種】マルベック100%
 【キュヴェ】非常に緻密な醸造工程で、特注のアンフォラ(素焼きの壺)で熟成させたスペシャル・キュヴェです。
 【植栽密度】4000~5000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】特注のアンフォラのような素焼きの壺(140L)にて18カ月間
 ※余分な樽香を付けず、土の気孔を通してゆっくりと空気に触れることでタンニンが丸みを帯びます。
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄

JAN 3760163820002

58131215	Cahors Un jour ... カオール・アン・ジュール...	2015	¥4,200
----------	---------------------------------------	------	--------



【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カ月間
 【アルコール度数】14.0% ◆無濾過・無清澄

JAN なし