

Clos Siguier シュドウェスト地方 クロ・シギエー

地場品種オーセロワとタナが生み出す昔ながらの旨味系カオール

2013年2月ボルドー市街地から東南東へ250km、濃厚な赤ワイン産地として世界的に有名な地カオールを目指しました。このドメーヌの創立は1600年代始めというから、その歴史は400年以上という気が遠くなるほどの長さ。その間代々親から子に、子から孫へと途絶えることなく引き継がれて来ました。ドメーヌがある地区は、特にゴロゴロする砂利が多く、痩せて非常に乾燥した土壌のため、穀物は植えても育たず、昔はブドウ栽培とトリュフを育てるために松林を持っていたそうです。穀物には不向きな土地は、果実味の強いブドウを育ててくれる好条件となる為、現オーナーのジル・ブレイは父から引き継いだ蔵を大事に守り、極力昔ながらの方法で栽培し、人為的にいじらないナチュラルで素朴な味わいを造り続けています。パリで注目の世界最大規模のワインショップ、『ラヴィーニャ』でも販売されていますが、店に訪れる年配の方から「昔飲んでいたワインそのままだわ、とても懐かしい！」と、今改めて人気を集めている昔のままのナチュラルワインです。

所有する畑は18ha。ブドウ畑を取り巻く自然環境に配慮すると同時に、土中の微生物形態を破壊しないように除草剤や化学肥料を使用しないビオロジック農法を行っています。醸造もテクニカルなものは一切使用せず自生酵母のみで自然発酵、古樽熟成と昔ながらのワイン造りを行っています。「できるだけブドウを自然の中で育てることが本来の風味を引き出すためにとても大事なのだ。技術に頼らず美味しいワインを造るには、まず健全で熟したブドウでなければならない。そのために一番重要なことは収穫量。冬の剪定は短く切り、収穫量を抑え凝縮感に富んだ作りを目指しているんだよ！」と熱く語るブレイ。

濃厚な色合いの中にやさしく果実の旨味が凝縮した、良い意味で『濃すぎない』昔ながらのカオールです。



[34912]Cahors カオール18									
呼称	Cahors カオール								
参考小売	¥2,100 JAN:4571455193471								
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ								
栽培/認証	ビオロジック / -								
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>400m</td> <td>15ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積・収量	粘土石灰	400m	15ha・40hl/ha		
土壌	標高	面積・収量							
粘土石灰	400m	15ha・40hl/ha							
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)80% タナ20% (手摘み/平均45年)								
醸造	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>ステンレスタンクで40日間醸し</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>24ヶ月熟成/無濾過 (ブドウ品種の個性を壊さないよう、新樽使用は2%)</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>極少量 トータル:74mg/l</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	ステンレスタンクで40日間醸し	熟成	24ヶ月熟成/無濾過 (ブドウ品種の個性を壊さないよう、新樽使用は2%)	SO ₂	極少量 トータル:74mg/l
酵母	自生酵母								
発酵	ステンレスタンクで40日間醸し								
熟成	24ヶ月熟成/無濾過 (ブドウ品種の個性を壊さないよう、新樽使用は2%)								
SO ₂	極少量 トータル:74mg/l								
アルコール度	12.5%								
特徴	流行りのテクニックなんて興味がないでしょう。カオールは黒ワインの産地と呼ばれる程、ぎっしり渋味の多い味わいの中で「懐かしくて、なんて上品」と、昔ながらの味わいを知ってる地元の人達にも絶賛です。ステンレスタンク発酵、木樽で24ヶ月熟成後、ノンフィルターで瓶詰めしました。ハーブやベリーに少しのバニラ香が豊かで凝縮した旨味を高め酸がうま味全体をまとめています。								



Diony