

# Castell D'Age

スペイン／カタルーニャーペネデス  
カステル・ダージュ

## ペネデスの大地でビオダイナミ栽培 手回しルミアージュのカヴァ

スペイン北東部の中心都市バルセロナから南西約50キロのところに、スペインが世界に誇るスパークリングワインCava(カヴァ)の中心地ペネデスがあります。その地でジュニェント家は100年以上前からブドウ栽培を営み、1988年にカステル・ダージュ(古城)という名のドメーヌを設立しました。ジュニェント家の主である父ジョセフとフランス系スイス人の母アンヌマリーの下で、長男ジョセフは経営を、次男ジョン・フィリップは栽培・醸造を、妹である長女オリヴィアは輸出担当と、役割分担しながらの家族経営を行っています。

ドメーヌ設立以来20年以上前から有機栽培にこだわり、カヴァを作り出す上で最高のテロワールである良質な石灰を多く含む粘土石灰質土壌と地中海性気候で、チャレツロ、マカベオ、パレリヤーダといったこの地方の地ブドウを栽培。こうした素晴らしい自然環境下で、カヴァを造れる喜びに日々感謝しながら栽培を行っています。日照時間が非常に長く、気候も安定しているので、病禍も少なく、ブドウの木1本1本がとても健康的です。

醸造については、一次発酵、瓶内二次発酵とも優しい発酵を心掛け、この地の伝統的なカヴァの生産方法に敬意を表し、数万本にも及ぶルミアージュ(澱下げ)をペネデス地方ではここだけという全量手回し。決して機械作業では成しえない、シャンパーニュに勝るとも劣らないきめ細やかな気泡を造り出しています。

太陽の恵みの中で、「土と生きる」をフィロソフィーに、自然栽培・自然醸造、果実味たっぷり且つ繊細な味わいのとっておきのカヴァを日本の皆様にお届け致します。



*Diony*



【36687】Cava Anne Marie Brut Nature Reservaカヴァ アンマリー ブリュット ナチュレレセルヴァ NV				【36689】Cava Aurélia Brut Nature Reservaカヴァ オーレリア ブリュット ナチュレレセルヴァ NV			
呼称	D.O. Cava カヴァ			呼称	D.O. Cava カヴァ		
参考小売	¥2,800			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/ヴィーガン エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/ヴィーガン エコセール デメテール		
テロワール	品種(収穫/樹齢)			テロワール	品種(収穫/樹齢)		
土壌	標高・向き	面積・収量		土壌	標高・向き	面積・収量	
粘土石灰	400m・西	20ha・60hl/ha	チャレロ40%(手摘み/平均20年)	粘土石灰	400m・西	20ha・60hl/ha	チャレロ40%(手摘み/平均20年)
粘土石灰	450m・西	20ha・60hl/ha	マカベオ40%(手摘み/平均20年)	粘土石灰	450m・西	20ha・60hl/ha	マカベオ40%(手摘み/平均20年)
粘土石灰	500m・南西	10ha・60hl/ha	パレリャータ20%(手摘み/平均20年)	粘土石灰	500m・南西	10ha・60hl/ha	パレリャータ10%(手摘み/平均20年)
粘土石灰	400m・南	17ha・60hl/ha		粘土石灰	400m・南	17ha・60hl/ha	シャルドネ10%(手摘み/平均18年)
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで10日間[16～17℃]発酵 24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成/ドザージュ:0g/L			発酵・熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで10日間[16～17℃]発酵 36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成/ドザージュ:0g/L		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:20mg/L			SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:31mg/L		
ガス圧	4.8気圧			ガス圧	6.0気圧		
残糖	0.8g/L未満			残糖	0.8g/L未満		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、きめ細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口中に弾けるシャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。			特徴	シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンクで発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、柑橘のコンポートやリンゴ、膨らみと厚みのある香り、活き活きた細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。		

【36688】Cava Anne Marie Brut Rosé カヴァ アンマリー ブリュット ロゼNV			
呼称	D.O. Cava カヴァ		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/ヴィーガン エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・南	17ha・60hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで10日間[16～17℃]発酵 15ヶ月間瓶内2次発酵・熟成 ドザージュ:5g/L		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:11mg/L		
ガス圧	5.9気圧		
残糖	0.8g/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノノワールをゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ドザージュ 5g/Lで瓶詰めしました。輝きのある淡いピンク色、イチゴやチェリーの甘やかで可愛い香り、活き活きた細かい泡立ち、香りと反し味わいはドライで上品な膨らみと柔らかな喉ごしを楽しめる旨味あるロゼカヴァです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony