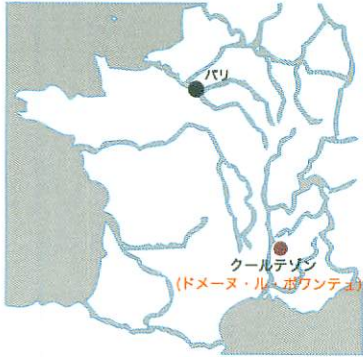


DOMAINE Le Pointu



コート・デュ・ローヌ地方：

リヨンの南に位置するヴァレ・デュ・ローヌには、先史時代より文明があり、数多くの古代ローマ遺跡が残されています。また、豊かで時に氾濫をもまねくローヌ河、そして吹きすさぶミストラルといった、時に厳しい気候に人類が立ち向かってきた歴史を持つ場所でもあるのです。

そしてこの地こそ、世界に誇る銘酒<コート・デュ・ローヌワイン>の生まれる地域なのです。

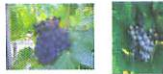


地質：

ブドウ畑はアルプス山脈の沖積土に覆われた、地質史上中新世の土壤に広がります。また、<ガレ・ルレ（巻き小石の意）>という名で知られる光沢のある石が畑の中に見られますが、これはローヌ河によって運ばれてきたことを示し、これらの堆積物を含んだ複雑な土壤を形成しています。

醸造：

手作業によるブドウ収穫と厳しい選果を行ったブドウは、発酵前の数日間低温浸漬を行います。テロワールが類似していること、品質が同等であること、成熟度が同レベルであることを基準に、それぞれの区画のブドウは各キュヴェに振り分けられ醸造されます。そして、長期間にわたるオーク樽での熟成を経て、素晴らしいワインに仕上がります。



ブドウ品種：

グルナッシュ・ノワール、サンソー・ノワール

その他のサービス：

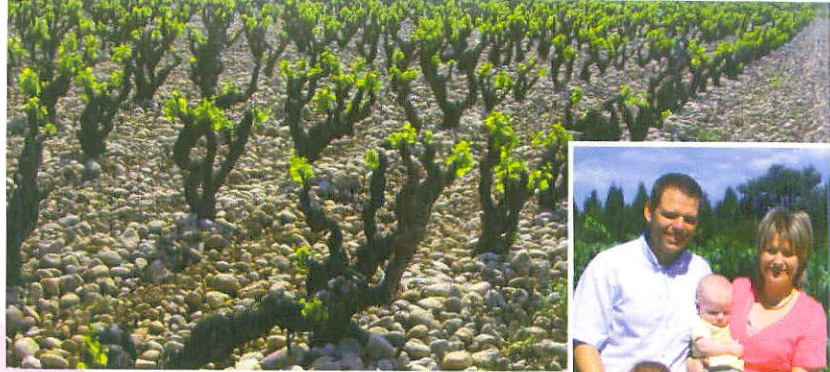
ワインの試飲、産地や醸造方法の説明、カーブ見学。



コート・デュ・ローヌ・ルーージュ 銀メダル・銅メダル受賞

特徴：異なる区画・品種ごとに醸造後、50%タンク+50%バリック樽による12ヶ月の樽熟成を行います。

味、料理・ワインとの相性：ルビーの色合い。ベリーフルーツ、カシス、スミレ、スパイスの香りが広がります。軽快なアタックのあとは、なめらかなタンニンが心地よく口の中に広がります。赤身の肉料理、トマトソース、ラタトゥイユ、タイム・ローズマリーを使用した地中海料理などがよく合います。15~18℃でお召し上がりください。



パトリック・コストと妻カリンは、クールテゾンとシャトーヌフ・デュ・パップの村境で、家庭的なブドウ農園《ドメヌ・ル・ポワンテュ》を営んでいます。彼らの所有する畑は日中の太陽の熱を内部に閉じ込め、夜になるとその熱を放出する《ガレ・ルレ》という石が表層を覆い、更に粘土砂地混合地層が広がります。この土壤が、ブドウをしっかり熟成させるのに一役買っています。また、平均60~80年というブドウの木の樹齢の高さが、ワインに独特の味わいと豊かさを授けているといえるでしょう。



シャトーヌフ・デュ・パップ・ルーージュ スペシャル・キュヴェ 《クレマン》 銀メダル・銅メダル受賞

特徴：樹齢90年という古木から収穫、発酵・熟成ともバリック樽で行います。また、年や品種に応じて10種類の異なるタイプの樽を使い分けています。12ヶ月樽熟成。

味、料理・ワインとの相性：深いルビー色。ベリー系フルーツのコンフィチュール、下草の香りが広がります。バランスのとれた味わいで、心地よい余韻が続きます。グルナッシュとサンソー・ノワールの二つの品種が、この地独特の味わいと長期熟成に向けたワインに仕上げます。トリュフ風味のソースを添えたジビエや赤身肉と合わせて15~18℃でお召し上がりください。



シャトーヌフ・デュ・パップ・ルーージュ 金メダル・銀メダル・銅メダル受賞

特徴：収穫されたブドウは、テロワール・品質・成熟度の違いごとに別々に醸造されます。タンクでの発酵の後には、バリック樽にて12ヶ月熟成させます。10種類の異なるタイプの樽を使い分けています。

味、料理・ワインとの相性：深いルビー色。フルーツのコンフィチュール、スパイスなどの香り、ボリュームあるアタックとしっかりしたタンニンがワインに力を与えています。長期熟成可能なワインです。ジビエや赤身肉によく合います。15・18℃でお楽しみください。



コート・デュ・ローヌ・ルーージュ スペシャル・キュヴェ 《ヴェー・シェーヌ》 金メダル・銀メダル受賞

特徴：樹齢60~90年という古木から収穫後、区画・品種ごとに醸造。バリック樽による12ヶ月熟成。10種類の異なるタイプの樽を使い分けています。

味、料理・ワインとの相性：深いルビー色。ベリーフルーツと若干スパイシーな香り。爽やかな心地よいアタックのあと、しっかりと熟成したタンニン分がワインに魅力を与えています。赤身肉のグリル、地中海料理、ヤギのチーズなどがよく合います。15℃~18℃でお楽しみください。