

# Clos des Boutes

クロ・デ・ブート/ラングドック・ルーション

**バラ混載12本でオリジナルグラス4脚プレゼント！**



ラングドック・ルーションの一部とされるコスティエール・ド・ニームですが、実際にはアヴィニオンに近く、土壌や気候条件はローヌに近いんです。そして特筆すべきは、栽培可能品種の多彩さ。グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット等 9 品種が栽培できる珍しい産地なんです。その中で、クロ・デ・ブート当主シルヴァンが最も愛している品種がカリニャン。ここ最近の南仏のワインはアルコールの高さだけでなく、肉厚過ぎて飲み進まない事も多いですよ？

カリニャンはニームの許可品種の中で最も気品を感じさせる、ある意味での高貴品種。ラングドックの中では標高が高いニームには最適の品種。クロ・デ・ブートでは収量を 1/3 程度まで落としています。収量が多くなりがちなカリニャン。収量を抑える事で、粗さや攻撃的なニュアンスはなくなり、繊細さや伸びやかさが出てきます。

クロ・デ・ブート当主はシルヴァン。ニームの組合で 5 年間働いた後、2002 年にニームの南部ベルガルドのカリニャンの古樹を見つけ、購入。ニームでの経験の中でニームに最適なのはカリニャンであるという結論に辿り着きます。収量の少ない古樹のカリニャンこそがニームを探し続けました。グルナッシュとシラーが主体のニームでカリニャンの古い樹は珍しく、なかなかありません。少し農薬が使われて痛んだ畑でしたが、シルヴァンは有機農法で修復。2010 年以降はカリニャンの繊細さ。ブルゴーニュのような伸びのあるスタイルが確立されました。南仏でも、こんなにも飲み進むワインが出来るのです！

注)グラスは後日、別送されますのでご了承下さい  
注)完売次第、終了とさせていただきます

**素直な果実の美味しさ！コストパフォーマンス！**

Costieres de Nimes Rouge "Le Pluriel"2019

参考上代:2,600 円

コスティエール・ド・ニーム・ルージュ・レ・ブルリエル

在庫:OK

50%Carignan, 50%Syrah

1963年に植えられた樹齢55年以上のカリニャンと1995年に植樹したシラーのアッサンブラージュ。この価格ながら収量は35hl/ha。収穫後、除梗して房は潰さずにエナメルタンクに投入、徐々に破碎しながら野性酵母のみで発酵。温度管理なしで大体25度位まで醗酵。5~10日間マセラシオン。プレス後、2/3古バリック、1/3はドゥミ・ミュイで熟成。ノン・フィルターでボトリング。

本

**熟成したカリニャンは深みが出てきます**

Costieres de Nimes Rouge "Les Fagnes"2015

参考上代:2,800 円

コスティエール・ド・ニーム・ルージュ・レ・ファニエ

在庫:120本

70%Carignan, 30%Syrah

1963年に植えられた樹齢55年以上のカリニャンと1995年に植樹したシラーのアッサンブラージュ。この価格ながら収量は35hl/ha。収穫後、除梗して房は潰さずにエナメルタンクに投入、徐々に破碎しながら野性酵母のみで発酵。温度管理なしで大体25度位まで醗酵。5~10日間マセラシオン。プレス後、アルザスのフードルで熟成。ノン・フィルターでボトリング。

本

**希少な突然変異！カリニャン・ブラン**

"Les Fagnes" Blanc2019

参考上代:3,400 円

レ・ファニエ・ブラン

在庫:240本

Carignan Blanc

1970年に植えられたゴブレ仕立のカリニャン・ブランの区画。突然変異種でとても貴重。標高80mの平坦な畑だが小石が多くシャトーヌッフのような土壌。収穫後、ダイレクトプレスしてエナメルタンクで野性酵母のみで発酵。マロラクティック前に古バリックに移して熟成。翌6月まで熟成させてボトリング。ノンフィルター。

本

グラス送付先住所: 〒

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」  
・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM