



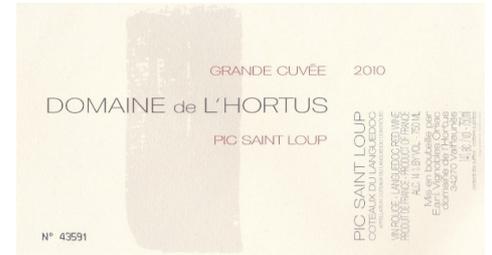
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2019年6月

ドメーヌ ド ロルチュ

DOMAINE de L'HORTUS

地所:ラングドック地方 コトー デュ ラングドック地区 ヴェアルフローネ村

1970年代に当時はまだ農業技師であったジャン オルリヤック氏がモンペリエ近くのロルチュとピク サン ルーという2つの丘の間を開墾しました。第2次世界大戦後、放置され荒れ放題だったこの土地の気候風土に、良いラングドックのワインが造れるであろうと感じたジャン氏は畑、住居、醸造所などをゼロから造り上げて葡萄栽培に臨みました。現在はジャン氏の4人の子供が葡萄栽培、醸造、販売など担当ごとに分けてドメーヌを運営しています。

白亜紀の隆起現象によって出来た2つの丘に守られるような場所にある畑は、降水量がやや多く涼しい地中海性気候に分類されます。畑の広さは60haにも及び、南向きの日当たりの良い、ロルチュの丘側の斜面の区画にはムールヴェードル、北向きのピク サン ルーの丘側の斜面の区画にはシラー、その間の平地の区画にはグルナッシュや白品種のシャルドネやソーヴィニヨンブラン、ルーサンヌなどが植えられています。

醸造所に運ばれて除梗された葡萄は品種ごとに分けて醸造され、最後にアサンブラージュされます。「GRANDE CUVÉE」は樽熟成で深みやエレガントさを与え、「CLASSIQUE」については一貫してステンレスタンクで醸造が行われ、フレッシュで爽快感のあるワインに仕上がります。また、各ワインの葡萄品種の使用割合については毎年葡萄の出来具合によって変わります。



醸造担当のマルタン氏(左)とシャルドネの若木の畑(右)

ル デイド ロルチュ ラ スーラン (ピク サン ルー)

● **LE DIT DE L'HORTUS LA SOULANE (AC PIC SAINT LOUP)**

葡萄品種はムールヴェードル種100%。収穫後に100%除梗、ステンレスタンクで25～27℃で5週間かけてゆっくりアルコール醗酵を行い、櫛樽は一切使わずステンレスタンクで12ヵ月熟成させます。瓶詰め前に軽くフィルターにかけた後、さらに6ヵ月間瓶熟させています。このオペレーションを名乗るには2品種以上の葡萄をブレンドしなければなりません、ラングドックにもブルゴーニュのように個々のテロワールがあり、単独区画、単独品種でも素晴らしいワインができるということを証明し、ピク サンルーの名声を高めようと敢えてムールヴェードル100%で造っています。ムールヴェードルの濃厚なアロマと繊細でエレガントな酸味、タンニンのバランスが素晴らしいワインです。

グランド キュヴェ ルージュ (ピク サン ルー)

● **GRANDE CUVÉE ROUGE (AC PIC SAINT LOUP)**

葡萄品種はシラー種50～60%、ムールヴェードル種30～40%、グルナッシュ種5～10%ですが、年によって比率が大きく変わります。白亜紀の石灰質礫土上に形成された褐色土土壌で標高150～200mの所にある、やや傾斜のある畑です。アルコール醗酵にはステンレスタンクを使い、液循環と果皮浸漬をじっくり行うことで上質のアロマとタンニンを引き出しています。熟成は新樽約2/3、1年樽約1/3の割合で15ヵ月間行われます。エレガントな果実風味豊かでバランスが良く繊細なワインです。

グランド キュヴェ ブラン (イージェーパー ヴァルド モンフェラン サン ギレム ル デゼール)

● **GRANDE CUVÉE BLANC (IGP VAL DE MONTFERRAND SAINT GUILHEM LE DÉSERT)**

葡萄品種は毎年変わりますが、およそシャルドネ種60～70%、ヴィオニエ種20～25%、ルーサンヌ種10～15%となっています。沖積土や泥石灰質土壌で標高120～150mの比較的緩やかな傾斜の畑です。醗酵前浸漬はせず、すぐにプレスして、ダブルバージュした後にアリエの大樽(新樽)で4週間アルコール醗酵を行い、週1回バトナージュを行いながら新樽100%で8ヵ月熟成されます。香りは杏子やアカシアの花を連想させ、口当たりは柔らかくて果実味がしっかりしており、余韻がとても長く残ります。大樽を使うことによって、ワインをよく空気に触れさせ、コクがあり余韻の長いこの地方のワインとしては長熟のものに仕上がります。

[ベルジュリード ロルチュ] クラシック ルージュ (ピク サン ルー)

● **[BERGERIE DE L'HORTUS] CLASSIQUE ROUGE (AC PIC ST-LOUP)**

葡萄品種は基本的にシラー種60%、グルナッシュ種20～30%、ムールヴェードル種10～20%になっています。白亜紀の石灰質と褐色土土壌で海拔150～200m、少し傾斜のある畑です。アルコール醗酵はステンレスタンクで25日間行い、同じくステンレスタンクで10ヵ月間熟成させます。日当たりの良い畑のムールヴェードル種を僅かに加えることによってワインに厚みと力強さを与えつつ、ステンレスタンク醗酵熟成によるフレッシュな果実味と酸味でバランス良く仕上げた飲みやすいワインです。

[ベルジュリード ロルチュ] クラシック ブラン (イージェーパー ヴァルド モンフェラン サン ギレム ル デゼール)

● **[BERGERIE DE L'HORTUS] CLASSIQUE BLANC (IGP VAL DE MONTFERRAND SAINT GUILHEM LE DÉSERT)**

葡萄品種はシャルドネ種、ソーヴィニヨン ブラン種、ヴィオニエ種、ルーサンヌ種などが使われますが、年によって比率が変わります。沖積土と泥石灰質土壌、褐色土土壌で海拔120m、ほとんど傾斜のない畑です。ルーサンヌ種のみ果皮浸漬を行い、繊細でふくよかなアロマを引き出します。アルコール醗酵にはステンレスタンクを使い、17～18℃の低温で約8週間行います。熟成にもステンレスタンクを使い、樽には一切触れさせず、フレッシュなワインを目指しています。グレープフルーツやパイナップルのような爽やかな香りで、柑橘系の新鮮な果実味と酸味、コクが楽しめます。

[ベルジュリード ロルチュ] クラシック ロゼ (ピク サン ルー)

● **[BERGERIE DE L'HORTUS] CLASSIQUE ROSÉ (AC PIC ST-LOUP)**

葡萄品種はシラー種、グルナッシュ種、ムールヴェードル種各1/3ずつ。以前は赤ワインと同じように浸漬を行って色を濃く出していましたが、近年はフレッシュで繊細な味わいを求めて醸造方法を変えて収穫後すぐに圧搾するようにしています。豊かな果実味と丸みのある酸味、オイリーで繊細ながらもしっかりとした味わいです。