

# Clos de Trias



クロ・ドゥ・トリア

トリアス紀の土壌と長期熟成が育む、口当たり滑らかなヴァン・ナチュール

カリフォルニアで14年間ワイン作りに勤しんできたノルウェー人の醸造家イーヴン・バツェが、シャンパーニュ地方生まれのフランス人の妻と共に2007年に設立したクロ・ドゥ・トリアは、ローヌ地方南部のヴァントー山の裾に広がるル・バルー村に22ヘクタールのブドウ畑を有しています。

畑の土壌は、石灰岩を豊富に含む粘土質土壌で、約2億5100万年前～1億9960万年前のトリアス紀(三畳紀)に形成された地層であることから、「クロ・ドゥ・トリア」と名付けられました。トリアス紀の地層から数多くの化石が発掘されたアンモナイトのシルエットがワインのラベルに描かれ、このワイナリーのシンボルとなっています。全生産量の96%は赤ワインが占め、白ワインの生産量は4%程です。ブドウ栽培は、有機栽培・ビオディナミ農法のアプローチを取り入れ、自然のままの生態系を可能な限り尊重し、テロワールの潜在力を最大限に引き出しています。



■**テクニカル情報**■ ワイナリー所在地:ローヌ南部ヴァントー山麓ル・バルー村 標高:300-500m 畑面積:22ha 樹齢:最も古くて80年以上 土壌:貝を含む粘土・石灰岩、石英質の砂、泥灰土から成るトリアス紀土壌 栽培品種:【黒ブドウ】グルナッシュ、シラー、サンソー、カリニャン 【白ブドウ】グルナッシュ・ブラン、クレレット

※有機栽培認定:ユーロリーフ(EU有機認証)、ABマーク(フランス農水省監督)、エコセル(世界最大級のオーガニック製品認証団体)

【**収穫&醸造**】 早朝の涼しい時間帯に手摘みで収穫し、選果台で丹念に選別します。複雑味を出すため、ヴィンテージによってホールバンチ果汁を使用し、発酵中は一切温度管理せず、天然酵母を利用して無添加で自然発酵させます。熟成は容量600～700Lのオークのキャスクとエナメル加工したコンクリートタンクを使用し、無濾過・無清澄で瓶詰めします。赤ワインは少なくとも4年以上、白ワインは最低2年以上の熟成(樽または瓶内熟成)を経てリリースされます。



## 2014 Ventoux Rouge

上代価格 ¥3,000(税別)

ヴァントー・ルーージュ

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部ヴァントー山麓ル・バルー村(AOCヴァントー) 土壌:石灰岩、泥灰土、粘土、砂が混合 品種:グルナッシュ80%、シラー5～10%、サンソー2～6%、カリニャン2～6% 畑面積:17ha 標高:345-495m Alc:14～14.5% 平均樹齢:46年 平均収量:25hl/ha 醸造:ブドウの60%は除梗し、40%は果梗と共に発酵。マセラシオンは約3週間。アルコール発酵とマロラクティック発酵は同時に行い、無添加で自然発酵。70～80%はコンクリートタンクで、20～30%は容量600Lと700Lのドゥミ・ミュイ(6年物)で56ヶ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。提供温度:16-18℃

■**コメント**■ 外観は美しいルビー色。ジューシーな果実味と素晴らしい複雑味を湛えた芳醇でふくよかな味わい。円熟した赤果実とブラックプラムのアロマと風味が豊かに感じられます。後味は余韻が長く、美しいミネラル香と滑らかなタンニンが心地よく広がります。羊肉や地中海料理、タイム、ローズマリー、セージなどプロヴァンス風のハーブを添えた赤身の肉と抜群の相性。サーブする数時間前にデキャンターージュをお勧めします。

■**2014 ヴィンテージ情報**■ アルコールやフェノリクスに関しては、実際の数値がそれほど低くなかったとしても比較的軽やかなヴィンテージです。この年は、穏やかな冬と早期に始まった湿潤な春の気候により、十分な水源が蓄えられました。ブドウの生育期は例年になく早く始まりましたが、冷涼湿潤な夏の気候がブドウの生育に歯止めをかけたため、結果として史上もっとも遅い収穫を迎えたヴィンテージの1つとなりました。(ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージレポートより)



2009VT★**パーカーポイント92点**:極上の味わいを湛えた素晴らしいヴァリュールワイン。スパイスの箱、キルシュ、リコリスを思わせる荘厳なアロマが溢れるように香り、フルボディの贅沢なテクスチャーを湛えた美しくフレッシュで焦点の定まった味わいが広がる。果実味が実に美しく、ミッドパレットは素晴らしく深みがあり、熟したタンニンが感じられる。ケース買いするべし。《**飲み頃:2013～2022年 | #210/2013/12/30掲載**》

## 2016 Ventoux Blanc

上代価格 ¥4,000(税別)

ヴァントー・ブラン

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部ヴァントー山麓ル・バルー村(AOCヴァントー) 土壌:石灰岩、泥灰土、粘土、砂が混合 品種:グルナッシュ・ブラン80%、クレレット20% 畑面積:0.83ha 樹齢:30-70年 Alc:14%前後 平均収量:23hl/ha 醸造:ホールバンチ果汁を使用し、ワインの90%は発酵前に果皮浸漬させた後、天然酵母で6～8日間かけて発酵させ、残りの10%は5ヶ月かけて果皮と共に発酵。温度調整はせず、発酵中の最高温度は25℃。ワインの60%は古樽(樽齢7-5年)で、40%はタンクでマロラクティック発酵。ルモンターージュやピジャージュ、デレストージュは行わず、バトナーージュを行い、マロラクティック発酵と同じ容器(同比率)で34ヶ月シュールリー熟成。無濾過・無清澄で瓶詰。生産量:2500本 提供温度:10～12℃

■**コメント**■ 2016年は、温暖な年であったため、ワインの90%は発酵前に果皮浸漬して6～8日間かけて発酵させ、残りの10%は5ヶ月かけて果皮と共に発酵させることで、しっかりとした骨格の良い味わいを引き出しています。ワインの色合いは極めて濃厚な金色を呈していますが、生き生きとした塩味のあるミネラリーな口当たりを持ちます。黄色い花とアプリコットの果皮のニュアンスが香りと味わいの両方に感じられます。リッチでいて、バランスのとれた味わいに仕上がっています。チーズやチキン、仔牛肉のローストなどと抜群の相性を持つ食事と共に楽しめるタイプの白ワインです。



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes