

# Clos de Trias



クロドリア

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・ナチュラル

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醸造家イーヴン・バックがサンバ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・トリア。ローヌ南部ヴァントゥ山の裾に広がるル・バルー村に22ヘクタールの自社畑を所有しています。

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に形成された地層であることから、「クロ・ド・トリア」と名付けられました。トリアス紀の地層から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ゥ山麓ル・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)、エコセール(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。



## 2016 Ventoux Rouge

上代価格 ¥4,400(税別)

ヴァントゥ ルージュ

JANコード:4543190172776

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部ヴァントゥ山麓ル・バルー村(AOCヴァントゥ) 土壌:石灰岩、泥灰土、粘土、砂が混合 品種:グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー 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。瓶詰:2021年4月 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ジュをお勧めします。

■**2016 ヴィンテージ情報**■ 2016年は、卓越した2010年や1990年など稀代のグレート・ヴィンテージに引けを取らない偉大な年として記憶されています。比較的穏やかな天候が続いた冬の後、乾燥した冷涼な春が訪れ、夏は最高気温35℃を超える猛暑となり、非常に暑い日が9月初旬まで続きました。しかしながら、昼夜の寒暖差が極めて大きく、この特徴が8月初旬の熟成期に顕著に見られたため、ブドウの熟成にとっては極めて理想的な天候条件下でポリフェノールの成熟がみられました。夏は雨が少なく乾燥していましたが、9月中旬頃に霧雨が数日続いたお陰で、豊かなフェノール成分を蓄えた健康状態の極めて良好で上質なブドウが収穫出来ました。



## 2019 Ventoux Blanc

上代価格 ¥5,500(税別)

ヴァントゥ ブラン

JANコード:4543190172783

■**テクニカル情報**■ 産地:ローヌ南部ヴァントゥ山麓ル・バルー村(AOCヴァントゥ) 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85%、クレレット15% 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。ルモンタージュやピジャージュ、デレスタージュは行わず、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)でシュールリー熟成。無濾過・無清澄。生産本数:1300本 瓶詰:2022年5月 提供温度:10~12℃

■**コメント**■ 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。

■**2019 ヴィンテージ情報**■ 2019年は、7月の熱波の影響で全体的に果汁量が少なく、低収量の年となりました。それでも白ブドウの一番搾り果汁に関しては、2018年の収量にほぼ匹敵する量が得られ、白ブドウ果汁全体としての収量は、前年に極めて近いものとなりました。一方、黒ブドウに関しては、予想通り低収量でした。この年の白ブドウは、酸のバランスが美しく趣があるため、品質の高いワインが生み出される年と期待されています。

