

Montirat

Calmel & Joseph

<カルメル・エ・ジョセフ>

<生産者について>

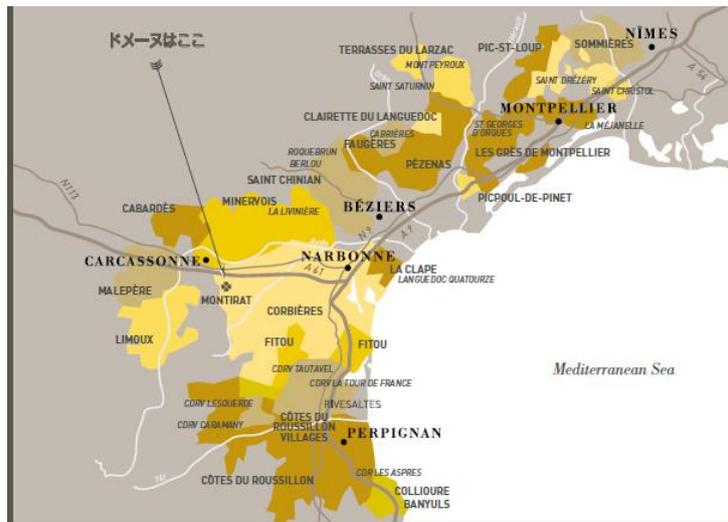


カルメル・エ・ジョセフ社。1995年設立のメゾン。ラングドックとルーシオン地方一帯に渡る小規模ワイナリーに特化したネゴシアン。この地方のポテンシャルを信じ、醸造家のローラン・カルメル氏とジェローム・ジョセフ氏がワイン造りの全工程を一貫して行い、地中海沿岸ならではのユニークなテロワールを世界に知らしめることをコンセプトとする。本拠地はカルカソンヌに程近いMontirat/モンティラ村。オート・コルビエールやアラリック山、ダーニュ渓谷の麓の小丘に在り、壮大な景色

に囲まれている。ワインだけではなく、オリーブやアーモンド、ラベンダー、蜂蜜など幅広い農業活動を行い、化学薬品を一切使用せず、馬を使って耕作をしている（一部ユーロリーフ認証取得済み）。

<ワイン造り>

収穫のタイミングは、その後のワインのバランスを決める非常に重要なポイントなので、完熟度をチェックしながらワインの骨格となる酸味を十分に残すタイミングで決定する。醸造では抽出し過ぎたり、荒々しい味わいにならないように過度なピジャージュはしない。熟成はコンクリートタンクまたは樽で。ワイン造りの工程に置いて、アッサンブラージュにも大変神経を使う。テロワールを尊重しながらも、バランス感や熟成を経た後の味わいをイメージする必要がある。アッサンブラージュしたワインは数週間後に再度試飲し、瓶詰め前に清澄・濾過の有無を見極め仕上げていく。伝統的にはコンクリートタンク内で16~18ヶ月間の熟成。キュヴェによっては225L、450L、2000Lの樽を使い分け熟成。新樽はほとんど使用しない。白ワイン用には3~6ヶ月間使用の樽を主に使う。ワイン造りに置いて、全て自然なアプローチを実施し、環境保全を前提とし、全てのワインは独立分析機関により分析にかけられ、結果はホームページ上で公表している。



<http://www.calmel-joseph.com>

Les Terroirs AOP Corbières

セパーージュ：グルナッシュ 60% シラー 40%

土壌：丘陵地の粘土石灰岩

栽培・醸造：ビオロジック栽培(認証無し 2019 年取得見込み)。自然酵母で 25℃に温度調整されたタンク内で醗酵。最初の週は軽いルモンタージュ。その後 3 週間は軽いピジャージュ。コンクリートタンク内で 6 ヶ月間の熟成。収量 25hl/ha。

コメント：赤い果実、スパイス、かすかにメントールのニュアンスも感じられる。シラーが中間を豊潤に満たし、グルナッシュが繊細なフルーティーさで全体のバランスを整える。



Les Terroirs AOP Faugères

セパーージュ：シラー 50% グルナッシュ 30% カリニャン 20%

土壌：シスト

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。買い付けブドウ。収穫後、除梗をしカリニャンが破碎せずに、シラーは 50%破碎し自然酵母にて醗酵。グルナッシュは 30℃で 1 ヶ月間の醗酵。ルモンタージュはしない。ステンレスタンクで 12 ヶ月間の熟成。収量 20hl/ha。

コメント：ジャム、炭、ガリグ、ミント、ジビエの香り。キレの良いアタック。素晴らしく練れたタンニン。フォージェールのシストのキャラクターが顕著で、エレガント。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 第一長谷部ビル 5F

TEL : 03-6277-1480 FAX : 03-3224-1481 Email : info@vin-x.jp

