

Pinet

# Domaine de Petit Roubié

<ドメーヌ・ド・プチ・ルビエ>



ドメーヌは Olivier Azan/オリヴィエ・アザン氏と妻の Floriane/フロリエンヌ氏によって、モンペリエから 15km のピネ村に 1981 年に設立された。このオペレーションでは唯一のオーガニック認証を取得する生産者。協同組合が多いこの地域でビオロジック農法を実施するのは並大抵の努力ではないが、アザン氏は創業者ならではの信念の強さを備えている。畑は海に近く、生育に必要な水分を海風から摂取するため、味わいに塩っぽさを感じる。海に近い産地ならではのやさやかなバランスがあり、質感が固くないこと。石灰質土壌と比較的軽い土ゆえに、軽やかでいてしっかりしたミネラル感があること。乾燥しているため、味わいに凝縮度があることが特徴である。土壌は粘土石灰質だが、石灰が多くて砂に近い感触。収穫は早朝に一気に収穫して酸化を防ぐ為に機械にて。その後、白とロゼは香りに複雑さを出す為にブドウの温度を 1℃くらいまで下げて 1 週間置く。垂直プレス機にて圧搾、先に軽くフィルターをかけて、ステンレスタンクもしくはファイバータンクにて 14~16℃で約 15 日間の醗酵。6 ヶ月間のタンク内熟成。SO2 は瓶詰め時に少量添加。



## Crapotis AOP Picpoul de Pinet

セパージュ：ピクプール

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温でスキンコンタクト。温度調整しながらステンレスタンクで醗酵。



## Crapotis Rosé IGP Pays d'Herault

セパージュ：シラー

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温でスキンコンタクト。温度調整しながらステンレスタンクで発酵。直接圧搾法。



## Crapotis Rouge IGP Pays d'Herault

セパージュ：カベルネソーヴィニオン シラー タナ

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗、低温で発酵。フルーティさを残すために、スキンコンタクトは短め。



## L'Arbre Blanc Rouge IGP Pays d'Herault

セパージュ：カベルネソーヴィニオン シラー

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗、30 日間それぞれのセパージュをセメントタンクで発酵。その後、新樽にうつすタイミングでアッサンブラージュ。12~16 カ月間熟成。途中テイastingをしながら最適な熟成期間を決める。



## <ル・プティ・ルビエ シリーズ>

### Le P'tit Roubié Blanc IGP Herault

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン マルサンヌ ピクプール

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温浸漬、温度調整をしながら発酵。

コメント：ライムと白い花の香りを基調とした清楚な香り。すがすがしい酸味にカリンなどを思わせる、よく熟した新鮮な果実味が調和する。後味のかすかな塩味が心地よい。白身魚のグリルやソースを添えた白身魚のソテー、貝類を使った料理がおすすめ。



### Le P'tit Roubié Rosé IGP Herault

セパージュ：カベルネソーヴィニヨン シラー

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温浸漬、温度調整をしながら発酵。

直接圧搾法。

コメント：キイチゴとサクランボの繊細な香り。香りそのままの繊細でチャーミングな果実味がある。屋外で楽しむバーベキュー料理やパエリア（スパイシーな魚介料理）などがおすすめ。食事の前にナッツやスナックと楽しむアペリティフとしても。



### Le P'tit Roubié Rouge IGP Herault

セパージュ：カベルネソーヴィニヨン メルロ シラー タナ

土壌：粘土石灰質土壌

栽培・醸造：ビオロジック農法(ユーロリーフ認証有り)。除梗後、低温発酵。果実味を保つため浸漬時間を短くとどめる。

コメント：プラムやダークチェリーの香り。よく熟した赤い果肉のような果実味で、タンニンも細かく、とても飲みやすい。グリルしたソーセージなどの軽い肉料理、マグロ、イワシ、ブリなどの背青の魚を使った料理もお勧め。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp

