

Languedoc

# Domaine Pierre Belle

<ドメヌ ピエール ベル>



## <生産者について>

フランス南部ラングドック地方、ナルボンヌ (Narbonne) の北西 20km にある街ベジエ (Béziers)。その北 10km ほどにある郊外の村リュラン・レ・ベジエ (Lieuranc-et-Béziers) に本拠を構えるドメヌ。現在 60ha 余りを耕作中。持続可能なワイン造りを目指しており、現在 HVE, Haute Valeur Environnementale (フランス政府の基準を満たした環境価値重視認証制度) を取得し、環境と品質の保護を両立。醸造過程に置いては、SO<sub>2</sub> の使用を最小限度またはゼロとするための技術向上も行っている。

現在耕作中の畑では、シラー、グルナッシュ、カリニャン、カベルネ・ソヴィニオン、メルロ、マルスラン、プティ・ヴェルド、シャルドネ、ヴィオニエ、ソヴィニオン・ブラン、シャサン、ミュスカなどの多種多様な品種を栽培している。

## ●醸造設備

2012 年に新しいセラー施設が完成。果汁を時間をかけて得られる空圧式の圧搾機を導入し、またステンレスタンクを半数をリニューアル。最新式の温度制御機能付タンクにより、穏やかな、そして豊かなワインを生み出すことが可能に。熟成に於ては、フルボディのものは樽で熟成を行っており、一部のキュヴェでは 12 ヶ月の熟成を実施。セラーには約 50 の樽があり、そのうち 1/4 を毎年更新している。

## ●栽培

リュット・レゾネを採用。土壌の圧縮を避けるため、耕耘を行い土中に空気を含ませている。これは曾祖父母が馬からトラクターへと乗り換えたときからの伝統作業でもある。これにより、健康的で生き生きとした土壌を維持することが可能となった。冬、コルドン・ド・ロワイヤに剪定を行っているが、これにより、成熟度が均一で小粒なブドウが収穫可能に。春、ワイヤーに枝を固定するパリサーージュを実施。これにより、ブドウの病害を抑制している。万一バト病やウドンコ病などの病害が発生した際には、ボルドー液を使用。一律的に対策を行うのではなく、天候や畑の状態に沿った対策が行われるべきとの信条から。この地域は乾燥した気候と風にも恵まれていることから、対策を行ったとしても非常に少ない回数に抑えられている。収穫に際しては、ブドウの品種や畑ごとに何度も糖度や酸度の測定を行った上で、収穫日を決定。収穫は機会によって行っているものの、気温の低い夜から朝に収穫を終えることができることがメリットとなっている。



## ●醸造

白ワイン： シャルドネ、ヴィオニエ、シャサン、ソヴィニオン・ブラン、ミュスカ ブドウのフレッシュさを保ったまま収穫できるよう、午前 3 時から 9 時の間に収穫。低温 (10-16 度) で収穫されたブドウは、フレッシュな果実を保ちつつ、低温で発酵させることから省エネにも貢献。圧搾後、果汁は清澄作業へと移され、クリアな果汁をタンクへ。発酵は 14-16 度で 3 週間から 1 ヶ月かけて行われ、繊細で複雑なアロマを引き出している。

赤ワイン： 収穫後に除梗。軽く破碎しタンクへ。果実味が主体のフルーティーなワイン向けには 20 度以下の低温で発酵。しっかりとしたワイン向けには 26 度前後で発酵を行い、デレスターージュ (ルモンターージュの一種で、発酵途中に一旦果汁を抜いて果帽と空気を触れさせた後に果汁を戻す方法) を実施。発酵期間は 1 週間から 1 ヶ月。

**« Flore & Sens » Blanc IGP des Coteaux de Béziers**

フロール エ サンス ブラン IGP コトード ベジエ

【品種】ヴィオニエ 100% 【土壌】礫質粘土質土壌

【収穫量】60hl/ha 【醸造】タンクで澱とともに熟成。

【備考】SO2 無添加のキュヴェ。

【味わい】完熟した洋梨、白桃のようなフルーツの香り。ジンジャーや白コショウのタッチ。  
上品な香り立ちとミディアムボディ。香りは甘やかであるが味わいはドライ。



**« Flore & Sens » Rouge IGP des Coteaux de Béziers**

フロール エ サンス ルージュ IGP コトード ベジエ

【品種】グルナッシュ 100% 【土壌】礫質粘土質土壌

【収穫量】60hl/ha 【醸造】タンクで澱とともに熟成。

【備考】SO2 無添加のキュヴェ。

【味わい】熟したプルーンなど黒系果実。タンニンは細やかでなめらか  
酸味と果実味が好バランス。ボディはミディアムでやわらかい旨味も加わる。



株式会社ヴァンクロス / Vin X Co.,Ltd.

〒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

