



= シャルル・ド・カステルバジャックがラベルをデザイン =

■ 生産者について



現在の当主は、クレール・ド・モンテスキュー(Claire de Montesquiou)。

1990年に、クレールとジャン・ルイがガスコーニュのグラン・バ・アルマニャック(Grand-Bas Armagnac)にあるこのドメーヌを購入したのをきっかけに、アルマニャックの生産とともにガスコーニュワインの生産も手がけるようになりました。元々、この地方で評価の高いワインがつけられていた最上級の畑をさらに丁寧に手掛けることにより、リリース後、まもなく「ギドアシェット」などの専門誌で評価されるまでとなっています。白とロゼは、いつでも気軽に飲めるようなワイン、赤は、料理と合わせることを考えてバランスの良さを求めています。「決して重いワインではないし、そのようなものはつくりたくない。私たちのワインは気軽に楽しんでほしいから」(クレール談)

輸出は、EUのみ。日本には初登場のワインとなります。

ラベルには、ドメーヌ名にもなっている「希望」をイメージした顔と手がデザイナーのシャルル・ド・カステルバジャックによって描かれています。

■ 畑・醸造について

「グラン・バ・アルマニャック」として有名なテロワールで、粘土砂質土壌からなり、ワインにフルーティなアロマをもたらします。30haの畑を所有。ワイン用の畑が22ha、アルマニャック用の畑が8haとなっています。栽培は、厳格なリュット・レゾネ。オーガニックの肥料を撒き、除草剤、殺虫剤は不使用。

■ ワインについて

彼らのワインは、「LE GUIDE HACHETTE DES VINS2013」で★★★の評価を得ています。2011年と2012年は、★★を獲得です。

ラベルは、クレールの友人、隣人であり有名なデザイナーでもあるジャン・シャルル・ド・カステルバジャック(Jean-Charles de Castelbajac)がクレヨンで描いたものです。彼とたまたまワインの話になった時に、「僕が『エスペランス(希望)』にちなんだラベルを書こうか」という話になり、このようなラベルが実現しました。

◆ IGP Vin de Pays des Côtes de Gascogne Blanc Cuvée d'Or IGP・ヴァン・ド・ペイ・デ・コート・ド・ガスコーニュ・ブラン・キュヴェ・ドール
 <品種>ソーヴィニヨン・ブラン55% グロ・マンサン45% <面積>5ha <土壌>粘土砂質 <樹齢>25年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>ステンレスタンクで8か月熟成 <生産本数>50000本

白い花や柑橘の香りがあり、きれいな酸が特徴です。フレッシュで爽やかなワインながら余韻も楽しめます。魚介類や鶏肉などの淡白な肉料理との相性のよいワインです。ソーヴィニヨン・ブランからフレッシュ感と白い花のアロマ、グロ・マンサンから柑橘系のアロマと骨格。果実の甘み、長い余韻が楽しめます。

「LE GUIDE HACHETTE DES VINS2013」★★★

◆ IGP Vin de Pays des Côtes de Gascogne Rosé Cuvée Rosée IGP・ヴァン・ド・ペイ・デ・コート・ド・ガスコーニュ・ロゼ・キュヴェ・ロゼ
 <品種>カベルネ・ソーヴィニヨン50% カベルネ・フラン50% <面積>4.8ha <土壌>砂質土壌 <栽培>リュット・レゾネ <生産本数>50000本
 軽やかで特に暑い季節にはぴったりのワインです。2種のぶどうを使うことで、しっかりとしたストラクチャーと余韻の長いワインとなっています。

◆ IGP Vin de Pays des Côtes de Gascogne Rouge Cuvée Rouge IGP・ヴァン・ド・ペイ・デ・コート・ド・ガスコーニュ・ルージュ・キュヴェ・ルージュ
 <品種>タナ80% メルロ20% <面積>8ha <土壌>粘土砂質土壌 <樹齢>30年 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>低温で短い期間のマセラシオン後、マロラクティック発酵。ステンレスタンクで10ヶ月熟成 <生産本数>70000本

タナとメルロのブレンドによる口当たりのなめらかさは、この地の特有のものともいえるでしょう。

古樹からのぶどうを使用することで、タンニンがなめらかに溶け込んでいて飲みやすいワインとなっています。

赤みの肉やチーズなどは特に相性の良いワイン。