



= 地品種ネグレットだからこそ生まれるしみじみとやさしい味わい =

■ 生産者について



フロントンに位置する「ドメーヌ・ド・レスキュール」は、1923年創業の古いドメーヌです。代々、カルデッティ家が運営し、2008年より、ファビアン・カルデッティ(Fabien Cardetti・1989年生)が当主として運営しています。当初3haからスタートした畑は、そのワインの質で地元ファンを着実に増やしていき、家族3代にわたって少しずつ周囲の畑を買い足していき、現在では、全部で23haを所有しています。この地を代表するネグレットを主体にしたワインづくりをおこなっていて、そのほとんどは、業務用スーパーである「メロ」経由で地元のレストランなどで楽しまれていて、輸出は今回がはじめての生産者です。土壌の個性をいかした、いくつかのキュヴェをリリースしています。ラベルには、砂時計が描かれていますが、ワインに関わる全てのことにゆっくりと時間をかけて向き合おうとする彼らのワインづくりに対する姿勢を象徴しています。また、チャレンジ精神旺盛なファビアンは、ノワゼット(ヘーゼル・ナッツ)の栽培もはじめました。

■ 畑・醸造について

ドメーヌ設立当初は、3haでスタートしましたが、地元でのファンを着実に増やし、今では、23haを所有しています。所有する区画の多くは、粘土砂質土壌。区画によっては、砂利質土壌の場所もあります。栽培は、厳格なリュット・レゾネ。

■ ワインについて

◆ **Fronton Rosé Sans plus attendre...** フロントン・ロゼ・サン・プリュ・アタンドル
＜品種＞ネグレット60% カベルネ・フラン20% シラー20% ＜土壌＞砂利と粘土砂質 ＜平均樹齢＞20年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞ステンレスタンクで8か月の熟成 ＜生産本数＞12000本
キュヴェ名「サン・プリュ・アタンドル」は、「もう待てない・・・」の意。
フレッシュなロゼで、食事全般とよく合うワインです。フルーティながら厚みのあるロゼで、とりわけ、サラダや魚料理との相性は抜群でしょう。

◆ **Fronton Rouge L'instant présent** フロントン・ルージュ・ランスタン・プレザン
＜品種＞毎年セパージュがかわります。2012年は、ネグレット60% カベルネ・フラン20% シラー20% ＜平均樹齢＞25年 ＜栽培＞リュット・レゾネ
＜醸造＞ステンレスタンクで12か月の熟成 ＜生産本数＞40000本
キュヴェ名「ランスタン・プレザン」は、「今このとき」の意。
ネグレット由来の深く濃い色合い。完熟した黒系ベリー、特にカシスの香りや甘草のようなスパイスの香りが特徴的です。

◆ **Fronton Rouge A l'avenir** フロントン・ルージュ・ア・ラヴニール
＜品種＞ネグレット100% ＜土壌＞砂利と粘土砂質 ＜平均樹齢＞30年 ＜栽培＞リュット・レゾネ ＜醸造＞ステンレスタンクで10ヶ月の熟成
＜生産本数＞20000本
キュヴェ名「ア・ラヴニール」は、「将来」の意。
この地を代表するネグレット種100%でつくったキュヴェです。スマレやスパイス、赤系果実などのリッチで複雑な香りと赤いフルーツの完熟した豊かな風味が楽しめるワインです。スパイスのきいた料理やチーズなどと相性がよく、またダークチョコレートや甘みの強いフルーツなどもよく合います。
【LE GUIDE HACHETTE DE VINS 2013 2010VT:★★☆(クー・ド・クール獲得)】