



SUD-OUEST / CAHORS

= 代替わりによって品質向上 お買い得マルベック =

## ■ 生産者について



カオール西部のサン・ヴァンサン・リヴ・ドルトに位置するドメーヌ。すぐ近くにはロット川が流れており、その両岸に広がる大地は、その土壌構成からカオールの中でも特にすぐれたワインができる地域とされています。ジューヴ家が所有するこのドメーヌの記録は、16世紀にまでさかのぼることができます。言い伝えによれば、彼らの祖先は、フランスの王(ロシアの王との説もあり)にワインを献上しており、村で「王に会った人」ということで「フランス」と呼ばれたことからドメーヌ名を「ドメーヌ・デュ・フランス」としました。1971年、カオールがAOC認定されたことを受け、協同組合への販売から元詰めへと変更し現在に至ります。

現在の当主は、ディディエ・ジョーヴ(1965年生)。彼らの代になってから、急激に進化を遂げた「ドメーヌ・デュ・フランス」。父親の代のワインのことを「単にワインをつくっていただけ、質にこだわってはなかった」と評価します。ディディエは、この地のテロワールを表現するためグリーンハーベストをおこない、リュットレゾネでの葡萄を栽培することにします。「27haもある土地で同じように葡萄をつくって同じ質の葡萄ができるわけがない」と観察を欠かさず、臨機応変に対応し、特徴に応じていくつかのキュヴェをつくることにしました。

今回はそのスタンダードキュヴェ、彼らが「ワインは飲むもの。飲みやすく合わせやすいフルーティなワイン」と表現するキュヴェをご紹介します。

## ■ 畑・醸造について

ドメーヌ全体で27haを所有。粘土石灰岩土壌。リュットレゾネ。平均樹齢25年。

現在、「カオールのグランクリュ」となるような最上級の区画の畑の、中でもよいぶどうだけを選び抜いたスペシャル・キュヴェを試行錯誤中。

キュヴェ名は「ルー・フランス(Lou Prince)」。まさに、王に献上するカオールです。

## ■ ワインについて

◆ Cahors カオール

<品種>コット(マルベック)100% <土壌>粘土石灰質 <平均樹齢>25年 <醸造>天然酵母を使用。ステンレスタンクで10カ月の熟成後、ノンフィルターで瓶詰めします <生産本数>20000本

明るく深みのある色調。赤スグリやすみれ、フェネルのようなハーブの香り。滑らかで細かく溶け込んだタンニンとのバランスのよいワイン。ブラックベリーや赤スグリの果実味をたっぷりと感じます。「ワインは飲むもの」との考えから飲みやすいカオールを目指してつられており、飾らない普段の料理やチーズなど何にでも合わせやすいワインですが、この地方の名物である「カスレ」とは一番の相性でしょう。またキノコや栗とも是非合わせてもらいたいワインです。

