

FRANCE / SUD-OUEST / FRONTON

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



当主のファビアン・カルデッティ氏

フロントンに位置する「ドメーヌ・ド・レスキュール」は、1923年創業の歴史あるドメーヌです。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ました。家族3代にわたって少しずつ周囲の畑を買い足し、現在では、全部で23haを所有しています。精算するワインのほとんどは、業務用スーパーである「メトロ」経由で地元のレストランなどで楽しまれています。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おり、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）の栽培にも取り組んでいます。



## 畑について

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（HEV認証取得）。



## 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100% <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>セニエ法によるロゼ。数時間マセラシオンの後、色づいた果汁を抜き取り、その後タンクに移し10℃に温度を下げ数日間清澄。フレッシュでフルーティな香りを保つため、発酵は低温（15℃）で行う。瓶詰め前に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>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>28℃前後で10日間発酵。1日2回のデレスタージュとルモンタージュの後澱引きし、マロラクティック発酵。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低温のマセラシオンを行い、ネグレットの繊細な香りを最大限に引き出す。澱引き後マロラクティック発酵。瓶詰め前にステンレスタンクで6~8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。スマレヤスパイス、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ともよく合います。

【LE GUIDE HACHETTE DE VINS 2013 2010VT：★★☆（クー・ド・クール獲得）】