

FRANCE / SUD-OUEST / GASCOGNE

2020年に再スタート ガスコーニュの地ワイン



生産者について



現当主：バティスト・ラベヌ氏

ガスコーニュ地方の中心部、ジュール県リスクルのコミューンに位置するドメヌ。1985年ギ・ラベヌ夫妻によって設立され、2011年からはボルドー、ニュージールランドでの修業を終えた末っ子のバティストが当主となりました。2020年の初め、ドメヌ・ド・マティラとして再スタート。彼の最初のヴィンテージは彼の自宅で醸造されました。



畑について

ガスコーニュ地方の中心部ジュール県リスクルに、13ヘクタールの畑があります。すべてのぶどう樹は「ブルベヌ」と呼ばれるシルト質（細かい砂質）の土壌に植えられており、ドメヌの建物の周囲にあります。環境保全にも力を入れており、HVE（High Environmental Value）レベル3を取得。畑はすべての畝に自然な草が生え、生物多様性を維持するために、区画の周囲には多くの生け垣や森があります。



ワインについて

◆ Côtes de Gascogne Blanc Colombard Gros Manseng コート・ド・ガスコーニュ・ブラン・コロンバル・グロ・マンサン

<品種>コロンバル70%、グロ・マンサン20%、ヴィオニエ10%

<醸造>直接圧搾、15日間低温沈殿、マスト澱引き、低温発酵（18℃）。

香りは、グレープフルーツとレモンの強烈なノート。きれいな花の香りに少しの複雑さも感じられます。口に含むと、生き生きとしたアタックで、ミドルで非常に柑橘の風味があり、しなやかで長い余韻のワインです。

食前酒として、魚介類、レモンパイとご一緒に。

◆ Côtes de Gascogne Rose Merlot Syrah コート・ド・ガスコーニュ・ロゼ・メルロ・シラー

<品種>メルロ70%、シラー30%

<醸造>直接圧搾、15日間低温沈殿、マスト澱引き、低温発酵（18℃）。

香りはチャーミングなストロベリーとラズベリーが非常に特徴的で、口に含むと、非常にしなやかなアタックで、ミドルに赤い果実の風味。フレッシュで余韻も感じられます。

食前酒として、肉、グリルした魚、フルーツサラダとご一緒にお楽しみください。

◆ Côtes de Gascogne Rouge Merlot Tannat コート・ド・ガスコーニュ・ルージュ・メルロ・タナ

<品種>メルロ50%、タナ45%、マルベック5%

<醸造>低温マセラシオン（12℃）2日間、アルコール発酵（24℃）、マロラクティック発酵（22℃）、ステンレスで8ヶ月熟成。

赤果実の濃密な香り、口に含むと、フレッシュでかつ、力強いボディも感じる。しっとりとなめらかな余韻が続きます。

赤身の肉、グリル料理との相性は抜群です。