

La Mine

ラ・ミーヌ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Saint Nicolas de Bourgueil (AOC サン・ニコラ・ド・ブルグイユ)
	コード	EF15-5
	年間生産量	13,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 90% Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニヨン) 10% ※2006年以降はCabernet Franc (カベルネ・フラン) 100%
	アルコール度数	
平均樹齢	45年	
土壌	段々畑のようなテラス状の区画。砂利が圧倒的に多く含まれ、水捌けに優れた土壌。	
平均収穫量	49hl/ha	
植え付け密度	4,550本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル方式	
収穫方法	選果しながら手摘み。10月上旬に収穫。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醱酵槽	ステンレスタンク	
醱酵温度	最高33℃	
醱酵・マセラシオン	醱酵前の低温浸漬を行ない、フルーティーさを引き出す。醱酵期間は約24～28日間。	
醱酵中作業	期間中の最初の5～6日間、1日2回、空気圧式ピジージャュを実施。その後、タンク内の温度を均一にするために、ルモンタージュを1日1回行う。また、デレスタージュを1～2回実施し、果帽部分をほぐすと共に、醱酵を促進させている。	
熟成方法	オークの大樽で約12ヵ月間熟成させる。	
澱引き回数	2回	
清澄・ろ過	2005年は卵白での清澄を実施。卵は有機栽培のものを使用。これはワインを澄ませるためというよりも、タンニンをまろやかにするため。 2006年はすでにタンニンが丸く溶け込んでいたので、そのままビン詰めした。	
圧搾ワインの割合	0%	
テイasting・コメント	自然の恵みそのものの果実香。絹のようになめらかなコクがあって複雑な味わいはロワール地方最上の赤ワインの風格充分。 2～3年後が飲み頃。1時間前にデキャンタするとよい。	
食事との相性	白身の肉の料理に合う。鯛のポワレ香草クリームとトマトソース。 豚肉のソテー・粒マスタード風味。	