

Chinon Coteaux de Noiré

シノン 「コトー・ド・ノワレ」

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Chinon (AOCシノン)
	コード	EF19-2
	年間生産量	9,000～12,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 100%
	アルコール度数	12.5%
平均樹齢	20年	
土壌	砂質粘土が混ざる石灰質土壌。標高40～70m。合計で3haあり、2haが南向き、1haが南東向き。その上最大斜度40%の急斜面とくれば、ローラで最高の立地条件を備えた区画と言える。	
平均収穫量	35hl/ha	
植え付け密度	5,000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	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	ステンレスタンク、あるいはセメントタンク (年により異なる。どちらを使うかは、収穫の順番次第)	
醗酵温度	最高32℃	
醗酵・マセラシオン	醗酵期間は約21日間。	
醗酵中作業	必要最低限のルモンタージュのみ実施。以前は行っていたピジャージュもやめ、荒い作業は極力行わないようにしている。	
熟成方法	2010年以降、500lのドゥミ・ミュイ樽使用。新樽率を下げ、2014年は1/3だが、年によって異なっている。例えば2005年や2006年は80%、2009年は30%、2010年は50%。期間も年によって異なり、2004年、2013年は14ヵ月、2005年は20ヵ月、2006年、2009年、2014年は18ヵ月。	
澱引き回数	3回	
プレス方法	空気圧式	
清澄・ろ過	ワインの複雑味を削ぎ落とさないために、清澄もろ過もしない。	
フリーランワイン率	100%。プレスワインは一切加えない。	
ワインの特徴	96年、ついに栽培権を手に入れることができた念願の区画。「コトー・ド・ノワレ」とは、その区画の名前。ここは作業が困難な急斜面であるため、放棄され、荒地になっていたが、フィリップ氏と奥さんが2人で整備し、植え付けも行った。	
テイasting・コメント	カベルネ・フランの見事に熟した果実味は特筆。エレガントで豊かな赤い果実のアロマ。カカオ、ロースト香やバニラの風味が複雑さを出す。アタックはまるやかでスムーズな口当たり。驚くようなきめの細かさは比類の無いレベル。構成がしっかり取れたバランスのととても良いワインで、長熟タイプ。その素晴らしい味わいは、まだ若木ながらすでにローラルのNo.1赤ワインの風格を漂わせている。	
食事との相性	牛肉の赤ワイン煮(トマト、玉ねぎなどの野菜も加えて)、牛ヒレ肉のチーズ焼き	