

# Les Bastides

レ・バスティード

## テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Faugères (AOC フォジエール)
	コード	EF23-2
	年間生産量	25,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Syrah (シラー) 60% Grenache (グルナッシュ) 30% Mourvèdre (ムールヴェートル) 10%
	アルコール度数	14.0%
平均樹齢	45年	
土壌	シスト土壌。標高350mの南東向き急斜面。この標高の高さがワインに上品な酸を与える。	
平均収穫量	25hl/ha	
植え付け密度	6,400本/ha	
剪定方法	コルドン・ロワイヤ方式	
収穫方法	手摘み。他のキュヴェより1週間程遅れて収穫する。	
除梗率	0%	
醗酵槽	コンクリートタンク	
醗酵温度	30～35℃	
醗酵・マセラシオン	45日間。マロラクティック醗酵はタンク内で実施。	
醗酵中作業	ルモンタージュ	
熟成方法	樽で18ヵ月熟成。新樽率は40%。	
澱引き回数	3回	
清澄・ろ過	無し	
フリーランワイン率	ごく軽くプレスする	
テイasting・コメント	アルコール度15度で収穫。長期熟成型のワインだが、若いうちははじけるような果実味を持ち、凝縮感が素晴らしい。黒い果実やオリーブ、ガリッグ、火鉢の香り。また木の香りが一瞬現れ、繊細なタンニンが上品な味わいを作り出している。数年経つと皮の香りやミネラル、カテキュー(阿仙薬)、スパイスや胡椒のような香りも現れ、タンニンもピロードのようになめらかになる。“南仏のグラン・クリュ”と呼ばれるこのワインを一言で表わすとしたら、近代的な設備だけでは出せないまさに「農業の味」。あの三ツ星レストラン「ポール・ボキューズ」でも飲むことができる。「レ・バスティード」は、1870年にアルキエのひいおじいさんがフォジエールで最初に始めた畑。	
食事との相性	スキヤキ、ビーフシチューなど牛肉の煮込み料理。現地ではジビエ(イノシシ、鹿など野生の獣の肉)に合わせることも。またオーナーいわく、インド料理と合わせて飲んだら最高においしかったとか。ワインのスパイシーな風味がスパイスをたっぷり使った料理を引き立てくれます。	