

Domaine Alquier Rouge (Les Premières)

ドメーヌ・アルキエ ルージュ (レ・プルミエール)

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	EF23-6
	年間生産量	18,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Syrah (シラー) 50% Grenache (グルナッシュ) 40% Mourvèdre (ムールヴェートル) 10%
	アルコール度数	13.5%
平均樹齢	30年	
土壌	シスト土壌。丘の裾野の方に位置する南東向きの畑。	
平均収穫量	30hl/ha。2002年は雨の多い天候だったため厳しく選別を行った。	
植え付け密度	6,200本/ha	
剪定方法	コルドン・ロワイヤ方式	
収穫方法	手摘み	
除梗率	シラーは100%。その他の葡萄は除梗しない。	
使用酵母種	醗酵開始時に少しだけ培養酵母を添加	
醗酵槽	コンクリートタンク	
醗酵温度	28～30℃	
醗酵・マセラシオン	35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16ヵ月熟成。新樽率は30%。	
澱引き回数	3回	
清澄・ろ過	無し	
フリーランワイン率	100%	
テイasting・コメント	若々しい真紅の色調。果実味が生きている。後味に残る甘草の風味も心地良い。2002年は雨がちな天候で収穫量が激減したため、他の区画のぶどうも合わせてこのキュヴェを造った。5年の内が飲み頃。	
食事との相性	モツなべ、スキヤキなど、野菜と肉の旨味が溶け合ったこってり味の鍋物。スパイシーなペッパーステーキにも良い。	