

## Côtes du Rhône Rouge

コート・デュ・ローヌ・ルージュ

### テクニカル・ノート

|                                                                                   |                                                                                                                                                                |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | 原産地呼称                                                                                                                                                          | AOC Côtes du Rhône (AOC コート・デュ・ローヌ)                            |
|                                                                                   | コード                                                                                                                                                            | EF46-2                                                         |
|                                                                                   | 年間生産量                                                                                                                                                          |                                                                |
|                                                                                   | 色・タイプ                                                                                                                                                          | 赤・ややコクあり                                                       |
|                                                                                   | 品種構成                                                                                                                                                           | Grenache (グルナッシュ) 60%<br>Syrah (シラー) 20%<br>Cinsaut (サンソー) 20% |
|                                                                                   | アルコール度数                                                                                                                                                        | 14.3%                                                          |
| 平均樹齢                                                                              | 約30年                                                                                                                                                           |                                                                |
| 土壌                                                                                | 砂利が混ざる粘土石灰質土壌。南向きに広がる斜面及び高原状の区画。標高200～400m。                                                                                                                    |                                                                |
| 平均収穫量                                                                             | 35～50hl/ha。区画の条件によって決める。                                                                                                                                       |                                                                |
| 植え付け密度                                                                            | 4,000本/ha                                                                                                                                                      |                                                                |
| 剪定方法                                                                              | 枝を長く伸ばしたコルドン・ロワイヤ方式。                                                                                                                                           |                                                                |
| 収穫方法                                                                              | 選果しながら手摘み。その後、選果台でさらに選果する。                                                                                                                                     |                                                                |
| 除梗率                                                                               | 100%                                                                                                                                                           |                                                                |
| 使用酵母種                                                                             | 天然酵母                                                                                                                                                           |                                                                |
| 醗酵槽                                                                               | ステンレスタンク                                                                                                                                                       |                                                                |
| 醗酵温度                                                                              | 最高30℃                                                                                                                                                          |                                                                |
| 醗酵・マセラシオン                                                                         | 約10日間                                                                                                                                                          |                                                                |
| 醗酵中作業                                                                             | 軽くピジャージュを実施                                                                                                                                                    |                                                                |
| 熟成方法                                                                              | タンクで6～15ヵ月熟成                                                                                                                                                   |                                                                |
| 澱引き回数                                                                             | 2回                                                                                                                                                             |                                                                |
| 清澄・ろ過                                                                             | 軽ろ過して瓶詰め                                                                                                                                                       |                                                                |
| ワインの特徴                                                                            | 区画としては、ヴァンソーブルを名乗れる所に位置しているが、まだ樹齢が低い<br>ため、自分たちの中での格下げとしてコート・デュ・ローヌにしている。                                                                                      |                                                                |
| テイasting・コメント                                                                     | ブラックベリーやブルーベリーなど黒っぽいベリー系果実や、タップナードのような黒<br>オリーブの香り、ローリエやセージなど、南仏らしいガリッグやスパイスの風味と柔らか<br>い質感。タンニンがこなれていて、旨味もたっぷり。酸がキレイに残っているため、と<br>てもバランスが良く飲みやすいので、いろいろな料理に合う。 |                                                                |
| 食事との相性                                                                            | チーズ、シャルキュトリ(ハム、ソーセージ、パテ、テリーヌのような豚肉加工品)、焼き<br>鳥(塩)、バーベキュー、牛肉のトマト煮込み、魚の煮付け、キッシュ、オムレツなど。                                                                          |                                                                |