

Terre de Soleil

テール・ド・ソレイユ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Côtes du Rhône Villages (AOC コート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ)
	コード	EF64-1
	年間生産量	12,000本
	色・タイプ	赤・ややコクあり
	品種構成	Syrah (シラー) 60% Grenache (グルナッシュ) 40%
	アルコール度数	14.0%
平均樹齢	40年	
土壌・気候	シャトーヌフ・デュ・パプと同じ「ガレ」と呼ばれる丸い石がゴロゴロしている土壌。その下には、さらに古い地質第三紀の粘土質土壌や砂質土壌が広がっている。気候は地中海性気候で、ローヌ河に沿って吹き抜けるミストラルの影響を強く受ける。区画は標高130mの高台にあるため、日中は陽射しをたっぷり浴び、夜は冷涼。段々畑になっているため、水捌けも良い。	
平均収穫量	40hl/ha	
植え付け密度	4,000本	
剪定方法	シラーはコルドン・ロワイヤ、グルナッシュはゴブレ	
収穫方法	1/3は手摘み、2/3は機械摘み	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	タンク	
醗酵温度	18～22℃	
醗酵・マセラシオン	3週間のマセラシオンで、伝統的な造り方	
醗酵中作業	1日1回、ルモンタージュを軽く実施。デレスタージュは行わない。樽熟成させるワインに関しては、ピジャージュを2回実施。	
プレス方法	空気圧式	
圧搾ワインの割合	0%	
熟成方法	80%はタンク、20%は樽で、1年間熟成。新樽は使用しない。	
澱引き回数	1回	
清澄・ろ過	清澄もろ過も行わない	
ワインの特徴	ワイン名は、「太陽の大地」という意味。南仏の太陽をたっぷり浴びて、ブドウはしっかりと完熟する。芳醇な味わいが存分に楽しめる1本。	
テイasting・コメント	深い色調の外観。ブラックベリーやカシスなど黒いベリー系果実、レグリス(甘草)のようなスパイスを思わせるような豊かな香りで、南ローヌのシラーとグルナッシュらしさが十分に表現されている。ほんのり感じる樽の風味により、複雑さがより引き立てられている。味わいは丸みがあり滑らかで柔らかだが、力強く、余韻も非常に心地良く広がる。	
食事との相性	ジビエ料理、牛肉のグリルや蒸し煮など、味わい深い肉料理	