

Trinquette

トランケット

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Maury Sec (AOC モーリイ・セック)
	コード	EF73-2
	年間生産量	8,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Grenache (グルナッシュ) 60% Carignan (カリニャン) 40%
	アルコール度数	13.8%
平均樹齢	30年	
畑の特徴・土壌	シストを含む泥炭土。地中には粘土質も含む。区画の面積は2.5ha。南東向き。標高は約300m。	
平均収穫量	25hl/ha	
植え付け密度	3,750本/ha	
剪定方法	ゴブレ方式	
収穫方法	選果しながら手摘みで収穫	
除梗率	0%。除梗せず、房ごと醗酵槽に入れて醗酵させる(=グラップ・アンチエール)。	
使用酵母種	天然酵母。醸造中は酸化防止剤も使用しない。	
醗酵槽	コンクリートタンク	
醗酵温度	16~17℃	
醗酵・マセラシオン	2ヵ月	
醗酵中作業	酸素を取り込ませるための軽いルモンタージュをほんの数回行うのみ。できる限り介入せず、自然に任せる。	
プレス方法	水平式	
圧搾ワインの割合	60%	
熟成方法	60%は大樽(=フードル)、40%は小樽(=バリック)で熟成。期間は4ヵ月。新樽は使わない。	
澱引き回数	行わない。	
清澄・ろ過	清澄もろ過も行わない。	
ワインの特徴	Trinquer(=乾杯する)という単語からの造語。ヨットの前方の帆の名称でもある。	
テイasting・コメント	シスト土壌からのミネラルを感じる、バランス良く飲みやすい赤ワイン。グルナッシュの爽やかな魅力がよく出ている。	
食事との相性		