

Domaine d'Aupilhac Rouge "Les Truffières"

ドメーヌ・ドーピアック・ルージュ “レ・トリュフィエール”

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Coteaux du Languedoc Montpeyrroux (AOC コー・デュ・ラング・ドック・モンペイルー)
	コード	EF24-4
	年間生産量	60,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Mourvèdre (ムールヴェートル) 30% Carignan (カリニャン) 30%、Syrah (シラー) 25% Grenache (グルナッシュ) 10%、Cinsault (サンソー) 5%
	アルコール度数	
平均樹齢	約40年。最高では70年のカリニャンがある。	
土壌・立地条件	水捌けの良い、砂利の混じる粘土石灰質土壌。南～北方に大きく広がる丘陵地。夏の乾燥に強い土壌。標高100～300m。	
平均収穫量	15～40hl/haと、非常に少ない収穫量を実現し濃厚な味を表現。	
植え付け密度	約5,000本/ha	
剪定方法	コルドン・ロワイヤ方式またはゴブレ方式。	
収穫方法	15～20人で選果しながら手摘み。	
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28～30℃	
醗酵・マセラシオン	15～30日間	
醗酵中作業	様子を見ながらピジャージュとルモンタージュを適宜行う。回数は以前より減らしている。ブドウがしっかり完熟しているため、無理な抽出をしなくても、自然に香りや味の成分が引き出される。	
熟成方法	大小2タイプの木樽で約20ヵ月熟成。新樽は使わない。	
清澄・ろ過	ろ過はせず、軽い澱下げだけして瓶詰め。	
ワインの特徴	トリュフィエールとは、「近くにトリュフが生える木のキュヴェ」という意味。	
テイasting・コメント	地元在来の5品種を使った、ふくよかで豊かなボリューム感が特徴のワイン。ムールヴェートルやカリニャンなど果皮の分厚い品種を主体とし、しっかりと完熟してから収穫しているため、色調は濃いガーネット色で、タンニンも豊富。香りもスパイスや黒コショウ、ローリエなどの香草と、非常に豊か。長期に渡るマセラシオンや長期熟成によって、土地の風味、「テロワール」の特色がしっかりと表現されたキュヴェに仕上がっている。	
食事との相性	カスレ(豚肉、ソーセージ、白インゲン豆等の煮込み)、牛肉の赤ワイン煮	