

Domaine Chaume-Arnaud
Côtes du Rhône Villages "La Cadène" Blanc

ドメーヌ・ショーム＝アルノー
 コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ 「ラ・カデーヌ」 ブラ
 ン

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・ヴィラージュ)
	コード	EF46-1
	年間生産量	
	色・タイプ	白・すっきり辛口
	品種構成 ☆	Viognier (ヴィオニエ) 50% Marsanne (マルサンヌ) 50%
	アルコール度数	13.4%
平均樹齢	ヴィオニエは30年、マルサンヌは20年	
土壌	砂利が混ざる粘土石灰質土壌。標高400mの高台に位置し、非常に風が強く涼しいため、ワインに上品な果実味と酸味が現れる。	
平均収穫量	26hl/ha	
植え付け密度	4,500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	手摘み。ヴィオニエは9月上旬、マルサンヌは9月末に収穫。	
選別方法	選果台で選果	
除梗率	0%	
使用酵母種	自生の天然酵母	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	15～16℃	
醗酵・マセラシオン	除梗せずにすぐ圧搾。カーヴに到着した葡萄は不活性ガスを満たしたタンクに入れ、空気との接触を遮断し、アロマを失わないように注意している。スキンコンタクトを16℃にて4時間実施した後、14℃にて澱下げ。醗酵は約12日間続き、マロラクティック醗酵はせずすっきりとした酸味を残している。醗酵後にブレンド。	
熟成方法	ステンレスタンクで9ヵ月。2ヵ月間バトナージュを週1回実施して細かな澱の旨味をワインに溶け込ませる。	
プレス方法	空気圧を使った丁寧な圧搾、「プヌマティック方式」。コロイド状の不良な沈殿物ができにくい。	
清澄・ろ過	卵白を使った澱下げ後、ろ過をして瓶詰め。	
ワインの特徴	「ラ・カデーヌ」とは、プロヴァンス語で「土地や区画の上(＝山の背中)」という意味。通常のものよりも“上”という意味合いを含めて、この名前にしている。	
テイasting・コメント	樹齢が若くても、非常に短い剪定と石灰質の痩せた土壌のおかげでみずみずしさと奥行きのある味わいが生まれる。強風のおかげで酸味も非常に美しい。ヴィオニエからは、マンゴーやライチ、マスカット、洋梨や白い花などの華やかな香り。そこにマルサンヌを合わせることで、ゆったりとした厚みと広がり、長く続く余韻がとて心地良く、バランスの素晴らしいワインとなっている。	
食事との相性	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)、鶏肉、魚介類(ホタテなどの貝類は最高)、野菜(特にアスパラはヴィオニエに合う)、生春巻き、シェーブルのようなしっかりした味わいのチーズなど。	