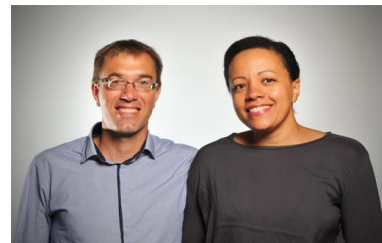


ドメヌ ド・ラ・ゴノルデリ

ボルドー著名シャトー等で研鑽を積んだ男のエlegantロワール

Domaine de la Gonorderieは、Angers(フランス西部、パリから約300km)から15km離れた場所にある家族経営のワイナリーです。2011年にFrançois Plumejeauと妻Sheillaによって創業しました。現在では32haのブドウ畑を所有し、カベルネ・フランやソーヴィニオン・ブラン等を栽培しています。François PLUMEJEAUは、ワインへの情熱を追求するために、有望なキャリアであった財務関連の職を辞め、ワインメーカーとしての道を歩み始めました。まずはThe Ecole Supérieure d'Agriculture (ESA) で栽培と醸造を学び、卒業後、De Bortoli Wines(オーストラリア)でハーベストインターンとして働き、そこでラボの仕事から醸造やブレンディングに携われる程、長期間働き、幅広い知識と経験を得ました。その後、フランスに戻り、Ch. La Louvière(Pessac-Léognan)でアシスタントワインメーカー、Ch. Doisy Daëne(Barsac)でワインメーカーとして働き、より深い知識と経験を得ました。その後、長年の夢であった自らのワインを造るため、故郷であるロワールのアンジュに戻り、妻と共にドメヌを興したのです。



François, Sheilla Plumejeau

恵まれた気候と結晶片岩や石灰岩に至る土壌は、ブドウ生産に理想的で、白くて砕けやすい石と、堅く黒い石を持つ古い火山によって形成された土壌です。また粘土性石灰質土壌があり、フルティなロゼやシルキーな赤を造るのに理想的ですが、辛口の白に理想的な粘土性砂利質土壌もあり、様々なタイプのワイン生産に適しています。所有畑のテロワールが高品質のワイン生産において恵まれている事を感じながら、その良さを最大限に活かす為に畑での仕事に勤しんでいます。ラベルに描かれたフェザーのように軽やかでシルキーな質の高いワインを安定的に生産する事を念頭に、ロワールヴァレーの真の味わいを世に広めるに彼らは日々、精力を注ぎ続けているのです。



ANJOU ROUGE 2015

アンジュ・ルージュ

カベルネ・フラン100%。ドメヌのユニークなブドウ園の特徴を表現しています。ライトボディの赤ワインで細かく柔らかな構造と美しいルビー・ローブ。キチンのような品種特有のアロマやカシスの葉やイチゴ、スグリ、紫スミレ、レッドプラムのような爽やかなニュアンスが特長的でローストピーマンや砕いた小石やスパイスの要素も感じられます。カベルネソーヴィニオンよりもタンニンや収斂性は少なく、より滑らかで肉付きのよさと心地良さを備えています。

スパイシーな中華料理や牛肉等の煮込み料理、ボロネーゼ、柔らかいチーズ、カルパッチョ、うなぎの蒲焼等と好相性。

品 種: CABERNET FRANC
平均樹齢: 5~35年
栽培面積: 10ha
平均収量: 65hl/ha
発酵: ステンスタック
年産: 約5万本
熟成: ステンスタック 6か月
栓: コルク
度数: 12.5%

JAN: 3760227510061

ご注文数

本

参考上代: ¥2,170



SAUVIGNON 2018

ソーヴィニオン

ソーヴィニオン・ブラン100%。理想的な土壌と気候条件によって、素晴らしいソーヴィニオン・ブランが生まれました。淡い色と緑のニュアンスを持つこのワインは、確かな芳香の力強さとブラックカレントの芽の香りやレッドプラム、ローストグリーンペッパー、砕いた小石、白い花、柑橘系果実の爽やかな要素も感じられます。

素材の味わいを活かした和食との相性は抜群です。特に白身魚やサーモン、ホタテやアサリ等の魚介類や野菜やハーブ、柑橘を使った料理と楽しむ事が出来ます。天ぷら、白身魚のフリット、ボンゴレビアンコ、サーモンステーキ、ネギ塩カルビ、ポークステーキのバジルソース、アスパラベーコン、鶏肉のハーブグリル、カルパッチョ等

品 種: SAUVIGNON BLANC
平均樹齢: 5~20年
栽培面積: 4ha
平均収量: 60hl/ha
発酵: ステンスタック
年産: 約2万本
熟成: ステンスタック 6か月
栓: コルク
度数: 12.5%

共通JAN: 3760227510023

旧ボトル
2015年産



ご注文

本

参考上代: ¥2,000