



DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

ドメヌ・ド・ラ・コンブ・オー・マ

RIGAOU 2021

"AOP VENTOUX"

VIN ÉLEVÉ EN AMPHORE

リガウ “AOP ヴァントウ”



品種: 50% GRENACHE, 30% SYRAH, 20% CARIGNAN

ドメヌ名のコンブ・オー・マ(COMBE AU MAS)の由来ですが、ここは水源があり、夏でも一年中、水が流れます。1850年に農場が出来ました。その水源はMont-Ventoux(町の名前)からドメヌのある Vallon に来ており、その別名が combe です。mas は南仏で良く使用します。その Mont-Ventoux からドメヌまでの水の道の事を言い、この貴重な水のおかげでワイナリーが保てるので名前を付けました。

キュヴェ名由来: リガウ(RIGAOU)は、プロヴァンス語で「赤い渓谷」を意味し、オレンジ色の首を持つ鳥(プロヴァンスで沢山います)を指す。(フランスでは「ルージュ・ゴージュ(rouge-gorge) 喉が赤いという意味」和名コマドリ)で。明るく小さな赤です。

初出荷の VT: 2019 年産, **今回出荷の VT:** 2021 年産, **格付:** AOP VENTOUX

年産数: 15,000 本, **品種:** 50% GRENACHE, 30% SYRAH, 20% CARIGNAN

度数: 13.5%, **栽培面積:** 3,2 Ha, **畑向き:** 南東向き, **土壌:** 粘土石灰質

畑標高: 350m, **平均樹齢(2023 年時):** 30 年, **剪定法:** ドゥーブル・コルドン・ロワイヤ

密植度: 4,400 本/ha, **平均収量:** 35 hl/ha, **収穫:** 手摘収穫

農法: BIO, **BIO 認証:** AB 申請中

醸造: グルナッシュ&シラー: 6 日間のマセラシオン。

カリニャン: 14 日間のカルボニックマセラシオン。

ブレンド後、タンクで発酵、アンフォアで 3 ヶ月間熟成。

除梗: 80%(カリニャンはカルボニックマセラシオンのため不可), **発酵タンク:** レジン(樹脂)

低温浸漬: 低温浸漬無, **マロ発酵:** マロ発酵有, **発酵期間:** 6 日間

発酵温度: 最大 24 度, **酵母:** 自生酵母

熟成タンク素材: 100 年以上のアンフォア(AMPHORE) (terracota, 1800 liters)

新樽比: オーク樽無, アンフォアのみ, **熟成期間:** 3 カ月, **フィルター:** フィルター無

SO2(亜硫酸)添加量: 瓶詰時のみ 1-2mg/L

遊離型亜硫酸(分析表値): 8 mg/L, **総亜硫酸(分析表値):** < 20 mg/L

コラージュ(清澄): 清澄無, **栓:** Diam 5 - 49 mm, **瓶詰:** 2022 年 6 月

熟成可能年数: 3 年

ヴァントウ山(Mont-Ventoux)の麓にあるファミリー所有の畑で土壌と生物多様性を尊重して化学的介入を排除した栽培を行っています。添加物を加えない自然な醸造で 100 年前のアンフォアで熟成させるなど特色のあるワイン造りを行っています。

グルナッシュは除梗し、マセラシオン 6-7 日間、カリニャンはカルボニックマセラシオン 14-15 日間、アンフォアで 1 ヶ月熟成、SO2 を使わずに醸造・熟成。

フレッシュな果実味とキリッとした食欲な一面を持つ、軽やかでナチュラルなワインです。冷やして飲むこともできる。非常に飲みやすく、消化にも良い。軽い食事や肉料理、グリルした野菜等と一緒に、喜びを分かち合うために、友人らと気軽に飲むワインです。

新井順子氏評: グルナッシュ 50%、シラー 30%は 7 日間マセラシオン、カリニャン 20%はそのままカルボニックで 14 日間マセラシオン、その後ブレンドしてタンク発酵。とても飲み易く軽いスタイル。

