



MAISON GAZEAU-BALDI

メゾン・ガゾー・バルディ

COTEAUX DU LOIR 2022

コトー・デュ・ロワール ルージュ

生産者名 : MAISON GAZEAU-BALDI
キュヴェ名 : COTEAUX DU LOIR 2022
初出荷の VT : 2022
今回出荷の VT : 2022
格付 : AOC COTEAUX DU LOIR / ROUGE
年産数 : 11,000 本
度数 : 11.5%

【ブドウ】

品種 : 80% PINEAU D'AUNIS(ピノドニス)
20% CÔT(コ(マルベック))
リュ・ティ名 : LA MALE PERDRIX
栽培面積 : 1HA20
畑向き : 真南向き
土壌 : シレックスと粘土
畑標高 : 140m
樹齢(2023年時) : 40-80年
剪定法 : コルトン
密植度 : 6000本/HA
平均収量 : 60 HL
収穫 : 手摘収穫
農法 : 有機栽培 / 認証認定期間 1年目

【醸造】

醸造 : 全房でマセラシオンし、コトは直接プレスし
20日間定期的にパンチングを行う。

除梗 : 無 / 100%全房

発酵タンク : キューヴ

低温浸漬 : 無

マロ発酵 : 有

発酵期間 : 21日間

発酵温度 : 18度

酵母 : 自生酵母

新樽比 : 無

熟成期間 : 3ヶ月

フィルター : 無

コラーージュ(清澄) : 無

SO2添加 : 2022年産添加無

分析表亜硫酸 : 遊離型亜硫酸 <5mg/L, 総亜硫酸 12.3mg/L

ラベル表記亜硫酸 : <10mg/L (天然亜硫酸含む)

熟成可能年数 : 10年

特徴 : 繊細で強烈。フレッシュな色合い。

相性料理 : 牛肉のたたき 醤油とティムツペッパー(ネパールに自生するスパイスの一種、別名ネパールペッパー(Nepal Pepper))添え。

スパイスでフルーティな香りに新鮮なバラのニュアンスがある。しなやかさ、ミネラル感、軽いタンニン、余韻の長さがある。パーセル・セレクションでラ・マル・ペルドリ(La Male Perdrix)産、シレックスと粘土の石の多い土壌で、下層土はトファ(Tufa: 多孔質の火山岩)。2つの品種と2世代に渡って育てられたブドウの木が織りなす美しい関係。

新井順子氏評: ピノドニスを収穫後、葡萄そのままにタンクに仕込み、コは直ぐにプレスして、そのピノドニスのタンクに入れました。2週間マセラシオンをしてタンク熟成。1月13日に瓶詰め。とても綺麗な芯のしっかりした赤ワイン。お上品な味わいです。生産量11,000本

