



mas du dragon de pierres



ROUGE DE DRAGON 2021

マス・デュ・ドラゴン・ド・ピエール
ルージュ・ド・ドラゴン

grenache noir 2021

ドメーヌ mas du dragon de pierres について
私達のワイナリーは、南フランスでもスペイン国境に近いルーシヨン地域 Tautavel 村にあります。ブドウ畑は、鷹の旋回する広大で美しいアグリ渓谷のゴルビエール側の南向き斜面(海拔250 から325メートル)と平地に位置し、太陽の恵みと地中海からくる湿った風 (le Marin)、冷涼で時には枝を折るほどの豪風を吹き付けるピレネー山脈から抜ける風 (la Tramontane) 2種類の影響をふんだんに受けた、素晴らしいテロワールです。この地方特有のグルナッシュ(ノワール、グリ、ブラン)、マカブとカリニャン種の古い区画では、1950年以前にまずはルートストックが植えられ、2、3年ほどかけて、その場で一本一本接ぎ木されたと聞いています。シスト岩盤にしっかりと根を下ろした古樹達は、乾燥に耐えながらも1ヘクタールあたり15hlから20hlのワインを齎してくれます。比較的若いグルナッシュ(23歳)、シラー(34歳)、ミュスカ(40歳)の区画もあります。この自然の恵みが存分にワインに表現されるように、オーガニック・ビオディナミック農法でブドウを育て、醸造には培養酵母や添加物を加えずに自生酵母の力を信じ、Sulfites (酸化防止剤・防腐剤)の使用も最小限に抑えたワイン造りをしています

産地 / VIGNES : AOCモリ(Maury)、コート・デュ・ルーシヨン(Côte du Roussillon)
IGTコート・カタラン(Côte Catalan)

品種 / CEPAGES : グルナッシュ・ノワール 樹齢約32年 (Grenache Noir) 100%

土壌 / SOLS : 頁岩 (Schistes noirs, Sablo-limoneux)

栽培 / CULTURE : オーガニック(Ecocertによる認証)・ビオディナミ農法

(葡萄畑やその環境に生息する生物の多様性を守るため、殺虫剤等は使用していません)

収穫 / VENDANGES : 2021年産 小箱で手摘収穫& 手動選別

醸造 / VINIFICATION : ステンレスタンク内で約2週間、全房カルボニックマセラシオンを経た後、縦型プレス機でプレス。1/3の葡萄を除梗・破碎し、そのマールで12日間醸した後、2度目のプレス。どちらも自生酵母のみで発酵。

熟成 / ÉLEVAGE : ステンレスタンクで6ヶ月、古樽で4ヶ月。

清澄・濾過 / CLARIFICATION : 澱引き3回、無清澄・無濾過

瓶詰 / MISE : ドメーヌで瓶詰。750ml 576本生産。(Lot-BRQR-4/5)

SO2添加 : 瓶詰時1mg/L添加

提供適温 / SERVICE : 15℃(室温より低め)

相性料理 / ACCORD METS : 鶏肉や赤身肉、複雑なチーズ、チョコレートのデザートにもよく合います。

コメント / COMMENTAIRE: 暗いガネット色、赤い果実、カリグ、リコリスのアロマ... グルナッシュノワールのこの赤は、そのアイデンティティを隠しません。よく休ませてからお召し上がりください。今飲むか、セラで数年熟成させた後にお楽しみください。



アルコール度数 14% ; 亜硫酸塩27mg/L含有(天然成分含有)
AB認証取得済

新井順子氏評: Rouge de Dragon 2021 Vin de France Rouge

グルナッシュ・ノワール100%、収穫後そのままステンレスタンクに13日間漬込み、1/3をエグラッペ(除梗)。そのまま、またマールを戻して再度12日間発酵を続けます。その後プレスし、ステンレスタンクタンクで6ヶ月熟成し、その後古い樽で4ヶ月熟成。瓶詰め時に1mgだけSO2を添加。



ワックス封(蠟封)

