



DOMAINE DE LA COMBE AU MAS

ドメヌ・ド・ラ・コンブ・オー・マ

SYRAH 2021

"IGP VAUCLUSE"

VIN ÉLEVÉ EN AMPHORE

シラー “IGP ヴォークリューズ”



品種: 100% SYRAH

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 は南仏で良く使われます。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。

標高 400m、粘土石灰質土壌のいくつかの小さな区画で有機栽培された樹齢 40 年のシラー 100%のファーストヴィンテージは 2020 年。手摘みで丁寧に収穫し、自生酵母で発酵。除梗し、1-2 ヶ月のマセラシオン(ほとんど抽出しない)、2000~4000 リットルのテラコッタ製アンフォアで 6 ヶ月間熟成させます。春に瓶詰めされ、清澄やろ過は行わず、SO2 は瓶詰時に極微量添加(1-2mg/L)します。

このフルティなシラーには大きな驚きがあります。香りは、シロップ漬けのスマイル、ブルーベリー、ブラックベリーのノトが感じられます。口当たりはしなやかで、溶け込んだ綺麗なタンニンが果実味豊かです。

キュヴェ名由来: 品種: 名, 初出荷の VT: 2020 年産, 今回出荷の VT: 2021 年産

格付: IGP VAUCLUSE / ROUGE, 年産数: 3,000 本, 品種: 100% SYRAH

度数: 13.5%, **栽培面積:** 1,15 Ha, **畑向き:** 北西向き, **土壌:** 粘土石灰質

畑標高: 400m, **平均樹齢(2023 年時):** 40 年, **剪定法:** ドゥーブル・コルトン・ロワイヤ

密植度: 4,200 本/ha, **平均収量:** 20 hl/ha, **収穫:** 手摘収穫

農法: BIO, **BIO 認証:** AB 申請中

醸造: 100%除梗し圧搾後 2 ヶ月マセラシオン、アンフォアで 6 ヶ月熟成

除梗: 100%, **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:** 60 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(terracota, 1800 liters)

新樽比: オーク樽無、アンフォアのみ, **熟成期間:** 6 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): 9 mg/L, **総亜硫酸(分析表値):** < 20 mg/L

コラーージュ(清澄): 清澄無, **栓:** Diam 5 - 49 mm, **瓶詰:** 2022 年 7 月, **熟成可能年数:** 5 年

新井順子氏評: 9/25 に収穫したシラーを 100%エグラッペして 2 ヶ月マセラシオン。その後プレスして 6 ヶ月アンフォアで熟成。

