

Château des Adouzes

シャトー・デ・ザドゥーズ



ベジエ市の25km北方、AOPフォジェールのロクスル村に所在するドメーヌで、2018年より、特にロゼワインにおいてラングドック地方のトップと言われる「ドメーヌ・モンローズ」のオリヴィエ・コストの所有となりました。

ラングドック地方の各産地の中で、とりわけ異彩を放つフォジェール。シェヴェンヌ丘陵に拓かれた畑は標高200~400mと周囲の産地より高く、より冷涼で昼夜の温度差が大きいため、薫り高い、気品あるワインを生むことで知られます。また、この地特有のシスト土壌（ミルフィーユのように重なるスレート状の片岩層）によって根は地中深くに達し、お料理とのマリアージュの鍵となる、豊かな酸とミネラル、スパイシーな香気をワインに残します。

「このドメーヌを購入する決め手となったのは、42haもの畑一面で輝きを放つ、ヴィエイユ・ヴィーニュです。前オーナーのジャン・クロード・エステーヴから樹齢70年以上と聞いて喜んで購入したのですが、先日、当時の植樹記録が見つかり、実際は90年以上であることが判明しました \(\wedge\wedge\)」（オリヴィエ・コスト）。

超ヴィエイユ・ヴィーニュゆえの味わいの「力強さ」、そしてフォジェールならではの「しなやかさ」。一見相反するように見えるこれら2つのワインの醍醐味は、この作品中において両立し、生物界におけるその体現者になぞらえて、「le tigre（虎）」と命名されました。

" La famille et les amis, le partage
et les plaisirs de la vie "
「家族や友人との分かち合い、そして人生の喜び」

所在村	Roquessels
所有畑面積	42ha
醸造家	Olivier Coste
趣味	テニス、ハイキング、サイクリング
継承年	2018年
栽培	リュット・レゾネ栽培（殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	収穫はすべて手摘み。グルナッシュとシラーは除梗せず、カリニャンは100%除梗
販売先	輸出80%（EU各国、ノルウェー、アメリカ、カナダ、オーストラリア、中国等）、フランス国内20%（レストランやピストロが多い）
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」等
Web	https://www.nouveaumonde.com/



Le Tigre

ル・ティグル

AOP Faugères。グルナッシュ35%、カリニャン35%、シラー30%。標高200~400mの丘陵斜面に42ha。シスト（片岩）土壌。樹齢90年以上の超VV（現行のバックラベルには、ドメーヌを購入した際に前オーナーから伝えられた70+と記載されていますが、その後当時の植樹記録が見つかり、90年以上であることが判明しました）。収量30hl/ha。グルナッシュとシラーは除梗せず全房で、カリニャンは100%除梗して、品種毎に別々にコンクリート製タンクで醸造。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。