

Clos Saint Georges

クロ・サン・ジョルジュ



フランスで開催された某試飲会の会場で、「日本人は古酒も好きなんだって？」と声をかけてくれた、にここおじさん。南仏コート・デュ・ルーシヨン地区の主要都市ペルピニャンから南に20km、トルイヤ村の有力ドメーヌ「クロ・サン・ジョルジュ」の当主、クロード・オルタルでした。

1970年に3代目として家業を継承した彼は、自身のワイン造りに関して国内外での名声を高める一方、叔母さんが近郊に所有していた「シャトー・ド・ラ・カモミール」における栽培とワイン造りも監修していました。このシャトーと畑を2009年に正式に相続して「クロ・サン・ジョルジュ」に統合することになった際、バックヴィンテージの在庫も一緒に相続し、それを「シャトー・ド・カンテランヌ」ブランドで引き続きご紹介することにしたものです。

また、造り手としてのオルタル自身、「飲み頃になってからビン詰めする」ことをポリシーとしており、彼の手になる「クロ・サン・ジョルジュ」銘柄の飲み頃バックヴィンテージも合わせて紹介してくれました。

フランス各地で日常的に開催されている「サロン」（個人のワイン愛好家やソムリエを対象とした試飲即売会）にも精力的に出展し、これまでに都合4000人以上のワインラヴァーや多数のレストランに大切に販売されてきた、価値あるバックヴィンテージです。

所在村	Trouillas
所有畑面積	140ha
醸造家	Claude Ortal
継承年	1970年
栽培	リュット・レゾネ栽培（除草剤は使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵
販売先	フランス国内70%（4000人以上の個人のワイン愛好家、ビストロを中心としたフランス全土のレストラン、ワインショップ）、輸出30%（EU各国、北欧各国、カナダ、中国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Gilbert & Gaillard」等
Web	https://clossaintgeorges.com/vins/



Château de Canterrane 1995

シャトー・ド・カンテランヌ

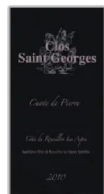
AOPコート・デュ・ルーシヨン。グルナッシュ85%、カリニャン15%。地元トルイヤ近郊の畑より。小石に覆われた粘土質・珪土質土壌。平均樹齢35年。45hl/haの低収量。ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間熟成。



Cuvée Dominique Cabernet Sauvignon 2007

キュヴェ・ドミニク カベルネ・ソーヴィニヨン

IGP Pays d'Oc。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。ペルピニャン市の南、ピレネー山脈麓の合計9haの畑より。第四紀の粘土石灰質・泥土質土壌。平均樹齢15年。新樽率3分の1で12ヶ月間熟成。



Cuvée de Pierre 2010

キュヴェ・ド・ピエール

AOPコート・デュ・ルーシヨン・レ・ザスプレ。シラー65%、グルナッシュ20%、ムールヴェードル10%、カリニャン5%。地元トルイヤ近郊の畑より。小石に覆われた粘土質・珪土質土壌。平均樹齢25年。40hl/haの低収量。ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間熟成。



Empreinte du Clos 2015

アンブラント・デュ・クロ

IGP Côtes Catalanes。メルロ100%。ペルピニャン市の南、ピレネー山脈麓の合計9haの畑より。第四紀の粘土石灰質・泥土質土壌。平均樹齢25年。40ha/haの低収量。ステンレスタンクで醸造。



Cuvée Chevalières du Clos 2015

キュヴェ・シュヴァリエール・デュ・クロ

AOPコート・デュ・ルーション。シラー65%、グルナッシュ25%、カリニャン10%。地元トルイヤ近郊の畑より。小石に覆われた粘土質・珪土質土壌。平均樹齢25年。45hl/haの低収量。ステンレスタンクで発酵後、36ヶ月間熟成。