

Domaine de la Cadette

ドメーヌ・ド・ラ・カデット



ディジョンとシャブリのほぼ中間に位置し、長い歴史あるピノ・ノワールとシャルドネの産地として知られるヴェズレに2002年にスタートしたドメーヌ。オーナーのジャン・モンタネは、以前は地域の有機栽培生産者をたばねる協同組合の長を務めた名醸造家。その後独立、「自分の眼と舌で確認してブドウを最高の熟度で収穫し、その完璧なブドウ100%でワインが造れる」と語る。畑は自社と契約、計11haで標高160m前後の粘土石灰質。オーガニック栽培はカリテ・フランスの認証を得ている。酸化防止剤は発酵、熟成中は一切使用せず、瓶詰め時に20mg/Lの添加に限り、クリーンな余韻を生む。シャルドネのラ・シャトレーヌは、シュールリー熟成による厚みと酸のバランスが秀逸。ピノ・ノワール、シャルドネとも冷涼な気候を映す繊細でピュアな味わいは、パリのヴァン・ナチュラル酒販店でも、ドメーヌ創業時から高い人気を保ち続けている。

	<p>○Vézelay - La Châtelaine ヴェズレ ラ・シャトレーヌ</p>			備考	<p>キュヴェ名は畑名に由来。ヴェズレの地域特有の涼しさ。タンク熟成で、味わいはすっきりしているが、シュールリーによる味わいの厚さととのバランスが秀逸。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ（5区画のブレンド） 植樹：1992年 位置：標高200m、西向き 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで9～10か月間熟成</p>		
	<p>○Vézelay - La Piècette ヴェズレ ラ・ピエセット</p>			備考	<p>樽の風味をしっかりと感じるキュヴェ。熟成はPièce(228L樽)とfeuillette(114L樽)で行っており、キュヴェ名はそのことにちなむ。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ 植樹：1992年 位置：標高152m、南東向き 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで発酵 木樽で11～12か月間熟成</p>		
	<p>●Bourgogne Rouge - Champs Cadet ブルゴーニュ・ルージュ シャン・カデ</p>			備考	<p>フランス語で未っ子を意味するCadet。この区画は村からとても離れており、この区画を相続するのはいつも未っ子だったことから、Champs Cadet（未っ子の畑）と呼ばれてきた。ヴェズレの気候と、ピノ・ノワールの個性を存分に引き出し、カジュアルに仕上げた逸品。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール 植樹：1991年 位置：標高167m、南東向き 土壌：粘土石灰質</p>	醸造	<p>ステンレスタンクで20日間マセレーション 木樽、ステンレスタンクで11か月間熟成</p>		