クロ・ドラ (2016)

9254723

ジェラール・ベルトラン

フランス

仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 15.50%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

ベタンヌ＆ドゥソーヴより“ラングドックの初グラン･クリュ”の称号を得る

この独特な経験を共有する旅にようこそ。

どうぞ、ご案内致します。

ジェラール・ベルトラン1997年にこの区画を目的もなくただ歩いている時に持ったヴィジョンと共に始まった。
私自身が、平穏であり、自然と調和していた。
この経験から、創造愛という考えが私の中で湧き上がってきた。
このテロワールから逸脱したワインを造り出したいという考えが生まれた。15年後、初のヴィンテージを造ることができた。
長らくお待ち頂いた方々に感謝したい。
ジェラール

葡萄、オリーブ、オークが地中海沿岸の三位一体である。シラーとムールヴェードルを昔からあるカリニャンとグルナッシュの隣に栽培した。このエステートの最高峰にある古い羊小屋を改修し、醸造施設、バレルセラー、そして瞑想する空間へと変貌させた。
ここでは、自然は私達を謙虚にさせ、時が止まる。オラは、ラテン語で祈りを意味し、アルファとオメガ、始まりと終わりをつなげる役目をしている。これは、7世紀にラングドックで作られた西ゴートの十字架によって象徴されている。
クロ・ドラでは、ビオディナミ栽培を採用し、馬とラバを使用し、ミネラル、植物、動物、人間の繋がりを促進した。
ワインは、多次元の飲み物であり、時にメッセージを伝える。発酵室は、野外に設計されており、宇宙の影響を受けるようにした。バレルセラーは、力強さと静寂を放ち、このワインを熟成させる上で、理想的な環境である。
合う料理 4週間熟成された牛ヒレ、グレイビーソースを添えたマッシュルームのソテー
葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン

畑 / 醸造方法

テロワール
9ヘクタールの畑は、乾いた岩の壁に囲まれ、標高220メートルのミネルヴォワのラ・リヴィニエールに位置する。2種類のテロワール、バートニアン期からの土壌とルテティア期の土壌の交点であり、石灰、砂岩、泥灰土質の土壌である。

栽培
ビオディナミ農法を使用。耕作は馬が行う。

収穫と醸造

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp

除葉は収穫前に行われる。葡萄は全て手摘みで収穫される。
各葡萄品種と区画は、温度管理のされたコンクリートタンクで、別々にマセラシオンがされる。
シラー：茎を取り除いた果房を大桶に入れて醸造する。
グルナッシュ＆ムールヴェードル：除梗をし、軽く破砕をし、厳しく温度管理のされた大樽に入れられる。極めて優しくマセラシオンをし、タンニンの抽出をコントロールする。通気のためにパンプオーバーを行い、果帽部分のみ加湿する。
カリニャン：果房全体を大きな桶に入れ、高めの温度でアロマを最大限に引き出す。

熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成させる。

ブレンディング
樽からワインを取り出し、春分の後にブレンディングが行われる。
ブレンドする葡萄品種： シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン
ブレンディングする順番： グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、カリニャン

クロ・ドラは、時間をかけて熟成させたプロジェクトの成果である。スピリチュアルな旅とこのミステリアスで手付かずの区画から最高のワインを造りたいという、逆らうことのできない野望から生まれた。

意識を高めてこのワインを飲み、メッセージの力に誘導されてほしい。

平和・愛・調和

下の画像をクリックして、動画をご覧頂けます。

受賞歴

2017年ヴィンテージ ロバート・パーカー　93ポイント！

PIEROTH
ピーロート・ジャパン株式会社
〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp