

クリスティアが共感した本当に美味しいワインだけが揃う、個性的南ローヌオールスター



クリスティア・コレクション



FRANCE

まだまだ日本では知られていない、個性的な南ローヌ地方のワイン。
高いクオリティに反してなかなか知られていない、そんな地方の生産者を
発掘し、紹介するのがこのクリスティア・コレクションです。

～クリスティアコレクションに関して～
長兄バプティストからのメッセージ

ネゴシアンものであるクリスティアコレクションを造った目的は、
クオリティが高いが、まだまだ知られていない南部ローヌのワインを、
より多くの方に知ってもらい、その発展に寄与することです。

このプロジェクトは2000年代に入って、バプティストと彼の妹のドミニク、
そして彼の弟のフローレンとが徐々に進めてきたものです。

ジゴンダス、ヴァケイラス、ケランヌ、ラストー、ヴァントゥー等、
彼らは様々な地域でクオリティの高い生産者を見つけ、
この地域のワインが素晴らしいことを多くの人に知ってもらい、
南ローヌのビジネスを促進させることにつなげたい、
このような思いからこのアイディアは生まれました。
また、これは我々の「ドメーヌ・ド・クリスティア」の対になるものとして
造られたレンジでもあります。

セレクトの条件としては、ワインの味わい自体が完璧というだけでなく、
栽培にまでこだわり、リュット・レゾネ（極力自然に近い農法）を実施し、
畑仕事に力を入れる生産者であるということも重視しています。
我々は、自身のラベルにも、ネゴシアンとしてのラベルに対しても同じ姿勢で臨んでいます。
2010年から、ようやく準備が整い、二つのレンジをリリースできるようになりました。

ワインをただ販売するだけでなく、この趣旨、
スタイルがお客様に受け入れられるようになることが我々の願いです。



－クリスティアのパーカー評価

「ここ数年指摘してきた通り、クリスティアはシャトーヌフ・デュ・パプにおける素晴らしい新進気鋭の生産者のひとりである。
彼らのセラーはクルテゾン村にあり、このアペラシオンの北東の区画に接している。
彼らのワインは壮観だ。この素晴らしいシャトーヌフ・デュ・パプの生産者は、数年内に消費すべき美味しいコート・デュ・ローヌや、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュも生産している。」



クリスティアが共感した本当に美味しいワインだけが揃う、個性的南フランスオールスター



クリスティア・コレクション



FRANCE

ケランヌ Cairanne

- 原産国：フランス
- 産地：コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ケランヌ
- 平均樹齢：45 年
- 土壌：土壌赤砂質、粘土質、石（礫質）の混じり合った土壌
- ぶどう品種：
グルナッシュ 60%、
シラー 25%、
ムールヴェドル 15%



- 醸造方法・熟成期間：
ぶどう栽培は、極力自然に近い農法（ビオロジックに近い）リュット・レゾネ。
伝統的なコンクリートタンクで 12 か月熟成。
- 容量：750ml

ヴァケラス Vacqueyras

- 原産国：フランス
- 産地：ローヌ・ヴァケラス
- 平均樹齢：40 年
- 土壌：12～30 万年前に遡る、リ氷河期の頃の影響が認められる非常に古い土壌
- ぶどう品種：
グルナッシュ 50%
シラー 35%
ムールヴェドル 15%



- 醸造方法・熟成期間：
ぶどう栽培は、極力自然に近い農法（ビオロジックに近い）リュット・レゾネ。
伝統的なコンクリートタンクで 10 か月熟成の後、フィルターを通してエナメルタンクへ移します。
- 容量：750ml

ラストー Rasteau

- 原産国：フランス
- 産地：コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ラストー
- 平均樹齢：30 年
- 土壌：赤い砂質土壌、石灰岩、泥灰土が混じり合った土壌
- ぶどう品種：
グルナッシュ 70%
ムールヴェドル 30%



- 醸造方法・熟成期間：
ぶどう栽培は、極力自然に近い農法（ビオロジックに近い）リュット・レゾネ。
伝統的なコンクリートタンクで 12 か月熟成。
※熟成に向くワイン。数年後には複雑味とフィネスを備えたワインへと成長します。
- 容量：750ml

コート・ド・ヴァントゥー Cotes du Ventoux

- 原産国：フランス
- 産地：ローヌ・コート・ド・ヴァントゥー
- 平均樹齢：45 年
- 土壌：土壌粘土・石灰質土壌
- ぶどう品種：
シラー 40%
グルナッシュ 35%
カリニャン（樹齢 40 年以上の古木のみ） 25%



- 醸造方法・熟成期間：
ぶどう栽培は厳格なビオロジック。（有機、無農薬栽培）
伝統的なコンクリートタンクで発酵後、ステンレスタンクで 7 か月熟成。
- 容量：750ml

ジゴンドス・ルージュ Gigondas rouge

- 原産国：フランス
- 産地：ローヌ地方 ジゴンドス
- 平均樹齢：55 年
- 土壌：赤い石の転がる、粘土質土壌。
畑は旧河川跡に広がる。
- ぶどう品種：
グルナッシュ 75%
ムールヴェドル 15%
サンソー・クレレット 10%



- 醸造方法・熟成期間：
ぶどう栽培は、ビオロジック（有機栽培、無農薬。認証あり）。
コンクリートタンクで醸造後、ステンレスタンクに移し 7 か月熟成。
4 年後ぐらいが飲み頃で、その後 7、8 年は良く熟成する。
- 容量：750ml



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3213
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
http://www.21cc.co.jp/