



Cave des cotes d'Olt

カーヴ・デ・コート・ドルト

「黒ワイン」の産地カオールの中でも、すばらしいテロワールを持つ場所、コート・ドルト。
こんなハイクオリティワインがお手頃なのは、地元の「コート・ドルト協同組合」が造るワインだから!!



CÔTES D'OLT
PRODUCTEURS ET ÉLEVEURS
DE CAHORS DEPUIS 1947

カオールの中でも特殊な場所、コート・ドルト

カオールと言えば黒ワイン。この特殊なワインを造りだせるのは、白い石が散りばめられた赤い土の広がる、**カオールの土地**のみです。
ぶどう意外は実らない土地、**カオールのコート・ドルト**。しかしその荒野で、他地域と異なる特別なワインを産します。
コート・ドルト協同組合は1947年に設立され、現在では加盟者の数は150にのぼります。
マルベックという伝統的なブドウを用い、ワイン造りの長い歴史をもつこの地方でとくに選ばれた土地、「自然のままですばらしいワインができる土地」、これがコート・ドルトです。
カオールという広大な土地で造られるワインは実に多種多様なのに、多くの場合「カオール」と一括りにされています。(例えばボルドーのワインは、有名なマルゴーや、ポムロールといったように全てボルドーと一括りにしてはされていません。)

マルベック主体に黒ワインを産するコート・ドルトを、カオールの、より限定的な特別な場所だと知ってもらうこと。そしてその素晴らしさを味わってもらうこと。これは私たちの取り組みの一つです。
この地はちょうど大西洋と地中海から等距離の場所にあり、常に適度な湿度が確保できます。また、付近のLotの谷のおかげで比較的冷涼な空気がもたらされます。
これら特徴的な条件の「テロワール」の下、コート・ドルトでは常に素晴らしいワインを造りだすことが可能です。

Vin Noir,黒ワインとは…

この黒ワインの風味はカオール独特のもので、同じマルベック種を使っても他の産地で同様にはなりません。

エレガントなタンニンのおかげで、舌触りはヴェルベットのよう滑らか。タンニンなどのエキス分のため驚くほど長寿な黒ワインは、事実カオールの家庭で未だに30年以上も昔の、先祖が残したヴァンテージを楽しむことがあるようです。

トリュフ、キノコ、腐葉土、キャラメルと複雑な独特の香りは、同じくこの地方の特産品である、トリュフやキノコと抜群の相性を見せます。また、黒ワイン特有の独特の風味から、この地方の特産品、脂ののったフォアグラ料理ともよく合います。

ピリツと舌に刺すような味と香りのブルーチーズともおすすめです。黒ワインのタンニンが、ブルーチーズの乳脂肪分のまろやかな旨味を持ち上げてくれるのです。クリームソースを使ったものや肉料理ともおすすめです。

その歴史は長く、古くはローマ皇帝始め、イギリスのエドワード黒太子といったヨーロッパの王族に愛されていました。また、フランスの作家、アレクサンドル・デュマは、著作の中でカオールワインを絶賛しています。



ISO9001 ISO22000 の認定済。畑仕事から生産過程、瓶詰まで、厳しく管理された体制で、クオリティの高いワインを造っています。



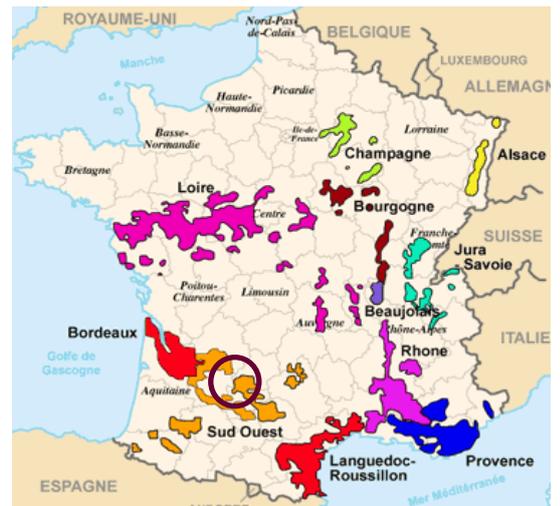
ISO22000
(食品安全)



PRODUCTEURS ÉLEVEURS DE CAHORS
DEPUIS 1947



ISO
(品質)



					
ワイン名	Chateau les bouysses	ワイン名	Impernal Cahors Rouge	ワイン名	Impernal Cahors Rouge
年	2001	年	2001	年	2005
地域	AOC Cahors	地域	AOC Cahors	地域	AOC Cahors
品種	マルベック 85% メルロ 15%	品種	マルベック100%	品種	マルベック100%
土壌	砂利質 リュット・レゾネ	土壌	砂利質 リュット・レゾネ 畑の畝には草が茂っている	土壌	砂利質 リュット・レゾネ 畑の畝には草が茂っている
平均樹齢	35年	土壌		土壌	
収穫量	45hls/ha	収穫量	40hls/ha	収穫量	40hls/ha
醸し	-	醸し	-	醸し	-
発酵	完全徐梗後にアルコール発酵。ステンレスタンク内で28℃で25日間行う。マロラクティック発酵を行い、フレンチオーク樽で12カ月熟成させる。(1/3新樽・1/3一年使用樽、1/3二年使用樽) フィルターをかけ瓶詰。	発酵	完全徐梗後にステンレスタンクで29℃を保ち25日間かけてアルコール発酵。マロラクティック発酵も行う。その後15カ月間フレンチオークで熟成。(新樽50%、1年使用樽50%)フィルターでろ過し瓶詰。	発酵	完全徐梗後にステンレスタンクで29℃を保ち25日間かけてアルコール発酵。マロラクティック発酵も行う。その後15カ月間フレンチオークで熟成。(新樽50%、1年使用樽50%)フィルターでろ過し瓶詰。
備考	コメント：(生産者より) 深いルビーレッドの色調。ブラックベリーなどの黒系果実の香り、スマイル、トリュフ、トーストの香りも僅かに感じる。味わいは、丸みのある柔らかい口当たりが続いて、果実の香りや煎った豆のような香りが織り混ざった複雑さが感じられ、余韻にリコリス(甘草)やミントの爽やかな香りを残す。16～18℃で飲むのがおすすめ。また、熟成は15年ほど可能。鶏肉、牛肉、カモ肉などの様々な料理、またチーズと相性が良い。	備考	このマルベックから造られたピュアなワインは、美しい小石が散らばる砂利質土壌の特徴を良く反映しています。味わいはブラックベリーやブルーのニュアンスを持ち、滑らかな舌触りだが凝縮しており、ミネラルを多く含んだ味わい。ベリー等の赤い果実、ビターチェリー、トースト、モカ、カカオ、バニラ、森の苔といったアロマが感じられる、典型的な、がっしりとした強い構造をもつカオールのワインです。余韻にはリコリス(甘草)やミントのニュアンスを残します。鉄っぽい香りも印象的な、深みのある熟成感を見せる。	備考	このマルベックから造られたピュアなワインは、美しい小石が散らばる砂利質土壌の特徴を良く反映しています。味わいはブラックベリーやブルーのニュアンスを持ち、滑らかな舌触りだが凝縮しており、ミネラルを多く含んだ味わい。ベリー等の赤い果実、ビターチェリー、トースト、モカ、カカオ、バニラ、森の苔といったアロマが感じられる、典型的な、がっしりとした強い構造をもつカオールのワインです。余韻にはリコリス(甘草)やミントのニュアンスを残します。当たり年2005年のワイン。酸味とコクのバランスが良い。
受賞	パリ金メダル	受賞		受賞	

HP <http://www.cavedecahors.com/index-cahors.html>

Cotes d'Alt