

美食の街「バスク」唯一の AOP にして、
近年評価が高まっている注目産地「イルレギー」

La Cave d'Irouleguy

ラ・カーヴ・ド・イルレギー



FRANCE

「ドメヌ・ド・ミナベリー」を造る「カーヴ・ド・イルレギー」は、1952 年にバスクの中心地 St. Etienne de Baigorry に設立されました。

その後、1977 年から自社でのボトル詰めを開始し、80 年代に 65ha だった畑を 180ha に拡大し、同時に設備を新設しました。

1992 年には、はっきりと品質重視の方針を打ち出し 1994 年にはすべての畑の区画を管理できる体制を整えました。1997 年から 2001 年カーヴをリノベーションし、醸造設備等を最新のものに切り替え、常に品質向上を目指す志の高い生産者です。

畑は、バスク地方の中心にあり、ナヴァール盆地に面した立地。ここは、標高 200m から 450m で、テラスと呼ばれる段丘に畑が開かれています。秋には霧が発生し、晴天が続く理想的な条件で完熟のブドウを望むことができます。(スペイン側バスクはこの頃雨が多いため、バスクの赤はフランス側でしか造られません。)

ブドウ品種は、健康に良いと言われる「タナ」を中心に、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フランなど栽培しています。

ここは、山肌に畑が機械が入れないため、100%手摘みで大切に収穫され、3 週間発酵(長い発酵で成分を抽出)し、12 か月樽熟成、そのうち 20%が新樽を使用するなど、すべてマニュアルで高品質のワインを造ります。

また、Domaine de Mignaberry (ドメヌ・ド・ミナベリー) の名前にもなっている、Migna (ミナ) とはバスク語で「Vigne=ぶどう」という意味。Mignaberry (ミナベリー) とは、古いブドウの樹、樹齢が高いという意味を持つそうです。

あまり聞きなれない AOC「イルレギー」ですが、近年評価が高く、各コンクールで金賞を受賞するなどプロに認められたドメヌです。

さらに健康にも良いと言われる「プロシアニジン」を多く含むブドウ品種「タナ」を主体に、ボルドー品種のカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フランを使用した深い色合いの赤ワインです。



- ・パリ農業コンクール金賞受賞
 - ・コンクール・ヴィナリスにおいて「プリ・ド・ヴィナリス」受賞
 - ・カステルサラザン・ワインコンクール金賞受賞
- など、受賞歴多数。

さらに、『クラスマン 2004』で、「ワインについての考え方だけでなく、その仕事のレベルにおいても模範的といえるこの小さな共同組合は、イルレギーのアペラシオンの普及と近代化に大きな役割を果たした」と高評価のコメントを得ております。



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

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

美食の街「バスク」唯一の AOP にして、
近年評価が高まっている注目産地「イルレギー」

La Cave d'Irouleguy

ラ・カーヴ・ド・イルレギー



FRANCE

ドメーヌ・ド・ミナベリー・ルージュ

DOMAINE DE MIGNABERRY ROUGE



■原産国：フランス

■産地：南西地方

■原産地呼称（AOP）：イルレギー（IROULEGUY）

■品種：タナ 63% カベルネ・ソーヴィニヨン 27% カベルネ・フラン 10%

■醸造方法・熟成期間：

山肌に畑があり機械が入れないため、100%手摘みで大切に収穫され、3 週間発酵（長い発酵で成分を抽出）し、12 か月樽熟成、そのうち 20%が新樽を使用するなど、すべてマニュアルで高品質のワインを造ります。

■容量：750ml

しっかりと上質なタンニンが感じられ、豊かな香りとなめらかで綺麗な酒質がよくマッチしています。

余韻にスパイスや果実のアロマが残り、ボルドーのような印象もあります。

英『Telegraph』誌 ロンドン大学研究チーム コルダー教授の発表より

『赤ワインの色や味の主な構成要素である果皮や種子に含まれている化合物、ポリフェノール類の中でもワインにおいて最も注目されるのがプロシアニジン。』

フランス南西群マディランの品種「タナ」とその伝統的な醸造方法を調査した結果、

私がしる限り最も高いプロシアニジンを含んでいました。

私の経験では、プロシアニジンを最も多く含むワインを作るぶどうは、南西フランスの伝統的な品種の一種であるタナです。』



株式
会社

トゥエンティーワン コミュニティ

TEL：03-5413-3211
FAX：03-5413-3212

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