

わずか 20ha のみの畑から産出される、完成度の高いベルジュラックの雄



Chateau Tour des Gendres

シャトー・トゥール・デ・ジャンドル



FRANCE

現在の当主 3 代目リュック・ド・コンティは祖父の代にイタリアから移民し、南仏を歩き回った末、現在の畑を購入。

当時この地域で産するワインは品質の低いものでしたが、彼は高品質のワインを目指しました。

1986 年、このシャトーの最初のワインがリリース。

彼の造るワインは、良質なボルドーを思わせますが、ボルドーに比べ割安なワインとして知られています。

しかし、一番大切なのはスタンダードクラスの品質をより高く保つことであると考えています。

ぶどうは、除草剤や化学的物質を使わない、ビオ的な方法で育てられ、醸造方法にも良質ワインを造るための様々な工夫がなされています。

フランス国内での評価は非常に高く、フランスの信頼のおけるワインガイド「ギド・アシェット」など、多くの雑誌やワインガイドに、この地区を代表する生産者として掲載されています。

「セパージュではなくテロワールを表現したい」という思いから、1996 年からビオ栽培を開始し、

今では自分の畑だけではなくベルジュラック全土にビオを広げる栽培家へのコンサルティングも行っています。



現在、ブドウ畑は契約畑も含め全 54 ヘクタール。そのうち 39 ヘクタールがビオロジック、残り 15 ヘクタールでビオディナミを実践している。…『シャトー・トゥール・デ・ジャンドル キュヴェ・デ・コンティ・ブラン』は、セミヨンを中心に、ソーヴィニヨン・ブランとミュスカデルをブレンド。果実のピュアで自然な甘やかさに、豊かなミネラル分と酸味がバランスよく調和し、たおやかで心地よい。 <ワイン王国 No.55 P124 より抜粋>



株式
会社

トゥエンティワン 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/>

わずか 20ha のみの畑から産出される、完成度の高いベルジュラックの雄



Chateau Tour des Gendres

シャトー・トゥール・デ・ジャンドル



FRANCE

キュヴェ・デ・コンティ

CUVEE DES CONTI

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ベルジュラック・セック（BERGERAC SEC）
- 土壌：石灰質土壌
- 品種：セミヨン 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 20%、ミュスカデル 10%
- 醸造方法・熟成期間：

先祖代々受け継がれる特殊な方法でブドウを陰干しし、

複雑で濃密な味わいを表現します。（ヴェネト州のアマローネ等に用いられる手法です。）

18℃のステンレススチールタンクで発酵。

澱とともに 8 カ月熟成。

清澄にはベントナイトを使用。

- 容量：750ml

ややしっかりしたボディの飲み心地の良い生き活きとした辛口白ワイン。

余韻が長く、ゆっくり楽しめるコストパフォーマンスの良い 南西ワインの代表的存在。



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/>