

フランス南西地方のテロワールを熟知しつつ、国際感覚も持ち得るプロフェッショナルな生産者集団



ヴィノヴァリ



FRANCE

フランス・南西地方の4つの協同組合が2006年に統合され誕生した、南西地方を代表するワイン生産者です。

組合員（葡萄生産者）は680人、葡萄畑の総面積1570ha、年間生産量27万hl。元来、葡萄栽培に適した土地、新たな栽培技術とワイン製造技術の導入によって高品質でコストパフォーマンスに優れたワインを送り出しています。

・カーヴ・ド・フロントン

ドメヌは、フランスのボルドー近郊南西地方のトゥールーズとモントーバンの間、タルン川を見渡す場所にあります。

この地方は海洋性気候とピレネー山脈の影響で、秋の収穫時期が晴天続きとなるため、ワイン作りに非常に適している産地です。

畑は砂利質土壌、栽培・醸造は収量を抑え手間暇をかけ高品質なワインを造り出しています。

・コート・ドルト

1947年に設立され、現在では加盟者の数は150にもものぼる協同組合。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持つこの地方で特に選ばれた「自然のままに素晴らしいワインができる土地」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」とひとくりにされます。マルベック主体の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であること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、これがカーヴ・ド・コート・ドルトの取り組みの一つです。

・ヴィニユロン・ド・ラバスタン

ボルドーの南東、トゥールーズ近郊、AOPガイヤックに位置する協同組合で、1953年創業、ぶどう畑の総面積は1290ha、年産42万ケースの生産者です。

協同組合とはいえ、パリやマコンのワインコンクールで数多くの受賞歴があり、ギ・ド・アシェットにも紹介されています。



ブドウ畑では、栽培と土壌についてのエキスパートである栽培家が腕をふるい、セラーではワイン醸造の専門化が最新の設備を用いてワインのレベルを引き上げ、世界の市場に対しては、マーケティングのスペシャリストがその責を担います。

その結果、各コンクールで金メダルをはじめ多数の賞を受賞する実績も残しています。

フランス南西地方のテロワールを熟知しつつ、国際感覚も持ち得るプロフェッショナルな生産者集団



ヴィノヴァリ



オー・キャピトル/カーヴ・デ・フロントン HAUT CAPITOLE/CAVE DE FRONTON

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：フロントン（FRONTON）
- 土壌：砂利質土壌
- 品種：ネグレット 50%、カベルネフラン 20%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%、シラー 10%

■醸造方法・熟成期間：完全徐梗後にアルコール発酵。コンクリートタンク内で28℃をキープしながら15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。（うち1/4新樽）ゼラチンを用いて清澄後瓶詰。

■容量：750ml



キャセイ・パシフィック航空のビジネスクラスに搭載される逸品。

しなやかな質感、完熟したタンニンを感じ余韻も長く続きます。牛肉、子羊やジビエといった肉料理全般によく合います。

イネス・ロゼ/カーヴ・デ・フロントン INES ROSE

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：フロントン（FRONTON）
- 土壌：砂利質土壌
- 品種：ネグレット90%、シラー10%

■容量：750ml



フランス・カンヌで開催される世界ロゼワインコンクールで金賞受賞の逸品。和洋中エスニックとどんな料理とも相性抜群で、スタイリッシュなボトルもポイントです。

シャトー・レ・ブイッス/コート・ドルト Chateau les bouysses/cotes d'Olt

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：カオール（CAHORS）
- 樹齢：平均35年
- 土壌：砂利質土壌
- 品種マルベック 85%、メルロ15%

■醸造方法・熟成期間：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。

■容量：750ml



難関といわれているパリ農業コンクールで金賞受賞。

10年以上の熟成を経たことで、味わいに落ち着きを感じられます。肉料理全般・熟成したチーズと好相性を見せます。

アンペルナル・ルージュ/コート・ドルト IMPERNAL ROUGE / cotes d'Olt

- 原産国：フランス
- 産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：カオール（CAHORS）
- 土壌：砂利質土壌
- 品種マルベック 100%

■醸造方法・熟成期間：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。

■容量：750ml

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、典型的な力強い構造をもつカオール。余韻には甘草やミントのニュアンスを残します。



ラシーヌ・ヴァン・デュ・ペイ・コンテ・トロサン・カベルネ・ルージュ /ヴィニュロン・ド・ラバスタン

Racine Vin de Pays du Comte Tolosan Cabernet /VIGNERONS DE RABASTENS

- 原産国：フランス ■産地：南西地方
- 原産地呼称（AOP）：ヴァン・デュ・ペイ・コンテ・トロサン
- 品種カベルネ・ソーヴィニオン 100%
- 容量：750ml

明るいうるビー色でフレッシュな果実のフレーバーが印象的です。

食前酒にも、軽いおつまみにも、肉料理にも合わせやすい万能タイプの赤ワインです。

