

「地中海+ボルドー」このアッサンブラージュが許される唯一の AOP



ドヴァリウス/アラン・モレル



フランス南部、スペインからも近い「モンターニュ・ノワール」から世界遺産にも登録されている城塞都市カルカソンヌの北西に広がるのが、カバルデスのブドウ畑です。

この地域でのブドウ栽培の歴史はとても古く、紀元前一世紀のローマ時代にまで遡り、文献に”カバルデスの斜面で造られたワイン”

の記述が見られます。

1973年、アラン・モレル氏は、ワイン造りという仕事に本格的に取り組み始めました。

地質学的な詳細調査を行い、さらに地域の植物の生態、また気候条件などを調べた結果、彼は地場品種が植えられていた場所を、一部カベルネ・ソーヴィニオンとメルロに植えかえました。

これらのボルドー品種が、予想以上にこの場所に適合することが判明したためです。

そして、この2品種と、シラー、グルナッシュという地場品種をブレンドした赤ワインを造り始めました。

次のステップとして、彼は最新のステンレスタンクなど近代的な設備をワイナリーに導入しました。

こうした個性的な取り組み、品質を高めるためのあらゆる努力が実り、今ではドヴァリウスは、ヨーロッパの多くの国々で知られるほどになっています。

◆AOCカバルデスという土地の魅力

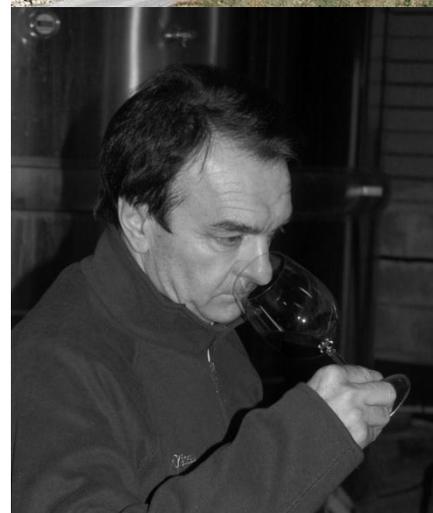
フランスで唯一、ボルドーと南仏の品種を用いることが許されたAOP.

この地方の中心カルカソンヌは、地理的には地中海地方に当たるのですが、大西洋岸気候の影響も受けており、南仏とボルドー両方のぶどう品種が栽培できます。

規定によると、ボルドーの品種カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、メルローを40%以上、いわゆる南仏地方の品種グルナッシュ、シラーを40%以上、あとはマルベック、フェール等ミディ・ピレネー地方の品種も用います。

AOP規格としては、フランス全土でも他に例がなく非常に個性的です。

繊細な味わいと力強さを併せ持つ、複雑で深みのあるワインに仕上がると言われます。



「地中海+ボルドー」このアッサンブラージュが許される唯一の AOP



ドヴァリウス/アラン・モレル



FRANCE

◆カバルデスの魅力・楽しみ方

- ・ボルドー品種のバランスの良さ、厚みがある、滑らかで華やかな味わい。
- ・地中海品種の凝縮した果実味、ハーブやスパイスの特徴的な香りと野性味ある個性的な味わい。

この二つの特徴を併せ持つカバルデスの魅力は、様々な料理と組み合わせて外れないことです。

肉料理、チーズ、生ハム等の前菜・・・いずれもよく合います。

また、この地方の伝統料理、『カスレ』*とも好相性です。

※世界遺産にも登録されているカルカッソンの名物料理。



ドヴァリウス

Dovar ius

- 原産国：フランス
- 産地：ラングドック・ルシヨン
- 原産地呼称（AOP）：カバルデス
- 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー グルナッシュ・ノワール シラー
- 容量：750ml
- 醸造方法：収穫後、ぶどう品種、さらに畑の区画ごとに別々のタンクで醸造されます。

ワインのスタイルによって異なりますが、発酵期間は15~40日間。（ブドウに品種でも方法は変わります。）

アルコール発酵前には、香り、色素などブドウの成分を100%引き出せるよう低温醸しを行います。

短期間の発酵は香りを引き立て、また長期発酵は複雑味や旨み、テロワールの特徴をより浮き立たせる効果があります。

ドヴァリウスは長期発酵のタイプ。

複雑なアロマ、AOCカバルデスのテロワールを表現し、さらに近代的な醸造設備を用いることで、ワインの持つアロマを余すところなく醸造することができます。

発酵を終え休ませた後、マロラクティック（乳酸）発酵を行います。

この過程で酸を和らげ、滑らかな喉越しのワインにします。

その後（AOCワインに関しては）1年間タンク内で熟成させ、ワインの状態によってはマイクロ=オキシジェナシオン（ワインに酸素を供給し、活性化させることで、タンニンをまろやかな質感にする）を使用します。

