

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



**Chateau du Champ des Treilles**  
/ **Sainte Foy Bordeaux**

▼ 生産者：シャトー・デュ・シャン・デ・トレイユ  
/ サント・フォワ・ボルドー

## ポンテ・カネ醸造長夫妻が生産する秘密のボルドー



### 概要

Chateau du Champ des Treillesはポイヤックの著名な第5級シャトー・ポンテ・カネで17年間醸造長を務めるJean Michel Comme氏と妻のCorrine夫妻の家族経営の蔵です。AOCはボルドーのSainte-Foy-Bordeaux。畑は主にCorrineさんがビオディナミに乗っ取って、1998年から面倒を見ています。ブドウ畑は5ヘクタールから10ヘクタールに拡張。粘土石灰岩の土壌では、メルローよりもプティ・ヴェルドを好んで植えてきました。

2001年からは植樹の密度を上げてきており、幾つかの区画では1ヘクタール5000樹から10000樹にまで増やしました。また、セシヨンの樹にムスカデルを接木するなどして、現在10ヘクタールの畑には白赤合わせて7種類の品種が植わっています。(赤:メルロー63%, カヴェルネ・フラン20%, カヴェルネ・ソーヴィニオン9%, プティ・ヴェルド8%, 白:ソーヴィニオン・ブラン28%, セシヨン60%, ムスカデル12%)

### 栽培・醸造

ビオディナミのルールが、全てに渡って実行されています。ブドウ栽培・ワイン醸造において、荒々しい作業は全て除外されています。基本的に葉の刈り取りは行わず、グリーンハーベストもほとんど行いません。収穫量のコントロールは、別の発想が用いられています。木々は、それぞれの活力にそった生産性を持つべきであり、したがって、低収穫量は低い活力に由来する、と考えています。Chateau du Champ des Treillesでは、収穫量は自然と低いものになっています。ブドウ品種によって選定方法はguyot simpleであったりguyot doubleであったりします。自然の下草が生え、有機肥料は必要と思われる時のみ利用されます。

収穫後、ブドウは丁寧に選別され、その後に除梗。発酵は自然酵母により行われます。

### 評価

LE CLASSEMENT DES MEILLEURS VINS DE FRANCE RVF 2008

Guide HACHETTE Des Vins 2008

Guide GAULT ET MILLAU Le Vin Edition 2008

BETTANE ET DESSEAUVE LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2008

“ポイヤックのシャトー・ポンテ・カネの非の打ち所の無い醸造長であるJean Michel Comme氏は、彼の妻と共に、いわばボルドーの正反対ともいえる地域に小さなブドウ畑を持っています。二人であたかも自分たちの庭のように手入れをしており、全てのボルドーのシリーズ、つまり赤、白、甘口を巧みに生産する為に全力を傾けています。率直で純粋な彼らのワインは、そのみずみずしさと構造の優れたバランスにより輝いています。

SAINTE-FOY BORDEAUX PETIT CHAMP 2005 Rouge (14/20)


しなやかで、果実味があり、新鮮、今すぐ飲みやすい。 Bettane et Desseauve “


# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Chateau du Champ des Treilles  
/ Sainte Foy Bordeaux

▼ 生産者：シャトー・デュ・シャン・デ・トレイユ  
/ サント・フォワ・ボルドー

	<b>Petit Champ Rouge (プティ シャン ルージュ)</b>			60%メルロー、30%カヴェルネ・フラン、10%カヴェルネ・ソーヴィニオンとプティ・ヴェルド。ステンレスタンクで醸造と醸造。濃い色合いで、赤や黒い果実の香り。味わいは黒い果実味が中心で、酸はしっかりあり新鮮。若いヴィンテージのため、抜栓後はやや青っぽさを感じるが、時間がたつとこなれてくる。
	AOC Sainte Foy Bordeaux			
	品種：メルロー、フラン、ソーヴィニオン、プティヴェルド			
	価格：2,500円	色：赤	2012年	
	アルコール度数：13.81%		樹齢：N/A	
	SO2合計：55mg/L		栽培：ビオディナミ	
	SO2自由：27mg/L		収穫：手摘み	
	糖分：0.4g/L		醸造：自然酵母	

	<b>Grand Vin Rouge (グランヴァン ルージュ)</b>			メルロー中心のキュベ。新樽30%と古樽で熟成。赤紫色の綺麗な外観。芳香は控えめで、ふくよかな熟した果実の香りや、スパイシーな香りを感じる。開けたては閉じこもっているニュアンス。ジューシーな濃い果実の味わいに、しっかしとした酸とほどよい渋み。引き締まった後味。
	AOC Sainte Foy Bordeaux			
	品種：メルロー中心			
	価格：2,800円	色：赤	2011年	
	アルコール度数：13.92%		樹齢：N/A	
	SO2合計：80mg/L		栽培：ビオディナミ	
	SO2自由：18mg/L		収穫：手摘み	
	糖分：0.4g/L		醸造：自然酵母	

Le Vin Nature 株式会社 〒106-0047 東京都港区南麻布2-13-16-301

TEL / FAX (03) 6804-9616

URL [www.le-vin-nature.net](http://www.le-vin-nature.net) E-mail [info@le-vin-nature.net](mailto:info@le-vin-nature.net)