

Côtes du Rhône
コートデュローヌ

買付け
紀行

Vol.4

生産者の人柄が滲み出たアロマ薫る自然派ワイン

De Cassan

ド カッサン

ドメヌ ド カッサンは、コート デュ ローヌ地方でアヴィニヨンの北東35kmに位置するボーム ド ヴニーズ村にあります。

ブドウ畑は「プロヴァンスの富士山」と言われる「モンヴァントゥー」がローヌ河に向かって傾けて行く途中の山続きの中の「ダンテル ド モンミライユ」という南ローヌを象徴する山の標高250~300m辺りにあります。



ボーム ド ヴニーズはジゴンダスのすぐ南側に位置し、(2005年10月からアペラシオンの呼称が変更になり“コート デュ ローヌ ヴィラージュ ボーム ド ヴニーズ”から『ボーム ド ヴニーズ』へと変わりました。)ブドウの天然の甘味を生かした甘口ワインの“ヴァン ドゥー ナチュレル”が有名ですが、A. O. Cボーム ド ヴニーズとして認められるのはグルナッシュ種を50%以上使用した赤ワインのみです。

ドメヌ ド カッサンは、1975年に現在のドメヌのマダムであるマリ・オデイルの父と叔母により設立され1996年から現2代目マリ・オデイルと婿ジェラルール・パイエによって運営されています。

ちなみに「カッサン」とは人の名前ではなく、南フランス ラングドック地方のオック語で「オーク材」の意。

ブドウ栽培の品種構成はグルナッシュ65%、シラー20%、ムールヴェードル10%、サンソー5%で、栽培時における農薬等は必要最低限の処置のみに使用され、例えば2006年に関しては、ベト病、ウドンコ病対策のみで殺虫剤は使用していません。

またブドウの収穫はすべて手摘みで行い、房選り、粒選りしながら健康なブドウのみ収穫されます。ジェラルール・パイエは、体型とともに声も大きくパワフルな人で、造られるワインの味わいにもそれが反映されているかのように、力強さと包み込むような滑らかさを感じられます。

De Cassan

自信を持ってお勧めします!

フランス現地での試飲会で見つけた優良なワイナリーを訪問して造り手に直接会い、試飲をして買い付けたワインです。

また輸入時には税関においてフランス本国で発行された食品分析表のチェックやX線検査など厳しい検査をクリアしたワインです。

