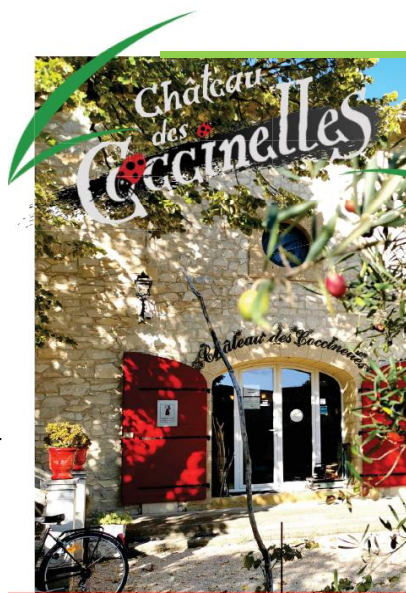




オーガニック先進国フランスで誕生した最も歴史のある  
オーガニック認証団体「Nature et Progrès協会」創立メンバーのワイナリー



ドメヌ・デ・コクシネルはフランス、コート・デュ・ローヌ南部の南ドマザンに位置する1928年設立の家族経営のワイナリーです。コクシネル=てんとう虫という名前のワイナリー名は、ファミリーのオーガニックとの深い繋がりを象徴しています。  
1970年代に現管理者レイモンド・ファーブルの祖父ルネ・ファーブルは、テロワールを知り尽くし、過剰な生産ではなく文化的、醸造学的に「本物の仕事」を行うことで、ワインの品質を大幅に向上させました。彼はブドウの木と周囲の環境を大切に、今ほどオーガニックが注目されていなかった時代に、現在ではフランスで最も歴史と権威のあるオーガニック認証団体といわれる「ナチュール・エ・プログレ」に初期メンバーとして参加、彼のワインは1978年より「オーガニック」と謳うことを許されたフランス最初のワインの1つです。

ワイナリーは、卓越したテロワールのシニャルグ高原周辺に約80ヘクタールの広大な敷地を持っています。シニャルグ高原は強い日差しと、年間約200日もローヌ渓谷から吹く冷たい風・ミストラルが吹くことで十分な日照と害虫やカビなどが発生しにくい乾燥した空気のおかげで、非常にブドウ栽培に適した立地となっております。またワイナリーの畑は、隣接する銘醸地シャトー・ヌフ・ド・パブと同じ「ガレ・ルーレ」とよばれるカドの取れた石に覆われた表面部分と、深層部の粘土質の土壌で構成されており、表面の石による太陽光の反射と保温効果、保湿力の高い粘土による適度な水分の確保というブドウ栽培に非常に恵まれた環境が整っております。

ワイナリーは高品質のワインを造るためキャノピーマネージメントやグリーンハーベスが行われています。またワイン醸造においては、全除梗、ルモンタージュ、ブドウを傷つけないようソフトな空気圧搾、温度調節されたタンクの使用など、質の高いワイン造りを目指しています。

コート・デュ・ローヌ・ルーージュは、ワイナリーで最も古くから造られているワインで、まだオーガニックワインが一般的に知られていなかった時代から造り続けられている名品です。コート・デュ・ローヌは赤ワインの産地として知られていますが、投資を行い醸造技術が向上したことにより2006年に質の高い白ブドウ品種を植えることを決定しました。数々のテストと試飲を経て、ルーサンヌ種とグルナッシュ・ブラン種が選ばれ、上質でエレガントな白ワインが生み出されています。



左からルネ・ファーブル氏  
マネージャーでポール氏の  
義弟のジャン・バティスト・  
マンギン氏、ルネ氏の弟  
ポール・アンリ・ファーブル氏

Blanc

コート・デュ・ローヌ ブラン  
2018年  
ドメヌ・デ・コクシネル



ブドウ品種:ビオロジック農法で栽培された樹齢12年のルーサンヌ70%、  
グルナッシュ・ブラン30%  
醸造・熟成:ステンレスタンク

味わい: 淡い黄色の色調。アカシアの花と洋ナシを思わせる香り。ルーサンヌは、エレガントさとアロマの複雑さ、熟成の可能性を、グルナッシュ・ブランは骨格をもたらしています。まるやかでバランスがよく、フレッシュな果実味と長い余韻の楽しめる、エレガントな白ワインです。

お食事との相性: 魚料理、白身のお肉、チーズ、ミックスサラダに最適です。

Rouge

コート・デュ・ローヌ ルージュ  
2018年  
ドメヌ・デ・コクシネル



ブドウ品種:ビオロジック農法で栽培された樹齢35年のシラー 50%、樹齢50年の古木のグルナッシュ 50%  
醸造・熟成:グルナッシュはステンレスタンク、シラーは還元性が高いので、ステンレスタンクより酸素を通ずコンクリートタンクで熟成

味わい: 美しいチェリーレッドの色調。カシスやブルーベリーを思わせる香りに胡椒のニュアンス。シラーとグルナッシュは完璧な相乗効果を生み出すブレンドで、グルナッシュはストラクチャーとボリューム感をもたらし、酸味を穏やかにします。シラーはしっかりとした色調と熟成の可能性、複雑性と味わいにメリハリを与えてくれます。親しみやすい豊かな果実味、長い余韻が楽しめるワインです。  
お食事との相性: グリルしたお肉、ハーブを使った料理、チーズにおすすめ。

商品名	色・味わい	容量・入数	希望小売	品番	バーコード
コート・デュ・ローヌ・ブラン ドメヌ・デ・コクシネル	白・辛口	750ml×6入	¥1,850	W56209	3142806820745
コート・デュ・ローヌ・ルーージュ ドメヌ・デ・コクシネル	赤・フルボディ	750ml×6入	¥1,850	W56208	3142806739573

「コクシネル」とは、フランス語で「てんとう虫」を意味します。フランスでは幸運のシンボルとして愛されています。



■出荷可能 (注)掲載しております価格は、全て税抜きです。

マルカイコーポレーション(株) ワイン課  
大阪 TEL: 06-6443-2071  
東京 TEL: 03-6859-1810

ご注文受付 FAX番号 06-7638-1889