

## DOMAINE DE LA CHARBONNIERE

ドメヌ ド ラ シャルボニエール

Domaine de la Charbonnière

1912年に現在の当主であるミシェル・マレ氏の祖父、ウージーヌ・マレ氏が、この地の生産者の娘でこの地に生まれ育った妻に贈るためにドメヌを購入しました。その息子でマレ氏の父、フェルナンド・マレ氏が現在のドメヌの一部を引き継ぎ、その息子マレ氏の誕生とともに拡張をしました。

ミシェル・マレ氏は、1972年からドメヌで働き始め、1978年にシャルボニエール（シャルボンは炭の意味で、このエリアに炭焼き場が存在していた）という名前をドメヌに名付けました。現在、ミシェル・マレ氏は21.5haの畑を所有します。

ドメヌはシャトーヌフ・デュ・パプAOCの中央東部、シャルボニエール村の北東部端に位置し、シャトーヌフ・デュ・パプに17.5haを所有しています。

- ・北西部 Les Brusquieres と中央東部 La Crau の平地
- ・中央東部 Mouree des Perdrix の一部
- ・中央東部 Charbonniere ドメヌの周辺ヴァキラスに4.0ha
- ・Sarriens の Hautes Garrigues の平地

2004年に木製大樽（46～50hℓ）を購入し、これで醗酵・熟成をしています。この木製大樽で醗酵すると滑らかでスムーズなワインに仕上がります。

2008年から始めたビオロジック農法は、2012年4月にすべての畑で完了しました。よりぶどう栽培に力を入れています。2015年には、ABマークを取得。



ラベル

色 ヴィンテージ

容量/入数

希望小売価格

JANコード

商品コード



## Chateauf du Pape Blanc

シャトーヌフ デュ パプ ブラン

グルナツシュ・ブラン40%、ルーサンヌ40%、クラレット+ブルブルーラン20%

北部に位置するブルスキエール(Brusquieres)の平地。

樽醗酵60%（新樽20%、旧樽40%）、ステンレス・タンク醗酵40%。小・大樽熟成8～18ヶ月間。

2014

750/12

¥6,600

4986504 119539

2220704-2484



## Vacqueyras

ヴァケラス

グルナツシュ60%（樹齢50歳）、シラー40%（樹齢20歳）。4.3ha、サリアン(Sarriens)村、

オート・ガリグ(Hautes Garrigues)の平地。赤っぽい石灰石と滑らかな形状の小石。

畑で一房一房選別しながらの手摘み。100%除梗。ステンレスタンクと大樽(トロンコニック)醗酵4週間。

そのまま、シュール・リーの状態で、6～8ヶ月間熟成後、ノン・フィルターで瓶詰め。

2012

750/12

¥4,000

4986504 114688

2220502-8602

2013

750/12

¥3,800

4986504 123017

2220503-8603



## Châteauf-du-Pape Rouge Cuvée du Domaine

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ デュ ドメヌ

グルナツシュ70%、シラー15%、ムール・ヴェドル15%。樹齢7～50歳。8区画の混醸。

砂質50%、ギャレ・ルーレ50%。8区画の混醸。畑で選別、手摘みされた健全な葡萄を100%除梗。

大樽(トロンコニック)醗酵60%とステンレスタンク醗酵40%、3.5週間。

2012

750/12

¥5,800

4986504 118235

2220662-2972



## Châteauf-du-Pape Rouge Cuvée Vieilles Vignes

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ

グルナツシュ90%（樹齢100歳以上）、ムール・ヴェドル10%（樹齢45歳）。河原にある中小サイズの石。シレックス、ミカ、石灰など複雑な構成。4.0ha、La Crau、南向きの緩やかな斜面。

日照量が多く、石が熱を保ち、その下の土は水捌けが良い、パプでも最良の畑のひとつ。

1本の樹から8～10房を収穫。特殊な機械で畑を耕作。リュット・リゾネ。25～30hℓ/ha。

100%除梗。生産量4,000本。樽熟成、大樽で5週間。その後、ノン・フィルターで瓶詰め。

2003

750/12

¥7,400

4986504 110277

2101633-2953