



Clos des Serenes クロー・ドゥ・セレネス



ジュリアン・ドマは元々、ワイナリーの家系ではありませんでしたが、自らの畑を耕し、自分が愛するワインを造ることを長年の夢としてきました。

そして、ローヌ地方南部、ローヌ川右岸のリラック村で現在、2.7ヘクタールの畑を所有しています。対岸のシャトー・ヌフ＝デュ＝パプの土壌と同じように白亜紀の石灰質層土壌、赤土の土壌、大きな石ころがゴロゴロとしたギャレの土壌が混在しており、とても面白味ある畑です。ゴブレ仕立てのグルナッシュ、サンソー、カリニャン、ムールヴェードルが混植された畑であり、周りにはアカシアの木々も植えられています。

「クロ・デ・セレーヌ（Clos des Sérènes）」という名、「セレーヌ」とは、鮮やかな羽色を持つ野鳥、ハチクイの地元の通称です。ブドウ畑を訪れるハチクイからワイナリーの名前を決めました。ブドウの栽培には一切化学薬品を使用せず、健全な生態系を尊重した農法を貫いています。収穫もすべて手作業で行われ、必要に応じて区画内で選果を実施するという徹底ぶり。セラーにおいても、その哲学は一貫しており、ワイン造りではブドウの持つ本来のポテンシャルを最大限に尊重しながら醸造します。野生酵母によって発酵、無濾過、無清澄で素材の純粋さを保ったまま瓶詰め。瓶詰め前にごく少量の亜硫酸を添加することで、製品の安定性と熟成ポテンシャルを確保しています。

リラック [2016, 750 ml]

⑨ *Lirac*



PRODUCT ID : IFR1180701
年 : 2016
種類 : スティル
色 : 赤
スタイル : 辛口
品種 : グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル、カリニャン
容量 : 750 ml
アルコール度数 : 15%
亜硫酸塩（総残量） : <10 mg/L

それぞれ手摘みで収穫したブドウを優しくプレス。発酵後はオーク樽で12ヶ月熟成。黒いベリー系の香りとクローブ等のスパイス、ビター感が程よくマッチしています。きめ細やかなタンニン、凝縮感、力強さを感じながらもフレッシュさがあり、飲み疲れしません。

販売価格（税込）

¥5,200