

# DOMAINE DE LA CHARBONNIERE

ドメーヌ 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ーヌを購入しました。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ー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年からドメーヌで働き始め、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）という名前をドメーヌに名付けました。現在、ミシェル・マレ氏は21.5haの畑を所有します。

ドメーヌはシャトーヌフ・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 ドメー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、これで醱酵・熟成をしています。この木製大樽で醱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。

2009年より、次女のヴェロニク女史がワイン造りを担当し、長女のカロリーヌ女史がマーケティングを務めています。



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



## Chateauneuf du Pape Blanc

シャトーヌフ デュ パプ ブラン

グルナッシュ・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。

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

在庫少	2014	750/12	¥6,600	4986504 119539	2220704-2484
	2015	750/12	¥6,300	4986504 125189	2220705-10285



## Vacqueyras

ヴァケラス

グルナッシュ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)醱酵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。

在庫少	2013	750/12	¥3,800	4986504 123017	2220503-8603
在庫少	2010	1500/6	¥7,200	4986504 111281	1220780-8990

# CÔTES DU RHÔNE

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
-----	---	--------	-------	--------	--------	-------



## Châteauneuf-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 ドメーヌ

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%とステンレスタック醗酵40%、3.5週間。

2012	750/12	¥5,800	4986504 118235	2220662-2972
------	--------	--------	----------------	--------------



## Châteauneuf-du-Pape Cuvée Mourre des Perdrix

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ムールド ベルドリ

グルナツシュ70%、シラー15%、ムールヴェードル15%。樹齢30～40歳。  
基本的には石灰質。わずかに砂が混ざる。この土壌は砂により、水捌けが良く、出来に波がない。  
除梗とフラージュを行う。グルナツシュとシラーは一緒に、ムールベードルは別に醸造する。  
アルコール発酵と漬け込みは4週間、一日一度のルモンタージュやデレスタージュ、ピジャージュを行う  
ステンレスタックにてのマロラクティック発酵、その後、円錐台状の木樽にて6～8ヶ月感熟成

2009	750/12	¥8,600	4986504 119515	2101609-829
2012	750/12	¥7,800	4986504 124199	2220742-8982



## Châteauneuf-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 ヴィーニユ

グルナツシュ90%(樹齢100歳以上)、ムールヴェードル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。

--	--	--	--	--

