

## Three Trees (スリーツリーズ)

弊社イチ押しワイン MATASSA を醸造するトム ルップが、彼の友人の畑のブドウでリーズナブルなワインを造りました。

彼は、2003年までコート ド ルシヨンの最高峰ドメーヌ ゴビーにて醸造に携わっていましたが、パワーを捨て酸とミネラルを前面に押し出すスタイルに変わった時代を経験しております。

このワインには、マタッサでも使われているシンボルマーク「森」の文字が、ラベル全体に大きくあしらわれております。

アルコール度数が低めで、南仏とは思えないほど酸が十分にのった果実味豊で爽やかな味わいは、マタッサ同様いかにもトムの手によるワインらしい味わいです。

Three Trees 2008 赤白ともに希望小売価格 ¥2,200-

\*ブドウ品種：赤 グルナッシュ 50% カリニャン 50%  
白 マカベオ 50% ロール (ベルメンチーノ) 50%

\*土壌構成：粘土石灰とシスト

\*栽培方法：ビオロジック \*斜面の向き：主として北西向きの斜面

### 気 候

この畑のある場所 Caudies de Fenouilledes (コーディー ド フヌイヤード) は地中海性気候の地域に属するが、ゴビーやマタッサのある Calce (カルス) 周辺とは異なり明らかに気候が冷涼で、ピレネー山脈の影響を強く受けている。

例えて述べるなら、カルスがシャトーヌフだとするとコーディはコートロティに該当するくらい、同じ地中海性気候でも実態は大きく異なる。

### 発酵及び熟成

抽出は控え目で、カリニャンには軽いルモンタージュ、グルナッシュはピジャージュを実施している。

自然発酵。発酵から熟成にはコンクリートタンクを使用。純粹な果実味を楽しんでもらうためである。

前述した気候を最大限に表現することを念頭に置いており、この価格帯では今まで出会ったことがないほどフレッシュでしなやか、風味豊かでありながらもアルコール度数は低めのワインに仕上がるように務めている。

とは言え、特別に何かを施しているわけではなく、そのためのブドウを収穫することに注力している。

軽いろ過を行うが、清澄はしない。亜硫酸はビン詰めの際に少量添加するが、総亜硫酸の数値は白でも 40mg/L、赤は僅か 20mg/L である。