

樹齡  
50年超

コイレ・ドン・カンデ  
シングル・ヴィンヤード



チリ唯一の無灌漑地域  
イタタ・ヴァレー

マスカット

ロゼ・オブ・サンソー

サンソー

# 10008  
コイレ・ドン・カンデ  
マスカット 2016

産地:チリ、イタタ・ヴァレー  
品種:マスカット 100%  
Alc.12.5% 残糖 1.4g/L

希望小売価格 ¥2,000

マスカットのアロマティックな香り立ちで、ネクタリン、ライチ、生姜などの風味が広がる、低いアルコール度のもと、フレッシュでドライな味わい。自生酵母で2ヶ月低温発酵後、すぐに瓶詰め。生産量572ダース。

# 9867  
コイレ・ドン・カンデ  
ロゼ・オブ・サンソー 2015

産地:チリ、イタタ・ヴァレー  
品種:サンソー 100%  
Alc.12.5%

希望小売価格 ¥2,000

バラの花、ドライ・レッドベリー、ミカン、スイカなどの華やかな香り立ち。ピュアにフレッシュで、ほのかなスパイシーの風味が漂う。樹齡50年以上のブドウを自生酵母により20%樽発酵(旧樽)。生産量410ダース。

# 9866  
コイレ・ドン・カンデ  
サンソー 2015

産地:チリ、イタタ・ヴァレー  
品種:サンソー 100%  
Alc.14.0%

希望小売価格 ¥2,000

ラズベリー、ベイリフ、ミントなどのアロマに、赤い果実とハーブの風味が広がり、ミネラルが余韻に伴う。樹齡50年以上のブドウを自生酵母で半量を旧樽、残り半量をコンクリート槽で発酵。生産量1,330ダース。

#### ビオビオ州イタタ・ヴァレー

チリの多くの栽培地域は夏期に雨が降らないことから、灌漑が必要となる。運河と溝から用水路を巡らせ、アンデスの雪解け水を畑に注いでいるが、最近では畑にパイプを張り巡らすドリップ式灌漑が導入され、適切な水分量と正確なタイミングを図った灌漑が行われている。

ただし、中南部ビオビオ州のイタタ・ヴァレー(南緯36-37°)はチリで唯一、灌漑の必要がないドライ・ファーミングが可能な産地である。イタタ・ヴァレーは、植民地時代、イエズス会の修道士がチリで最初にブドウ栽培を行った地域とされ、今でも小規模生産者がパイプ、サンソー、カリニャンなど初期に持ち込まれたブドウ樹のDNAを引き継ぐ果実を低収量で生産している。

