

## Château La Tour de Béraud

### シャトー・ラ・トゥール・ド・ベロー

1990年にワインメーカーのフランソワ・コラルが家業を継いだとき、彼の父ルイは、当時のコスティエール・ド・ニームのほとんどの生産者と同じように、主にバルクワインを生産していました。しかし、彼の最も素晴らしい葡萄は、ラ・トゥール・ド・ベローの名のもとに瓶詰めされる運命にあったのです。

このシャトーの名は、台地の頂上、私たちの葡萄畑のそばにそびえ立つ14世紀の火の見やぐらを意味しています。この塔は、南ローヌの太陽と新鮮な風の恩恵を受けることができます。

- 日中は、北から吹くミストラルの風によって、晴天と乾燥した天候がもたらされ、収穫物を保護します。

- 夜には、地中海からの涼しい風が湿気をもたらし、ワインのバランスを保つのに役立っています。

ラ・トゥール・ド・ベローは、このような最適な条件を象徴するものです。また、私たちの波乱万丈の歴史と、長く続くワイン造りの伝統を思い起こさせます。

2500年前のヴォルク族に始まり、ローマ帝国の時代も、この丘に葡萄の木が常に生い茂り、コスティエール・ド・ニームはフランスで最も古い生きた葡萄園となっています。

14世紀、アヴィニョンに君臨していたローマ教皇の宮殿の台帳には、彼らが購入したワインの75%がこの地域のものであったことが記されています。

このような背景から、フランソワは、このオペレーションの評判が回復することを思い描き、プレスメディアや高級料理店に自分のワインを最初に紹介しました。早くから高い評価を受けていた彼は、常に技術を向上させ（有機栽培や低亜硫酸使用、2022年からはビオダイナミ栽培に転換）、バランスを追求し、ワインのジューシーさと繊細さで、コスティエール・ド・ニーム再生のパイオニアとして知られる存在となっています。

ラ・トゥール・ド・ベローのワインは、この優れた畑のノウハウと個性を、楽しく、親しみやすいブレンドでお届けすることを目的としています。





## 2020 Costières de Nîmes Blanc

### コスティエール・ド・ニーム ブラン 参考上代¥2,200 (税込¥2,420)

品種: グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ

畑・土壌: ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 栽培: ビオロジック(ユーロリーフ認証)

醸造・熟成: ステンレスタンクで3か月間シュール・リー、発酵中の温度を15-18°Cで低温管理、その後1か月シュール・リーで熟成、自然な沈殿、瓶詰め前に軽く清澄。醸造・熟成中のSO<sub>2</sub>添加はせず、瓶詰め前に少量添加。

品種の持つおおらかな個性と、フィニッシュの明るいフレッシュさとのバランスを取ることを心がけています。

寿司、エビやマスのグリル、アスパラガスやほうれん草のソテー、ヤギのチーズのハチミツ和えなど、野菜やサラダにもよく合います。



## 2019 Costières de Nîmes Rouge

### コスティエール・ド・ニーム ルージュ 参考上代¥2,200 (税込¥2,420)

品種: グルナッシュ、シラー、マルスラン、ムールヴェードル

畑・土壌: ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 栽培: ビオロジック(ユーロリーフ認証)

醸造: 2週間から3週間果皮浸漬、果皮浸漬期間の温度は24-30°C

熟成: コンクリートタンクで12ヶ月間、自然な沈殿、清澄はせず軽くフィルターにかけ瓶詰。

テロワールの自然な特徴とフィニッシュのフレッシュさの間のバランスを見つけることを試みています。

常温でも、夏に冷やしても、赤ワインソースの Pasta やピザと完璧にマッチします。また、そのスパイシーな特徴は、ローストチキンやグリルしたブリーチーズと相性がよいでしょう。