



ドメーヌ・シルレは 150 年前に設立されたドメーヌで現五代目当主はドメーヌを継ぐフィリップ・フェザス氏。農業技師でありワイン醸造家です。かつて樽の一流メーカー、スギャン・モローで醸造家兼マーケティングマネージャーとして勤務。ボルドーのグランクリュのシャトーの樽も手掛けていました。1993 年、この樽使いを知り尽くしたスペシャリストである彼が父から畑とドメーヌを受け継ぎ、影の仕掛け人自らが本気でワインを造る新生ドメーヌ・シルレが誕生しました。ドメーヌはガスコニュの小さな丘の標高 180m の最も高いところに位置し 45ha の南向きの畑を所有。樹齢は 10 年から 40 年で南向き斜面に吹く風は毎年ぶどう樹の健康を保ち、完熟、かつ健康なぶどう収穫を可能にしています。土壌はサンテミリオンを思い起こさせる、きめ細かな粘土質からなる土壌です。ドメーヌ名の Chiroulet(シルレ)はその丘に吹く風を現地の名称で Chiroula(シルラ)に因んでいます。

## ドメーヌ・シルレがガスコニュ・ワインコンクール2016で審査員特別賞受賞!



### 新聞にも掲載! ワインの国の大統領も大絶賛!

ドメーヌ・シルレ

フランスのサルゴジ大統領が南西地方の1ツ星レストランで昼食を取った際にメインの子牛と共にサービスされたのがグランレゼルヴ。

お酒をほとんど飲まない大統領ですが、「中でもとりわけ美味しかった!」と賞賛! その様子が新聞にも掲載されました

ドメーヌ・シルレの最上位ワイン。畑の南向きに面した斜面で栽培した樹齢の古い葡萄のみを使用するシルレのスペシャル・キュヴェです。「濃縮感があり、肉付きがよく、且つ上品なタンニンで、後味は非常に香り高く、樽香のバランスもバツグンです。ガスコニュにて赤ワインの存在意義を示してくれています。」

品種:メルロー60%・タナ 40%  
格付:VDP コート・ド・ガスコニュ  
平均樹齢:40年  
醸造:28日間の長めのマセラシオン(果皮浸漬)、樽:スギャン・モロー社オーク樽使用(内60%新樽)  
《半分はフランス産オーク》  
《半分はCaucasusコーカサス山脈産オーク》  
熟成:12ヶ月  
瓶詰:ノン・フィルター

JAN : 4514852180187



ドメーヌ・シルレ

南仏のモンラッシェ  
まるごと1本  
ラ・コート・デュ・ヘウクス

ドメーヌ・シルレの自信作の白。完璧に熟したグロ・マンサン100%で造られます。

グロ・マンサンは元々長期熟成に耐える葡萄でバニラ、スミレを連想させる強烈なアロマは蜂蜜のような香りさえし、非常にふくよかで凝縮された味わいの個性のある素晴らしいワインとなります。

「南仏のモンラッシェ」と言われるほどの高い評価を得ています。

品種:グロ・マンサン100%  
格付:VDP コート・ド・ガスコニュ  
位置:コート・デュクスの中腹、南向き標高160m  
平均樹齢:15年  
土壌:白亜質の上に茶色の粘土質  
醸造:ポテンシャルアルコール13~14度で収穫し樹齢の高いものはそのままプレス。若木はスキンコンタクトを6~8時間施す。アルコール発酵は木製タンクにて1ヵ月。  
熟成:半分を30~55hlの木製タンク、半分はセメントタンクで12か月の熟成。(いずれもオリと一緒に最初の2ヶ月は隔週でバトナーージュ。  
瓶詰:軽いフィルター

La Cote d'Heux



JAN : 4514852180170