La Vieille Ferme

La Vieille Ferme
ラ・ヴィエイユ・フェルム

ラ・ヴィエイユ・フェルムは、シャトーヌフ・デュ・パプを代表するシャトー・ドボーカステルのオーナー、ペラン・ファミリーが手掛けるワインでファーストヴィンテージは1970年です。
ラ・ヴィエイユ・フェルムとは“古い農家”という意味で、このワインの生みの親、ジャン・ピエール・ペランが住んでいる家をモデルにしています。
コストパフォーマンスの高い日常ワインとして、フランス国内はもとよりワイン先進国でも大変人気があります。ラベルには昔飼っていた鶏がデザインされていますが、フランスの国鳥を描くことでフランスワインという事を分り易く表現しています。

Sparkling Réserve Brut　NV
スパークリング・レゼルヴ・ブリュット　3,100円

750ml　泡

地方：ローヌ
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：シャルドネ90%、ユニ・ブラン10%
醸造：ブレンド後ステンレスタンクで澱と共に熟成をさせ、定期的にバトナージュを行う。独自に開発した特殊なガス注入法でアルコール発酵時に発生した炭酸ガスを特殊な膜でろ過し細やかな泡沫をワインに注入。ドザージュ5g/ℓ。

石灰岩質の土壌からくる緊張感とミネラル感、シャルドネのフレッシュさをもち合わせ、ピーチの様な白い核果の果実や澱と共に熟成する事によりまろやかさとヘーゼルナッツ、ブリオッシュの様な特徴が加わっています。5℃～7℃が適温です。白身の肉やサラダ、クリームのデザートなどとも良く合います。

La Vieille Ferme Blanc　2023
ラ・ヴィエイユ・フェルム・ブラン　1,800円

375, 750ml　白

地方：ローヌ
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：グルナッシュ・ブラン、ブールブーラン、ユニ・ブラン
ヴェルメンティーノ
醸造：ブドウは軽い破砕後、空気圧プレスで圧搾。ステンレスタンクで発酵・熟成し、翌年の1月以降に清澄、瓶詰め。

青リンゴ、柑橘類の持つはつらつとした印象、コーンやヘーゼルナッツの香ばしい香りを持ちます。優しく、滑らかな口当たりやバランスの取れた味わい、そして風味の豊かさがとても印象的です。

La Vieille Ferme Rosé　2023
ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ　1,800円

750ml　ロゼ

地方：ローヌ
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：グルナッシュ、シラー 、サンソー
醸造：全て手摘みで収穫され、軽く破砕しステンレスタンクに移し、24時間スキンコンタクトを施し、ステンレスタンクにてフリーラン・ジュースを21℃で発酵。熟成も同じくステンレスタンクで行われ、清澄して瓶詰め。

愛らしい深いピンク色。フローラルな香り。アニスやブラウンシュガーのニュアンスも。非常にリッチでバランスが取れ、キャラメルやトフィーの味わいが感じられます。10℃～12℃が適温です。

Sparkling Réserve Rosé　NV
スパークリング・レゼルヴ・ロゼ　3,100円

750ml　泡

地方：ローヌ
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：グルナッシュ40%、サンソー40%、ピノ・ノワール20%
醸造：ブドウを直接圧搾し、ブレンド後ステンレスタンク内で熟成。独自に開発した特殊なガス注入法でアルコール発酵時に発生した炭酸ガスを特殊な膜でろ過し細やかな泡沫をワインに注入。ドザージュ5g/ℓ。

繊細なピーチを中心に官能的なラズベリー、野生のイチゴが広がります。新鮮さ、酸、まろやかさが完璧なバランスで感じられます。5℃～7℃が適温です。燻製した魚やフルーツのデザートなどとも良く合います。

La Vieille Ferme Rouge　2023
ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ　1,800円

375, 750ml　赤

地方：ローヌ
原産地呼称：ヴァン・ド・フランス
品種：グルナッシュ、シラー 、カリニャン、サンソー
醸造：ブドウは破砕後、150又は300hlのセメントタンクにてアルコール発酵後、そのまま10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰め。

深く美しいチェリー色、輝きを持った透明感を持ち、熟したイチゴやチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワインです。口に含むと心地よいタンニンに包まれ、骨格のしなやかさ、奥行きのある豊かな味わいを感じられます。