



優良年にのみ生産するという哲学が込められたワイン
“レ トロワ シェーナ”の赤が新入荷！



“les 3 chênes”

～3本のオークの木～

「斜面の上の、耕作されていない土地の細長い部分に、村の中心部へと続く公共道路に沿って3本の大きなオークの木が並んでいます。非常に石灰が多い土壌と露出した岩石は資源をほとんど放出しないため、幹は非常に節くれだった状態になります。私たちの先祖は、近隣の葡萄園や畑から何トンもの石をこれらの木の根元に積み上げました。これは日陰に座る良い機会だったに違いありません。そこは子供たちの遊び場であり、視覚的なランドマークでもありました（当時はGPSが存在しません）。当時は、そこが集会所でした」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。

DAMES DE SARRASI

ダーム ド サッサシ

フランス/南西地方/ガイヤック

ガイヤックのスエル村にある家族経営の生産者です。2024年夏にブルーノが引退し、マリーが牽引しています。まだ広く知られていない産地にも素晴らしい生産者がいるのだと実感させてくれます。ぜひ彼らのワインをお楽しみください。

2024年5月の現地訪問のレポート記事を弊社ホームページで公開中です。下記QRコードよりご覧ください。

「フランス南西地方、ガイヤックで見つけたダイヤの原石!? 完熟していながらフレッシュな味わいが楽しめる"ダーム ド サッサシ"のワイン」



マリー モントル (左) とブルーノ (右)

優良年にのみ生産するため、2021VTは生産しませんでした
ブローコルの持つ緊張感とシラーの個性が表現されています

レ トロワ シェーヌ ガイヤック ルージュ 2022 \ 新入荷 / Les Trois Chênes Gaillac Rouge

このワインは良いヴィンテージにしか生産していません。畑はヴェール渓谷側のスエル、ドナザックに位置し、標高280~300m、粘土石灰質土壌、樹齢は20年~40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。葡萄は除梗します。発酵は野生酵母、ステンレスタンクと樽を使用し1~2ヶ月行います。熟成は500Lと600Lの樽(新樽比率20%)で12ヶ月行った後、さらにステンレスタンクで9ヶ月寝かせ、瓶詰めします。豊かな果実味にスパイスの要素が感じられます。最後まで緊張感のある長い余韻があります。レスプリ ド テロワールよりしっかりとしたタンニンがあり、長期熟成の可能性を持ったワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種: ブローコル、シラー

熟成: 樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで9ヶ月 有機認証: ユーロリーフ

品番: FD-393/JAN: 4935919963930/容量: 750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

石灰岩が多い土壌の個性を活かして造る樽熟成のキュヴェ
この土地ならではの品種をブレンドし、優良年にのみ生産します

レ トロワ シェーヌ ガイヤック ブラン 2022 Les Trois Chênes Gaillac Blanc

ワイナリーに続く道沿いに大きなオークの木が3本植えられており、昔の人々の憩いの場となっていたことから、3本の木を指す「レ トロワ シェーヌ」と名付けられました。スエル、フローセイユ、アマランの畑の葡萄で造られます。畑の標高は280~300m、樹齢は15~40年です。土壌は石灰岩で非常に石が多いのが特徴です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母を使い、ステンレスタンクと樽(350Lと500L、新樽比率30%)で2~3ヶ月発酵させます。熟成は樽で約12ヶ月行います。パイナップルを思わせるエキゾチックな果実のアロマがあり、口に含むと豊かなフレーバーが広がります。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%> 国/地域等: フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種: ソーヴィニヨン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデル

熟成: 樽で約12ヶ月 有機認証: ユーロリーフ

品番: FD-289/JAN: 4935919962896/容量: 750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)