DOMAINE
DES FLORETS



Decanter 93

WINE ENTHUSIAST 93/100

bettane + desseauve 94

93

SYNCHRONICITÉ

ジゴンダス - 赤

2023 年ヴィンテージのオーガニックワイン

すべてが完璧に同調した出来事の連なりが、この大胆な再出発へと私を導いた。宇宙が授けてくれたサインへの感謝を込めたキュヴェ。植物と鉱物、そして人が調和して溶け合う、その合流点を象徴する一本でもある。

栽培

青い泥灰土を含む粘土石灰質土壌。やさしい剪定、植物由来のトリートメント。生物多様性の保全、アグロフォレストリー。

収穫

手作業。部分的に除梗する前にブドウを選果。

醸造

発酵前の低温マセラシオン、野生酵母、 20日以上の長期醸し（ルモンタージュとピジャージュを織り交ぜて）。

熟成

オーク樽で 12〜18 か月熟成。

ブドウ品種

グルナッシュ　100%

パッケージ

ニス加工なしの再生紙ラベル100%、天然コルク栓、再生段ボール100%。

テイスティング

艶やかなルビーのきらめきを湛えた、美しい濃い赤。黒系果実と甘やかなスパイスの香りに、さらに ブラックベリー、ザクロ、砂糖漬けの チェリーを思わせる奥行きあるニュアンス。10 年熟成可能。郷土料理やお祝いの席の料理と好相性。



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

日本取扱店：株式会社エルフェン　東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866　電子メール：info060729@elfen.jp

DOMAINE
DES FLORETS



Decanter 93 | WINE ENTHUSIAST 93/100 | bettane + desseauve 93 | Robert Parker 92

ALLIANCE

ジゴンダス - 赤

2023 年ヴィンテージのオーガニックワイン

アライアンスとは、人と自然が和解し、植物とのつながりを取り戻すための呼びかけ。人は恵み深い自然と手を取り合い、その輝きを取り戻し、ひとつになる。

神聖な自然を敬うことは、服従することではない。むしろ理解し、互いに支え合えるよう同盟を結ぶこと。アライアンスとは、理想の調和を探すこと。



栽培
青いマールを含む粘土石灰質土壌。やさしい剪定、植物由来の処理。生物多様性の保全、アグロフォレストリー。

収穫
手摘み収穫。部分的に除梗する前に、ブドウを選果。

醸造
発酵前に低温マセラシオン。野生酵母を使用し、20日超の長期醸し。ルモンタージュ（液循環）とピジャージュ（櫂入れ）を織り交ぜる。

熟成
タンクとオーク樽で 12 か月。

品種
グルナッシュ70%、シラー30%

包装
ニス不使用の再生紙ラベル、天然コルク栓、段ボールは100%再生素材。

テイスティング

深みのあるガーネットレッドに、鮮やかなルビーのきらめき。フレッシュな果実（いちご、ザクロ、チェリー）に、甘やかなスパイスの香り。熟成2～5年で飲み頃。マリネ肉、フィレミニョン、ラムチョップと好相性。

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

日本取扱店：株式会社エルフェン　東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866　電子メール：info060729@elfen.jp

DOMAINE
DES FLORETS



90

SENTINELLES

コート・デュ・ローヌ - ロゼ

オーガニック転換中（申請手続き中）

センチネルは、目に見える存在も見えない存在も含め、かけがえのない助けによって地球のいのちを支えてくれるすべての担い手に敬意を捧げます。ワイン造りに携わる私たちには、彼らを支える責任があります。



栽培
砂質粘土のシルト土壌。やさしい剪定。ハーブ由来の処理、生物多様性の保全、森林農業

収穫
手摘み。ブドウを選果。

醸造
全房圧搾、低温清澄（12°C）

熟成
タンクで 4〜6 か月熟成。

ブドウ品種
ムールヴェードル50%、グルナッシュ50%

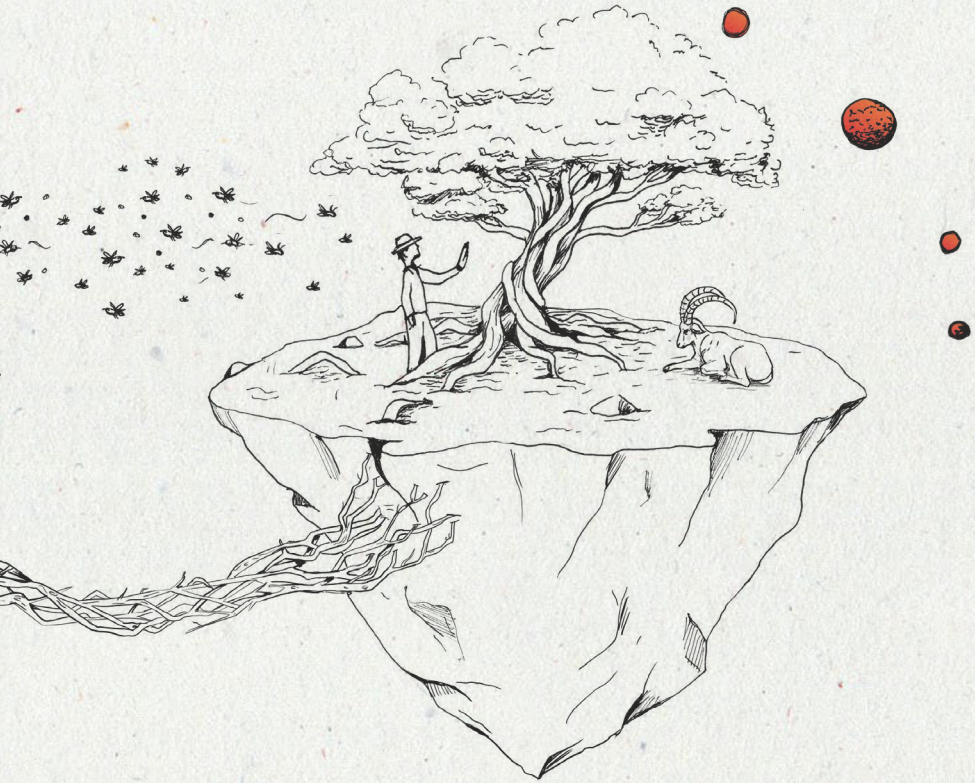
パッケージ
ニス不使用の再生紙ラベル100%、天然のり100%で仕上げたマイクロアグロメレート製コルク栓、再生段ボール100%。ボトルは再利用してください。

テイスティング

淡いサーモンピンクに、ほのかなピンクのきらめき。香りは立ち上がりから華やかで、キャンディのような甘いニュアンスに、みずみずしい赤い果実と白い花が重なります。空気に触れると、さらにお菓子のような魅力が広がり、マシュマロや綿あめを思わせる香りが、子どもの頃の記憶と夏の楽しさを呼び起こします。 食前酒として今すぐに。タパス、バーベキュー、夏のサラダと好相性です。

日本取扱店：株式会社エルフェン　東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866　電子メール：info060729@elfen.jp

DOMAINE
DES FLORETS



RELIANCE

コート・デュ・ローヌ - 赤
オーガニック転換中

「リライアンス」は、自然とつながり、私たちを取り巻くエネルギー＝とりわけ宇宙的な力＝と結び合うための呼びかけです。行いの中に感覚的・精神的な次元を取り入れることで、私たちの生態系との調和と共生へ、いっそう近づくことができます。



栽培
砂質を含む粘土シルト土壌。やさしい剪定。ハーブ由来の処置、生物多様性の保全、アグロフォレストリー。

収穫
手作業と機械作業。全房、または一部除梗。

醸造
品種ごとに醸造。野生酵母を用い、発酵前に低温マセラシオン、カリニャンはカルボニック・マセラシオンを実施。20日超の長期醸しは、ルモンタージュとピジャージュを織り交ぜながら進めます。

熟成
タンクで 4〜6 か月。

品種
樹齢70年カリニャン40%、グルナッシュ40%、シラー20%。

包装
ニス不使用の再生紙ラベル（100%）、天然のり100%で固定したマイクロアグロメレートコルク栓、再生段ボール100%。ボトルは再利用。

テイスティング

ルビーのきらめきを帯びたガーネットレッド。複雑 で力強いアロマは、完熟した赤い果実にココアパウダー、甘いスパイスのニュアンス。口当たりはふくよかで豊か。存在感はありながら繊細なタンニンが、 凝縮感・豊かさ・しなやかさが調和した よく練られた骨格を支えます。 4年以内に開栓し、食前酒として、地中海料理 やグリル肉とともに。

日本取扱店：株式会社エルフェン　東京都品川区南品川四丁目3番5号7階
電話：03-4329-1866　電子メール：info060729@elfen.jp