

Côté Cairn 「コテ・ケルン」社 会社概要

本社 : 8, monté des Usines - 26150 DIE
電話 : +33 (0)6 07 54 63 58
URL : <http://cote-cairn.com/>
設立 : 2015年
代表者 : Cyrille COPIER(シリル コピエ氏)
年商 : 150,000ユーロ

Profile/プロフィール



Côté Cairn(コテ・ケルン)は、コート・ドゥ・ローヌ地方の谷あいのDieで活動する、ビオディナミ農法のワイン生産者です。所有するブドウ畑は700mにまで達する高い標高にあります。夏の強い日差しと厳しい冬という対照的な気候が、当社の代表的なワイン(クレレットドゥディ・クレマンドゥディ・シャティヨンオンディオワ)のアクセントとなっています。

Cairn(ケルン)とは、山や丘において、多くは道しるべのために石で堆積されたオブジェの事を指します。Côté Cairn社は、お客様がDieという土地のワインやブドウ畑に出会う事ができるよう、当生産者が各々の石を積み上げて出来たケルン(道しるべ)なのです。



★ビオディナミ農法



プレパラシオンの為のイラクサの乾燥

Côté Cairnのワインのブドウは、

AB-FR-01(Agriculture Biologique)



DEMETER認証(ドイツのオーガニック認証機関)



により認証されたビオディナミ農法によって栽培されています。当社は常に自然のバランスを保持し、プレパラシオンによって自然に活気を与える道を模索しています。

自然のリズムを尊重し、植物が深く根を張り、伝統のビオディナミ農法にのっとり月の光を享受する事により、ブドウはナチュラルで環境と健康に良いものとなります。

★生物多様性のもととなる植物肥料



赤クローバーの植生: バルナーブのブドウ畑

当社はブドウ畑に**植生地被**を行っており、マメ科、アブラナ科、イネ科の植物(クローバー、カラスムギ、カラシナなど)を配合して植えています。これらの植物はブドウにとって大切な要素であるミネラルの元となり、地中を活性化させ窒素を増やし、ブドウの糖化を進めます。

また、これらには雑草の増加を抑える役割もあり、ブドウの木の病気や寄生虫に対する予防としても一役買っています。

当社はこの植生が進みすぎないように、手作業のローラーで調整を行っています。これは機械のグラインダーよりもエコで実用的です。

★アグロフォレストリー/森林農業



果樹の植林: ディのブドウ畑

アグロフォレストリーは昔からある地中海地域の農法で、ブドウの畑に他の果樹などを植える混農林業です。

この方法によって、ブドウ畑と果樹(桃、アーモンド、イチジクなど)の間に発生するシナジーを得る事ができます。

果樹やハーブはブドウ畑のエコシステムを豊かにします。ツル科の植物であるブドウはこれらの植物の傍で成長し、多様性のある環境の中で栄養を得て、一方で外敵からは身を守る事ができるのです。

商品一例



クレレット・ドウ・ディ AOC トラディション Clairette de Die AOC Tradition

ヴェルコール山地のふもと、ビオディナミ農法で栽培された
ミュスカとクレレットは、クレレット・ドウ・ディに爽やかさと力強い香り、
唯一無二の魅力を与えています。

地域: フランス/ コート・デュ・ローヌ

セパージュ: ミュスカ(小粒のもの)85%・クレレット種(白)15%

ヴァンダンジュ: 圧搾まで身を傷つけないよう
にブドウを手で収穫し、ブドウジュースの質を
高く保っています。

醸造: ディオワ地方伝統の方法(メソッド・アンセストラル)。
砂糖とブドウの酵母だけを使用してビン内発酵を
行なっています。

アルコール度数: 7.5%

楽しみ方: アペリティフに最適です。カクテルにも使いやすく、
チーズの焼き菓子、フォアグラ、
フルーツのデザート・ロックフォール
などの強い香りのチーズと合わせます。

クレマン・ドウ・ディ AOC ブリュット Crémant de Die AOC - Brut

当社のクレマンは、3つの多様な土壌の区画(切り立った礫
岩、さらさらの泥灰地質、強い粘土質土壌)により、特徴的な
味わいとなっています。

地域: フランス/ コート・デュ・ローヌ

セパージュ: クレレット種(白)、アリゴテ

ヴァンダンジュ: 圧搾まで身を傷つけないよう
にブドウを手で収穫し、ブドウジュースの質を
高く保っています。

醸造: ブドウの実をまるごと圧搾し、2回発酵
を行なっています。(伝統製法)

アルコール度数: 11.5%

楽しみ方: 8°C~10°Cで生の貝類(牡蠣など)やフ
ルーツサラダ、ヴァシュランなどのデ
ザートとの相性が抜群です。



主要輸出国

ドイツ

フランスでの流通

ビオ製品専門店 (Biocoop, L'eau vive, Satoriz, Biomonde, Marcel and Fils etc)

日本での面談希望企業

インポーター、ディストリビューター、現地代理店