



TERRA VERT WINE LIST 2020.10

FRANCE



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録は QR コードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



「テラヴェール」オフィシャル
FACEBOOK & INSTAGRAM



- ・いいね！をお願いします
- ・テラヴェールの「今」をお届け
- ・造り手の「本音」を取材

テラヴェール株式会社

東京都港区赤坂 4-1-31
アカネビル 7F

TEL:03-3568-2415

FAX:03-3584-2681

産地別造り手一覧

「産地」又は「造り手」をマークして「Ctrl」+「左クリック」でそのページにジャンプ
ページ下部にページ数が入っています/目次の[]内の数字はページ数です

[CHAMPAGNE](#)

▼Valee de la Marne [P2]

Gosset

ゴッセ

Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン

Jean Marie Bandoack

ジャン・マリー・バンドック

Louis Nicaise

ルイ・ニケーズ

Jamart

ジャマル

▼Montagne de R [P7]

Francis Boulard

フランシス・ブラール

Clement Perseval

クレモン・ペルスヴァル

Hure Freres

ユレ・フレール

Hugues Godme

ユーグ・ゴドメ

▼Cotes des Blancs [P11]

A.R. Lenoble

A.R.ルノーブル

Lilbert

リルベール

▼Cotes des Bar [P13]

Drappier

ドラピエ

Dosnon

ドン

Andre Beaufort

アンドレ・ボーフォール

[CIDRE](#) [P16]

Eric Boldret

エリック・ボルドレ(ピオディナミ・シードル)

[BEER](#) [P98]

Alaryk

アラリック(100%ピオ・クラフトビール)

[ALSACE](#) [P29]

Les Vins Pirouette

レ・ヴァン・ピリエット

(ピネール、ステファン・ヴァンワルト等)

Valentin Zusslin

ヴァランタン・チュスラン

(オルシュヴァール)

Marc Kreydenweiss

マルク・クライデンヴァイス

(アンドロウ)

[LOIRE](#) [P17]

Damien Laureau

ダミアン・ロー(サヴェニエール)

Les Vignes Herbel

レ・ヴィーニュ・エルベル(アンジェ)

Bruno Ciofi

ブルーノ・チョフィ(アンジェ)

Chateau Yvonne

シャトー・イヴォヌヌ(ソーミュール)

Antoine Sanzay

アントワンヌ・サンゼイ

(ソーミュール・シャンピニー)

Catherine et Pierre Breton

カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン

(ブルグイユ)

Huet

ユエ(ヴァーヴレイ)

Sebastien Brunet

セバスチャン・ブリュネ(ヴァーヴレイ)

Des Huards

デ・ユウアール(クール・シュヴルニー)

Alphonse Mellot

アルフォンス・メロ(サンセール)

[JURA](#) [P33]

La Pint

ラ・パント(アルボワ)

Chateau d'Arly

シャトー・ダルレイ(アルレイ)

Montbourgeau

モンブルジョ(レトワール)

[SAVOIE,BUGEY](#)

Louis Magnin

ルイ・マニャン(サヴォワ)

Yves Duport

イヴ・デュポール(ビュジェ)

[BOURGOGNE](#)

▼Chablis [P38]

Jean Marc Brocard

ジャン・マルク・ブロカール

▼Cote de Nuits [P40]

Jean Fournier

ジャン・フルニエ

(マルサネ)

Humbert Freres

アンベール・フレール

(ジュヴレ・シャンベルタン)

Camus

カミュ

(ジュヴレ・シャンベルタン)

Frederic Magnien

フレデリック・マニャン

(モレ・サン・ドゥニ)

La Maison Romane Oroncio

ラ・メゾン・ロマネ・オロンシオ

(ニューイ・サン・ジョルジュ)

Antoine Lienhardt

アントワンヌ・リエナルト

(コンブラシアン)

▼C de Beaune [P50]

Jean Baptiste Boudier

ジャン・バティスト・ブーディエ

(ペルナン・ヴェルジュレス)

Jean Michel Giboulot

ジャン・ミッシェル・ジプロ

(サヴィニー・レ・ポース)

Michel et Joanna Ecard

ミッシェル・エ・ジョアンナ・エカール

(サヴィニー・レ・ポース)

Louis Chenu

ルイ・シェニユ

(サヴィニー・レ・ポース)

Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ

(ポース)

Fanny Sabre

ファニー・サーブル

(ポマール)

Reyane et Pascal Bouley

レイヤヌ・エ・パスカル・ブレ

(ヴォルネイ)

Henri & Gilles Buisson

アンリ・エ・ジル・ビュイソン

(サン・ロマン)

Naima & David Didon

ナイマ・エ・ダヴィド・ディドン

(シャセイ・ル・カン)

Derain

ドゥラン

(サン・トールバン)

Chevrot

シュヴロ

(マランジュ)

▼Maconnais [P65]

Guffens Heynen

ギュファン・エナン(マコン)

Verget

ヴェルジェ(マコン)

▼Beaujolais [P70]

Ch.Cambon M.Lapierre

シャトー・カンボン(シュイイ)

Georges Descombes

ジョルジュ・デコンブ(モルゴン)

Jean Paul & Charly

Thevenet

ジャン・ポール&チャーリー・テヴェネ

(モルゴン、レニエ)

[BORDEAUX](#) [P96]

Chateau Le Puy

シャトー・ル・ピュイ

Ch.Moulin Pey Labrie

シャトー・ムーラン・ペイ・ラブリエ

Jean Luc Thunevin

ジャン・リュック・テヌヴァン

Chateau Rauzan Segla

シャトー・ローザン・セグラ

[RHONE](#) [P73]

Jean Luc Colombo

ジャン・リュック・コロムボ(コルナス)

Jean Michel Stephan

ジャン・ミッシェル・ステファン(コート・ロティ)

Mathilde et Yves Gangloff

マチルデ・エ・イヴ・ガングロフ(コート・ロティ)

Clos de la Bonnette

クロ・ド・ラ・ボネット(コンドリユウ)

Thierry Alexandre

ティエリー・アレクサンドル(サン・ジョセフ)

Charvin

シャルヴァン(シャトーヌッフ)

Bois de Boursan

ボワ・ド・ブルサン(シャトーヌッフ)

La Vieille Julienne

ラ・ヴィエイユ・ジュリエヌ(シャトーヌッフ)

Michel Savel Herve Souhaut

ミシェル・サヴェル(エルヴェ・スーオ)

Andrea Calek

アンドレア・カレク(アルディッシュ)

Balazu des Vausseries

バラジウ・デ・ヴォシェール(タヴェル)

Philippe Badea

フィリップ・バデア(トゥーレット)

Guffens au Sud

ギュファン・オ・シュッド(トゥーレット)

[PROVENCE](#) [P86]

Chateau Sainte Anne

シャトー・サンタンヌ(バンドール)

La Tour du Bon

ラ・トゥール・デュ・ボン(バンドール)

[CORSE](#) [P88]

Comte Abbattucci

コンテ・アバトゥッチ(アジャクシオ)

[LANGUEDOC](#) [P89]

Marc Kreydenweiss

マルク・クライデンヴァイス(ニーム)

Clos des Boutes

クロ・デ・ブート(ニーム)

La Reserve d'O

ラ・レゼルヴァ・ドオ(テラス・デュ・ラルザック)

Chateau La Baronne

シャトー・ラ・バロンヌ(コルビエール)

Le Clos Perdu

レ・クロ・ペルデュ(コルビエール)

[ROUSSILLON](#) [P93]

Jean Philippe Padie

ジャン・フィリップ・パディエ(カルス)

[BANYULS](#) [P99]

Oiseau Rebelle

オウゾー・ルヴェル(バニユルス)

Champagne Gosset

ゴッセ
Ay

ノン・マロラクティック＋長期熟成

シャンパーニュで最も古い歴史を持つメゾン。創設当初からマロラクティック発酵を行わないスタイルは現在まで引き継がれている。葡萄が本来持っているリンゴ酸が長期瓶内熟成を可能にさせる。

マロラクティック発酵はしない

「ゴッセ」はマロラクティック発酵を行わない。
『リンゴ酸は葡萄本来が持つ自然な酸。この酸は熟成させることで長い余韻と深みを与えてくれる』

通常葡萄に含まれるリンゴ酸は 3~5g/L。マロラクティック発酵を行う事でリンゴ酸は 1g/L 以下にまで減少してしまう。

『マロラクティック発酵はワインを温め、培養乳酸菌を加える必要がある。更に発酵後にはスーティラージュも必要。これによって葡萄本来のピュアな味は失われる』

「ゴッセ」では1次発酵後、ワインを10度以下に冷却する事でマロラクティック発酵を抑えている。

デゴルジュマン時の総酸量は 6g/L(通常のシャンパーニュは3~4g/L)。

70村200栽培家の葡萄を厳選

モンターニュ・ド・ランズとコート・デ・ブランが中心。70の村、200軒以上の栽培家から購入しており、若手注目株の造り手「クレモン・ペルスヴァル」も「ゴッセ」の仕事を受けていて葡萄を売っている。

本拠地アイ村から 30km 圏内のグラン・クリュやブルミエ・クリュが主体だが「コート・デ・セザンヌ」や「ヴァトリール・フランソワ」のシャルドネも注目している。

『コート・デ・ブランをベースに 2 つの他地域のシャルドネを加える。コート・デ・セザンヌのシャルドネは骨格と厚みを、ヴァトリール・フランソワのシャルドネはしなやかさを与えてくれる』

ピノ・ムニエはエベルネに近いオーヴィレ村などマルヌ河右岸の村を選んでいる。

『チョーク質のムニエは粘土質のムニエと比べて骨格がある。モンターニュ・ド・ランズ北部のシャムリ村などの砂地で育つ軽やかなムニエと合わせて使用することでバランスする』

マルヌ川に沿って西へ行くほど葡萄の価格は下がるが、葡萄の酸が減り凝縮度に欠けたものになる。その為「ゴッセ」ではシャティヨン・レ・バスティエユより東側の葡萄のみ使用する。

平均60ヶ月長期瓶内熟成

2016年より醸造責任者を務めるのは「オディロン・ド・ヴァリーヌ」。前醸造責任者「ジャン・ピエール・マレネ」と10年以上共にワインを造り、彼の理念をそのまま引き継いでいる。

『我々のシャンパーニュは長期瓶内熟成が必要。シャープで質の高いリンゴ酸は若い内はやや攻撃的だが、瓶内熟成させると次第に旨みに変化する』

長期間の瓶内熟成が、彼等のシャンパーニュに独自の旨みをもたらす。

一般的なシャンパーニュは15ヶ月の瓶内熟成後直ぐにリリースされるが、「ゴッセ」ではベーシックな「グラン・ド・レゼルヴ」でも最低48ヶ月。平均60ヶ月以上の長期瓶内熟成を行っている。



2016年には180ヶ月以上瓶内熟成させたノン・ヴィンテージシャンパーニュをリリースした。

『NVシャンパーニュが熟成しないと考えるのは間違いだ。良質の酸を残した原酒を使えば、NVでも熟成により偉大なシャンパーニュになる』

「ノン・マロラクティック発酵」というスタイルは決して変えない。しかし常に新しい事へも挑戦していく。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|----------------|------|---------|------|--------|----------------|---------|
| A2195 | Extra Brut エクストラ・ブリュット | | PN, Ch, Me | N.V | 泡 | 750 | 7,600 | マロラクティック発酵 | ○ |
| 32%シャルドネ、45%ピノ・ノワール、23%ピノ・ムニエ。キュミエール、キュイ、アヴネ、トジュール、ヴァレ・マルムリー、トレバユコといったブルミエ・クリュを中心にアッサンブラージュし、100%マロラクティック発酵。ドザージュは5g/Lと非常に少ない。ブルミエ・クリュの葡萄は力強さがあるので時間が必要。36ヶ月の熟成。 | | | | | | | | | |
| 697C2 | Grande Reserve Brut グランドレゼルヴ・ブリュット | | PN, Ch, Me | N.V | 泡 | 750 | 8,400 | 100%ノンマロラクティック | ○ |
| 690D1 | Grande Reserve Brut MG グランドレゼルヴ・ブリュット・マグナム | | PN, Ch, Me | N.V | 泡 | 1500 | 18,000 | 100%ノンマロラクティック | ○ |
| Ay, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger (G Cru) ほぼグラン・クリュのみ。収穫後は品種・村毎に全て分けてプレス。村毎にステンレスタンクで発酵。18℃で約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。約200種の原酒を12月にアッサンブラージュ。瓶詰めは翌年の3月~6月。48-60ヶ月の瓶内熟成。ドザージュ8g/L。 | | | | | | | | | |
| 697C3 | Grand Rose Brut グラン・ロゼ・ブリュット | | PN, Ch | N.V | 泡 ロゼ | 750 | 9,800 | 7%プジョイの赤ワイン | ○ |
| Chouilly, Ambonnay, Verzenay, Avise (G Cru), Villier-Marmery (1er Cru) 収穫後は品種・村毎に全て分けてプレス。18℃で約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。12月のアッサンブラージュ時にはプジョイ村アンボネイのピノ・ノワールから造る赤ワイン7%を加える。瓶詰めは翌年の3月~6月最低36カ月の瓶内熟成。ドザージュ9g/L。 | | | | | | | | | |
| A2108 | Grand Blanc de Blancs Brut グラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 11,000 | クラマン主体 | ○ |
| Ay, Couilly, Cramant, Louvois (G Cru), Avenay, Mareuil-sur-Ay, Villier-Marmery (1er Cru) クラマンの硬質感とモンターニュ・ド・ランズのシャルドネの骨格をアッサンブラージュしている。18℃で約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。12月にアッサンブラージュ。瓶詰めは翌年の3月~6月。最低36カ月の瓶内熟成。ドザージュ8g/L。 | | | | | | | | | |
| A4399 | Grand Millesime Brut グラン・ミレジム・ブリュット | 12月 | PN, Ch | 2012 | 泡 | 750 | 11,000 | 72ヶ月シュール・リー | |
| A4574 | Grand Millesime Brut MG グラン・ミレジム・ブリュット・マグナム | | PN, Ch | 2006 | 泡 | 1500 | 23,000 | 蔵出バックヴィンテージ | LIMITED |
| Ay, Bouzy, Ambonnay, Le Mesnil-sur-Oger (G Cru) ほぼグラン・クリュのみを使用。長い熟成に耐えられる最良年のみ造られる。18℃で約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。12月にアッサンブラージュ。瓶詰めは翌年の3月~6月。最低72ヶ月の瓶内熟成。ドザージュ8L。 | | | | | | | | | |
| A2676 | Celebris Extra Brut セレブリス・エクストラ・ブリュット | | PN, Ch | 2007 | 泡 | 750 | 28,000 | 120ヶ月シュール・リー | ○ |
| Ay, Chouilly, Bouzy, Verzy, Cramant (G Cru) グラン・クリュ主体にその年の最高の区画のみを使用。発酵はステンレスタンクで18℃から始め約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。12月に200以上の原酒をアッサンブラージュ。最低120ヶ月間、歳と一緒に瓶内で熟成させる。ドザージュ3g/L。 | | | | | | | | | |
| 699Z4 | Celebris Extra Brut Rose ※化粧箱有 セレブリス・エクストラ・ブリュット・ロゼ | | PN, Ch | 2007 | 泡ロゼ | 750 | 28,000 | 72ヶ月シュール・リー | ○ |
| Ay, Chouilly, Bouzy, Verzy, Cramant (G Cru) グラン・クリュ主体にその年の最高の区画のみを使用。発酵はステンレスタンクで18℃から始め約15日間のアルコール発酵。マロラクティック発酵は行わない。12月に200以上の原酒をアッサンブラージュ。この時、プジョイとアンボネイのピノ・ノワールから造る赤ワインを7%加える。最低72ヶ月の瓶内熟成。ドザージュ5g/L。 | | | | | | | | | |
| | 12 ans de Cave a Minima Brut ドゥッソンド・カーヴァ・ミニマ・ブリュット | 12月 | 40%PN 60%Ch | | 泡 | 750 | | | |
| A4065 | Celebris "Celebrisssimes" Extra Brut セレブリス・セレブリスシムス・エクストラ・ブリュット | | PN, Ch | 1995 | 泡 | 750 | 70,000 | 23年熟成 | LIMITED |
| 特殊な年となった1995年。37度を超す熱波に襲われ葡萄は完全熟した。同時に酸度は偉大な1985年と同じレベルを確保していた。高い熟度と高い酸度を両立しているヴィンテージは非常に珍しいので一部のワインを10年間シュール・リー熟成。デゴルジュマン後、コルク栓で14年間酸化熟成させた特別キュヴェを造った。 | | | | | | | | | |

Champagne Leclerc Briant

ルクレール・ブリアン
Epernay

『エルヴェ・ジェスタン』の集大成

エルヴェ・ジェスタンがコンサルタント業を辞め、自らオーナー兼醸造責任者となり、今までの経験を活かした醸造所を設立。エルヴェにしか造れない「力強さ」「複雑味」「ピュアさ」を持っている。

シャンパーニュ初の有機栽培

1872年にキュミエールに設立された「ルクレール・ブリアン」。1955年には4代目のベルトランがシャンパーニュで初めて有機栽培を導入した。ベルトランの息子「パスカル」はルドルフ・シュタイナーを学び、父の考えを更に昇華させていく。『遂に1985年、バイオダイナミを導入し、シャンパーニュ史上初のバイオダイナミドメーヌとなった』しかし、2010年、突然他界し、残された4人の娘は若過ぎてワイナリーの存続は困難となってしまふ。自力での存続を諦め、3人に譲渡される。『醸造家エルヴェ・ジェスタン、元モエ・エ・シャンドンのディレクターフレデリック・デメット。そして出資家のアメリカ人が共同でオーナーとなった』こうして2012年、「エルヴェ・ジェスタン」を中心とした新しいルクレール・ブリアンが誕生。醸造所にはアンフォラ、ウッフ、アース付ステンレスタンク、金でコーティングされた樽と多くの実験的発酵・熟成容器が揃っている。『これに併せて、エルヴェは全てのコンサルタントを辞め、ルクレール・ブリアンに集中することを決めた、自らの集大成を目指している』

エルヴェ・ジェスタン

父親がネゴジャンを営んでいたので7歳からワインを経験し、醸造学校で学んだ。1982年、「デュヴァール・ロワ」の醸造責任者に就任。25年かけてトップ・メゾンの1つにまで押し上げた。『醸造、微生物、地質、発酵物理学を学び、経験す

れば美味しいワインを造ることはできる。しかし、真に偉大なワインは、それだけでは造れない』真に偉大なワインを造るには醸造学ではなく、「善意」を持って全ての行程を辿り、葡萄を通して地球、宇宙のエネルギーを得る事だった。『例えば、還元も「善意」の欠如。ワインの状態を注意深く感じ、ワインが求めることをしていれば還元する事はないのだから』瓶詰め前にはワインの一部を抜き取り、ボトルに触れさせ、タンクに戻す。この作業でワインはガラスを経験し、瓶詰めの準備ができる。瓶詰めは葡萄の花が咲いてから7月に行く。これも善意。咲く前に瓶詰めしてはいけない。それではワインは葡萄樹と離れる準備ができていない。『このような少しの「善意」の繰り返しでワインのストレスは減り、ワインが持つ情報が素直に味わいとなって出てくる。これが「純粋さ」なのです』エルヴェはシュタイナー理論が現代に合わなくなっていると言う。地球も1世紀前とは変わったのだからバイオダイナミも変わらなくてはいけないと言う。同時に、栽培に関するバイオダイナミの考え方は実践されているが、醸造段階でのバイオダイナミは実践されていない。これが必要だと気付いた。『バイオダイナミ栽培は葡萄樹が何を求めているかを知る事から始まる。醸造もモストやワインが何を求めているかを理解する事から始まる』例えば圧搾は葡萄の組織を破壊する、葡萄にとつてはカオスの状態。その状態から発酵が始まるのだから優しく休ませなくてはならない。

そして、アルコール発酵は太陽の影響下、マロラクティック発酵は火星の影響下にあるのだから人間がコントロールしてはいけない。

『葡萄、ワインの生命サイクルを理解すると発酵は地球、宇宙の情報をワインに移す作業と言える。地球の状態もワインに関係するという事』

エネルギーとレゾナンス

香や味わいとは別に、人間が偉大と感じるワインにはエネルギーが関係している。そのエネルギーの最大化こそがエルヴェにとって最重要。『物理学者が50年代に考案したレシユール・アンテナでワインのエネルギー量を測ることができる。私のワインは200,000ボビーだ』普通のワインで12,000程度。オーガニックワインで18,000、バイオダイナミで30,000程度だが、彼のワインは50,000~200,000まで上がっている。『エネルギーは味わいには関係しない。人間の体との共鳴、適合性のようなもので、人の感情を動かす1つの要素』エルヴェの言う「共鳴」はワインに情報を移していく為のもので、ワインは自然のメッセンジャーなのだから畑、葡萄、地球、宇宙の情報を得なくてはいけないという考え方。『木樽は地球との共鳴に強く。アンフォラは「宇宙との共鳴。金を内側に貼った樽は太陽との共鳴を得ることができる』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|-----------------------|------|---------|-----|--------|----------------------------------|---------|
| A1451 | Brut Reserve ブリュット・レゼルヴ | | 40%Me, 40%PN 20%Ch | N.V | 泡 | 750 | 8,000 | 2014年ベース 2018.05disg | ○ |
| Hautvillers, Cramant, Montgueux, Avenay リザーヴワインは極少量のみ、80%ステンレス、20%木樽で発酵・熟成。フレッシュでピュアな果実と躍動感のある味わいを目指している。毎年新しい事に挑戦するエルヴェの最新の考えが味わえるキュヴェ。太陽と調和するサトウキビの蔗糖を使ってドサーージュ4g/L。 | | | | | | | | | |
| A1453 | Extra Brut 1er Cru エクストラ・ブリュット・プルミエ・クリュ | | 70%PN, 15%Me 15%Ch | N.V | 泡 | 750 | 8,800 | 2013年ベース | ○ |
| Hautvillers, Verzenay, Bisseuil等、エルヴェのお気に入りのブルミエ・クリュのみを使っている。リザーヴワインは極少量のみ。ステンレス、木樽、アンフォラ、金で内側をコーティングしたステンレス樽等、実験的に色々な容器で熟成させたものをアッサンブラージュ。ブリュット・レゼルヴより骨格とミネラル感が強く、テンションのあるワイン。ドサーージュ2g/L。 | | | | | | | | | |
| A1452 | Brut Rose ブリュット・ロゼ | | 95%Ch 5%Pnit Noir | N.V | 泡 ロゼ | 750 | 8,400 | アッサンブラージュ 2015vin/2018.04disg | ○ |
| Ch:Montgueux, Chouilly/PN:Les Riceys 柔らかいシャルドネを産むグラン・クリュ・シュイイを主体にエルヴェの友人のリゼの造り手のピノ・ノワールを赤ワイン(樽発酵・樽熟成)に仕上げて5%アッサンブラージュしたロゼ。フレッシュでエネルギー感のあるワインを目指している。ドサーージュ4.5g/L。 | | | | | | | | | |
| A3787 | Divine ダイヴィン | | 50%Me, 30%PN 20%Ch | N.V | 泡 | 750 | 16,000 | 4ヴィンテージブレンド 2018.04disg | LIMITED |
| 2008年のワインをベースに実験的にソラで熟成させたワイン。2004、2005、2006、2007がソラでステンレスタンク内熟成された。2018年の9月にエルヴェによってデゴルジュマンされ、3g/Lのドサーージュをして瓶熟成10ヶ月を経て出荷。熟成期間は長い非常にフレッシュ。力強さと上品さが同居する。 | | | | | | | | | |
| A1458 | Blanc de Meuniers ブラン・ド・ムニエ | | Meunier | N.V | 泡 | 750 | 19,800 | 酸化に非常に強い 2015vin/2019.06disg | LIMITED |
| シャムリー村にあるこの区画は表土が薄く、古い年代の石灰岩盤の上に位置しているのでミネラル感が非常に強く太い。野性酵母のみで2~3年使ったバリックで発酵。その後、2次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ6月まで熟成させてからティラーージュ。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |
| A1456 | La Croisette ラクワゼット | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 19,800 | 2014vin/2018.05disg | LIMITED |
| A3788 | La Croisette ラクワゼット | | Chardonnay | 2015 | 泡 | 750 | 22,000 | 2019.05disg | LIMITED |
| エペルネの醸造所裏にある畑で1960年から一切農薬が使われていない。0.6ha。粘土が強く、力強い畑なので葡萄も力強く凝縮している。野性酵母のみで2~3年使ったバリックで発酵。その後、2次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ6月まで熟成させてからティラーージュ。バイオダイナミで新梢を切らずに自由に成長した葡萄樹は活き活きとしていてフレッシュさと凝縮度で調和している。ドサーージュ2g/L。 | | | | | | | | | |
| A2918 | Les Basses Prieres レ・バス・プリエール | | Pinot Noir | 2014 | 泡 | 750 | 24,000 | オーヴィレ村のPN 2018.08disg | LIMITED |
| 100%オーヴィレ村のピノ・ノワール。この村を高く評価しているエルヴェ。野性酵母のみでバリックで発酵。その後、2次発酵前の熟成期間を長く取ってワインとして完成させる。翌年の葡萄の開花が済んだ6月まで熟成させてからティラーージュ。バイオダイナミで新梢を切らずに自由に成長した葡萄樹は活き活きとしていてフレッシュさと凝縮度で調和している。ドサーージュ2g/L。 | | | | | | | | | |
| A2917 | Le Clos des Trois Clochers ル・クロ・ド・トロワ・クロシェール | | 100% Chardonnay | 2014 | 泡 | 750 | 26,000 | ヴィレール・アルランのCh 2018.08disg | LIMITED |
| モンターニュ・ランスのブルミエ・クリュ「ヴィレール・アルラン」のシャルドネ100%。僅か0.3haの畑から2樽だけ造られた。発酵は古バリック3つ。そのまま熟成。この畑は活性化した石灰岩が多く、ワインは強固でリッチな味わい。葡萄自体がエネルギーに溢れているので、ワインはまるで生きているかのよう。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |
| A1459 | Pure Cramant ピュール・クラマン | 11月 | Chardonnay | 2012 | 泡 | 750 | 26,800 | 酸化防止剤無添加 2018.05disg | LIMITED |
| コート・ド・ブランの中で力強さとミネラルの美しさを共に持っているのがクラマン。葡萄自体が強いので100%樽発酵、樽熟成で醸造初期段階から酸素とコンタクトさせる事が可能。これによりワインは酸素と共存できているので酸化防止剤無添加でもフレッシュさを確保できる。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |

Champagne Jean Marie Bandoack

ジャン・マリー・バンドック

Bouzy

「ブワ・ライエ」が所属していた協同組合

17のグラン・クリュの中で最も重厚なシャンパーニュを生み出すブジィ村。完熟したピノ・ノワールから、ブジィ独自の重厚な味わいを表現する小規模共同組合。

100%グラン・クリュ・ブジィ

『ブジィのほとんどの葡萄は大手メゾンに買われてしまふ。残念ながらブジィの葡萄だけで造られるシャンパーニュを飲むチャンスはほとんど無い』

「ジャン・マリー・バンドック」は数少ないブジィ 100%の造り手。ピノ・ノワール最良のグラン・クリュと言われる「ブジィ」の畑は合計 350ha。

その内 150haは大手メゾンが所有し、残りの葡萄もほとんどが栽培家からメゾンへと販売されている。



『メゾンではグラン・クリュの葡萄もアッサンブラージュし、メゾン独自の味わいを造り出す為、残念ながらブジィの純粋な個性を消してしまう。ブジィの個性よりもメゾンの個性が優先されるのだ』

「ジャン・マリー・バンドック」が所有する 3haの畑は全てブジィ村。ブジィは扇状の真南を向いた一枚の斜面に葡萄畑が広がっている。

30cm程の表土の下は「モンターニュ・ド・ランス」の典型的なチョーク層。グラン・クリュの素質を見事に備えた贅沢な環境。日照時間にも恵まれ、葡萄は十分に糖度を確保する。

『他のグラン・クリュに比べてアルコール度数が高く、凝縮度も高い。堅固な骨格を持つ男性的な味わい』

が特徴。そういうシャンパーニュを造りたい』

ブワ・ライエも参加していた組合

彼等は同じブジィ村の造り手 5 軒と共に「ソシエテ・ヴィニヨロン」と呼ばれる組合を作っている。

圧搾・発酵からティラージュまでの醸造設備を共有していて、以前は「ブワ・ライエ」もこの組合に参加していた。

設立のきっかけは 1928 年に起こったネゴシアンによる葡萄購入価格の引き下げだった。



『祖父の時代にネゴシアン主導の葡萄購入制度から抜け出し、高品質な葡萄を栽培し自分達でシャンパーニュを造ろうと考えた栽培家が集まって設立された。量から質への転換だった』

しかし、彼等のように小さな畑を所有する小規模栽培家が自前の醸造設備を持つ事は難しく、共同で醸造設備を使うことでシャンパーニュ造りを可能にしたのだ。

収穫された葡萄は造り手毎や畑毎ではなく、収穫のタイミングが合った畑と一緒に圧搾・発酵。熟成を行い翌年の 2 月に組合員が集まってヴァン・クレールの試飲を行う。

その場で各造り手が独自のアッサンブラージュを決定するという他ではあまり無いスタイル。

50%のリザーヴ・ワイン

葡萄を共有する彼等にとってアッサンブラージュは各造り手の個性を決定する上で最も重要な作業。各造り手はヴァン・クレールのアッサンブラージュとリザーヴ・ワインの比率によりシャンパーニュの味わいを決定していく。



『僕等の特徴は 50%以上のリザーヴ・ワインを使用する事。よりワインとして深みのあるものを造りたいのとブジィのピノ・ノワールは少し熟成することで個性が出るから』

同じ組合の中でも他の造り手は 20~30%で彼等は非常に高い比率。

通常はリザーヴ・ワインの比率が上がるとティラージュ後の酵母の活動が弱くなり、瓶内 2 次発酵時のコントロールが難しくなる。

50%という比率は周囲にも反対される量。しかし、彼等はリザーヴ・ワインによってブジィ独自の味わいが完成すると考えている。

『僕等のシャンパーニュは独特の強さと厚みを持つ。酒質が強すぎると感じる人もいるはず。でも、これがそのグラン・クリュ、ブジィなのだ』

年間の生産量は僅か 2,000 ケース。そのほとんどは各地で個人向けに直売している。今では貴重な地酒のようなシャンパーニュ。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------------------|-----|---|-----|--------|---------------|---------|
| 690J8 | Grand Cru Brut "La Seduisante Tradition" <small>グラン・クリュ・ブリュット・ラ・セデュイザントラディション</small> | | 90%Pinot Noir 10%Ch | N.V | 泡 | 750 | 7,600 | 100%Gクリュ「ブジィ」 | ○ |
| <p>グラン・クリュ「ブジィ」は重厚感のあるピノ・ノワールが個性。その個性を感じてもらう為のキュヴェなのでバランスをとったり、全ての人に好まれる造りには、あえてしていない。セメントタンクで発酵後、100種以上の原酒をアッサンブラージュ。リザーヴワインは60%とかなり多くブレンドしている。瓶内熟成36ヶ月。ドサージュは6g/L。</p> | | | | | | | | | |
| 690J9 | Grand Cru Extra Brut "L'Extra de Bouzy" <small>グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット・レクストラ・ブジィ</small> | | 90%Pinot Noir 10%Ch | N.V | 泡 | 750 | 9,200 | 100%Gクリュ「ブジィ」 | ○ |
| <p>グラン・クリュ「ブジィ」のみ。50区画以上の葡萄を使用。100%セメントタンクで低温を維持したまま発酵。リザーヴワインを約50%アッサンブラージュして瓶内2次発酵。48ヶ月間シュール・リー状態で熟成することでブジィの力強さを溶け込ませる。ドサージュを3g/L。後口に少し、スパイスやタンニンを感じる極辛口。</p> | | | | | | | | | |
| 691J0 | Grand Cru Brut "L'Irresistible" <small>グラン・クリュ・ブリュット・イレズイステイブル</small> | | 50%Pinot Noir 50%Ch | N.V | 泡 | 750 | 14,000 | 珍しいブジィ産シャルドネ | LIMITED |
| <p>ブジィでは非常に珍しいシャルドネを50%アッサンブラージュした特別キュヴェ。セメントタンクと一部シャルドネはステンレスタンクで16度の低温で発酵。リザーヴワインを約50%加えて瓶内2次発酵。36ヶ月シュール・リー熟成。ドサージュ8g/L。シャルドネの上品さを加えたブジィでは珍しいスタイル。</p> | | | | | | | | | |

Champagne Louis Nicaise

ルイ・ニケーズ
Hautvillers

「ラエルト・フレール」、「ベレッシュ」の大親友

「ドン・ペリニオン・ロゼ」の葡萄を供給するなど1級格付けながら特級と並ぶ評価を受けるオーヴィレ村。醸造学校時代の大親友「ラエルト・フレール」、「ベレッシュ」に遅れてシャンパーニュ造りを開始。

ベレッシュ、ラエルトと共に学んだ

シャンパーニュの聖地として多くの観光客が訪れるオーヴィレ村の中心に小さな醸造所を所有。「ロール」と「クレモン」夫婦は醸造学校の同級生だった。「ルイ・ニケーズ」の4代目である「ロール」は卒業後に実家に戻り、醸造家である父親の元でシャンパーニュ造りを開始した。「クレモン」は実家がワイナリーではなかったため「ジャック・セロス」で栽培・醸造を担当。その後、「グラン・クリュ・マイイ」の協同組合でデゴルジュマンの責任者として経験を積んだ。



『ジャック・セロスは偉大な造り手。セロスの畑からできることも多い。彼が最も優れているところは変化し続けること。僕達も変化する』
2012年より「クレモン」が「ルイ・ニケーズ」に加わり、先代のワイン造りを尊重しながら「クレモン」が考える理想のシャンパーニュを目指している。ここ数年、シャンパーニュにおいて若手の台頭が目覚ましいが、「クレモン」もその1人。「ラファエル・ベレッシュ」と「オーレリアン・ラエルト」とは醸造学校で5年間共に学んだ大親友。今でも毎週、意見交換をしている。

『クレモンは義父のワイン造りを尊重しながら、少しずつ自分の経験を活かしたワイン造りに変えている。近くには厚い粘土層がある。石灰岩盤の上の厚い粘土層。日照量も多いのでピノ・ムニエに最適。偉大な品種へと昇華する』
『もっとピノ・ムニエ注目すべきだ。斜面上部の森の近くには厚い粘土層がある。石灰岩盤の上の厚い粘土層。日照量も多いのでピノ・ムニエに最適。偉大な品種へと昇華する』

ドン・ペリニオンと同じ丘の区画

現在 9.3haを所有。大部分はオーヴィレ村。村の中心にあるチヨーク層の丘は高品質の葡萄が採れることで古くから知られていた。

現在は「モエ・エ・シャンドン」が大部分を所有。主にドン・ペリニオン・ロゼに使用されている。



畑は1ha以下の小区画ばかり。斜面によって露出する土壌が異なるので砂が多く、熱がたまる畑にはピノ・ノワールを。石灰が多い区画にはシャルドネ。

『モエ・エ・シャンドンがほとんどを所有しているのでオーヴィレ村のテロワールが語られることがない。ドン・ペリニオンだけではない』

以前はピノ・ムニエも多く栽培されていた。しかし近年では大手ネゴシアンやメゾンに販売する栽培農家は買取り価格の高いピノ・ノワールやシャルドネばかりを栽培するようになってしまった。

『もっとピノ・ムニエ注目すべきだ。斜面上部の森の近くには厚い粘土層がある。石灰岩盤の上の厚い粘土層。日照量も多いのでピノ・ムニエに最適。偉大な品種へと昇華する』

現在も1番良い区画ではピノ・ムニエを植えている。ベースのキュヴェ「プリュット・レゼルヴ」には30%のピノ・ムニエをブレンド。シャルドネにはないフレッシュさとピノ・ノワールにはない骨格をワインに与えている。

変化するワイン造り

義父のワイン造りを尊重しながら、「クレモン」の考えを少しずつ取られている。

『発酵槽は小さなものに変更した。できるだけ区画毎に発酵・熟成させることでアッサンブラージュの可能性を広げたい。味わいのバランスを取れる』

先代から受け継いだ水平式プレスを引き続き使っているがプレスは手動に切り替え以前より優しくなり、セカンド・プレスの使用は止めた。

更に、オーヴィレ村の森から伐採したオークを使って樽を作り、発酵・熟成を行うなど意欲的。

より、オーヴィレ村の個性を感じられるシャンパーニュを目指している。

スペシャル・キュヴェの「ノワール・プリュット」はオーヴィレ村のピノ・ノワール 100%。「ロール」の祖父が残した葡萄栽培の記録を元に特に優れた3つの区画の葡萄を使用。オーヴィレ村産オーク樽で熟成させている。

ヴァン・ド・レゼルヴはソレラで熟成した複数ヴィンテージのワインを使用。デゴルジュマン後のコルク栓は、ドン・ペリニオンの時代と同じく麻の紐を使いひとつひとつ手作業で結んでいる。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-----------------------|------|-----|-----|--------|-------------|---------|
| 690C5 | Reserve 1er Cru Brut レゼルヴ・ブルミエ・クリュ・ブリュット | | 40%Ch 30%PN, 30%Me | N.V | 泡 | 750 | 6,200 | | ○ |
| ブルミエ・クリュ、オーヴィレ村の葡萄を中心にヴァレ・ド・ラ・マルヌのピノ・ムニエをアッサンブラージュ。伝統的バスケット・プレス。発酵はステンレスタンクで、できるだけ区画毎に分けて行う。熟成は一部古木樽も使用。瓶熟成30ヶ月。25%ノン・マロラクティック。ドサージュは8g/Lだがボトリング時のワインの状態によって変更する。 | | | | | | | | | |
| A4066 | Millesime 1er Cru Brut ミルジム・ブルミエ・クリュ・ブリュット | | 60%Ch 25%PN, 15%Me | 2012 | 泡 | 750 | 6,900 | ドサージュ9g/L | ○ |
| オーヴィレ村とシュイイの葡萄を使用。ダブルバージュを粗く行う事でより、複雑な要素を得る事を目指している。毎年、PHIによってマロラクティックの比率を変えるが2010年以降は、ほぼ100%ノンマロラクティックとなっている。2011年以降は醸造が大きく変更される。 | | | | | | | | | |
| A4067 | Millesime 1er Cru Extra Brut ミルジム・ブルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット | | 70%Ch 30%PN | 2012 | 泡 | 750 | 7,200 | | ○ |
| オーヴィレ村の痩せた区画に植えられたシャルドネを中心に30%だけピノ・ノワールをアッサンブラージュしたエクストラ・ブリュット。ドサージュは3.5g/L。30%がノン・マロラクティック。ステンレスタンクで発酵。熟成は半分が古いバリック、半分がステンレスタンク。 | | | | | | | | | |
| 692Z3 | Rose 1er Cru ロゼ・ブルミエ・クリュ | 11月 | 35%Ch 65%PN | N.V | 泡ロゼ | 750 | 6,400 | ドサージュ7g/L | |
| シャルドネとピノ・ノワールのアッサンブラージュ。15%がピノ・ノワールの赤ワイン。フレッシュで親しみやすいロゼを目指しており、硬さは全くない。開けた瞬間から楽しめる早飲みタイプのロゼ。赤ワインはオーヴィレ村のピノ・ノワールで収穫を遅くした熟度の高いワインを使用。 | | | | | | | | | |
| A4068 | Louis par Laure 1er Cru ルイ・パル・ローラ・ブルミエ・クリュ | | 80%Ch 20%PN | 2012 | 泡 | 750 | 7,400 | 72ヶ月シュール・リー | ○ |
| 果実ではなくミネラル感が強いチヨーク質土壌のシャルドネを主体に砂利質土壌の力強いピノ・ノワールのアッサンブラージュ。一部は古バリックで発酵、熟成を行った後にアッサンブラージュ。72ヶ月以上瓶内熟成。ドサージュ約10g/L。奥様のロールの為に造られたキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| 690C8 | Blanc de Blancs "Les Noches Blanches" 1er Cru ブラン・ド・ブラン・レ・ノッシュ・ブランシユ・ブルミエ・クリュ | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 9,000 | | ○ |
| オーヴィレ村(60%)のシャルドネを主体だが、コート・デ・ブランのGクリュ、シュイイを40%アッサンブラージュすることでしっかりとした酒質と濃厚で力強い味わいを得ている。酒質が強いのでメルソーの木樽で熟成させることが可能。25%ノン・マロラクティック。ドサージュ8g/L。エチケットの絡み合う葡萄樹は異なる地域のシャルドネをむすび付けたことを意味する。 | | | | | | | | | |
| 690C9 | Blanc de Noirs "Noir" 1er Cru ブラン・ド・ノワール・ノワール・ブルミエ・クリュ | | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 15,000 | オーヴィレ村の木樽熟成 | LIMITED |
| オーヴィレ村のマサル・セクシヨンの古樹のピノ・ノワールのみを使用した特別キュヴェ。オーヴィレ村の森から伐採したオークで作った228Lの木樽で熟成(50%)。残り半分はステンレスタンクで熟成。ミュズレは使わず、伝統的な麻紐でコルクを固定。ドサージュ9g/L。 | | | | | | | | | |
| A4069 | Menuniers de Moines ムニエ・デ・モワンス | | Meunier | 2014 | 泡 | 750 | 12,000 | オーヴィレ村の木樽熟成 | ○ |
| オーヴィレ村の樹齢の高いムニエのみを使ったキュヴェ。3区画のアッサンブラージュで土壌はそれぞれ石灰岩盤、粘土、砂と小石。収穫後、コカールでのダイレクトプレス。ステンレスタンク内で野生酵母のみで発酵。50%オーヴィレ村産木樽、50%ステンレスタンクで熟成後、瓶内2次発酵。王冠でなくコルクで36ヶ月熟成。ミュズレではなく麻紐で固定している。 | | | | | | | | | |

Champagne Jamart

ジャマール
Saint Martin d'Ablouis

樹齢80年のピノ・ムニエ

エペルネ南西部のチョーク質土壌の畑からピノ・ムニエを中心に栽培。樹齢80年を超すピノ・ムニエからは適度な厚みとミネラルがバランスする良質のシャンパーニュが造られる。

コトー・ド・シュッド・デペルネイ

「ジャマール」の創設は 1934 年。パン屋を営んでいた「エミリアン・ジャマール」と「モエ・エ・シャンドン」のカヴィストとして働いていた義父が村の醸造所を購入したことが始まり。当時は村に共同組合が無かった為、近隣の造り手は「ジャマール」に葡萄を持ち込み圧搾していた。



圧搾機の使用料やパン代のツケとして支払われた葡萄を使ってワイン造りを始めた。

『現在は 4.8ha の自社畑を所有しているが、家族経営なので自分達の手作業で可能な量だけをワインにしている』

本拠地は「コトー・ド・シュッド・デペルネイ」のサン・マルタン・ダブロワ村。「コトー・ド・シュッド・デペルネイ」は 1996 年誕生の新しい地域。

「ヴァレド・ラ・マルヌ」と「モンターニュ・ド・ランス」の間、「エペルネ」の南に位置する 16 の村が所属している。

シャンパーニュの味わいの基盤となる真っ白いチョーク層が浅い表土のすぐ下に広がっている。

『まだ知られていない地域だが、良質のチョーク層に恵まれている。ヴァレド・ラ・マルヌのふくよかさ、コート・デ・ブランのシャープなミネラルの両方を併せ持つのがこの地域の特徴』

近年、有名産地ではないお陰で「ラエルト・フレール」

など若手の優良生産者を輩出している。土壌は優れているので今後も注目が集まりそうだ。

白亜紀後期の凝縮したチョーク層

彼等の畑は白い。この地域の畑は 20cm 程の浅い表土の下に硬いチョーク層が 30m 以上続いている。畑の表土にもチョーク層の欠片が多く含まれる為この地域の畑は全体的に白っぽく見える。白亜紀後期のチョーク層なので 1 億年から 6,500 年前に生物の死骸が海底に堆積し、押し潰されてできた土壌。ランス周辺の柔らかいチョーク層とは異なり、圧縮された硬いチョーク層。



『このチョーク層が私達のシャンパーニュの主役。軽やかなアロマと繊細なミネラルをもたらしてくれる。ランス周辺のチョークは若い世代。ここのチョークはより凝縮したチョーク質だ』

「ジャマール」ではこの土壌を好むピノ・ムニエとシャルドネを中心に栽培している。冷涼な気候を好むシャルドネは斜面上部に。霜害に強いピノ・ムニエは丘の下部に植えている。

『コート・デ・ブランと似た土壌だが日照量が多いので育つシャルドネは柔らかさを持つ。コート・デ・ブランが張りつめたミネラルと角ばった酸を持つのに対して、私達のシャルドネはしなやかで女性的。通常のコート・デ・ブランだと強すぎる料理やシチュエーションで選んで欲しい』

ピノ・ムニエの可能性

栽培品種はピノ・ムニエが 50%、シャルドネ 40%、ピノ・ノワールは 10% だけ。ピノ・ムニエは 1930 年代に植えられた樹齢 80 年の区画も所有している。樹齢 80 年のピノ・ムニエは非常に希少。古樹はチョーク層の割れ目に根を喰い込ませ、下へ根を伸ばし、チョークを包み込むように根を伸ばしている。



『ピノ・ムニエが重要。シャルドネではなく、ピノ・ムニエによるミネラル感は攻撃的でなく、しなやかで丸みのある味わい』

醸造所では創業当時の設備を現在でも使用している。130 年前の垂直式プレスも現役。プレス毎に四方の木枠を取り外す必要があり、4 人掛かりの手作業になるが、通常の円形垂直式プレス機よりもゆとりとした優しいプレスが可能。

果皮や果梗からの余分な成分の抽出を避ける事ができる。

専門業者に委託される事が多いデゴルジュマンやドザーージュも全て醸造所内で行っている。

『醸造方法は祖父母の時代と何も変えていない。私達が造りたいのは豪華で非日常のシャンパーニュではない。この地域の個性である柔らかく女性的なシャンパーニュを毎日の食卓で楽しんで欲しい』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|-----------------------|------|-----|-----|-------|-------------|----|
| 69U09 | Carte Blanche カルト・ブランシュ | | Meunier | N.V | 泡 | 750 | 5,900 | 樹齢80年 | ○ |
| サン・マルタン・ダブロワ村の畑で表土は30cm程度。その下は白亜紀のチョーク層が10m以上の深さまで続いている。樹齢80年。ムニエの古樹は非常に貴重。四角形のバスケットプレスで圧搾し、セメントタンクで発酵。100%マロラクティック。瓶内熟成は18~24ヶ月。ドザーージュ7g/L。収穫をできるだけ遅らせて果実感のあるシャンパーニュを目指す。 | | | | | | | | | |
| 69U10 | Blanc de Blancs Brut "Volupte" ブランド・ブラン・ブリュット・ヴォリュプテ | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 6,600 | | ○ |
| エペルネの南部「コトー・シュッド・エペルネ」産のシャルドネは柔らかさと熟度の高さが特徴。セメントタンクで区画毎に分けて温度管理をせずに発酵。その後、アッサンブラージュして瓶内2次発酵。熟成24ヶ月以上。ドザーージュ7g/L。硬質なシャルドネではなく、柔らかくシルキーな口当たりが特徴。 | | | | | | | | | |
| 69U12 | Rose Brut ロゼ・ブリュット | | 68%Me 17%Ch, 15%PN | N.V | 泡ロゼ | 750 | 6,200 | アッサンブラージュ | ○ |
| 樹齢80年のムニエを中心にコトー・シュッド・エペルネのシャルドネ、ピノ・ノワールのアッサンブラージュ。70年代に使われていた珍しい四角いダイレクトプレスでプレス。セメントタンクで品種別に発酵。ピノ・ノワールの赤ワインを加えて瓶内2次発酵。シュール・リー24ヶ月。ドザーージュ9g/L。 | | | | | | | | | |
| A2630 | Cuvee Prestige "Trilogie" キューヴェ・プレステージュ・トリロジー | | 1/3PN 1/3Ch, 1/3Me | 2011 | 泡 | 750 | 9,800 | 60ヶ月シュール・リー | ○ |
| コトー・シュッド・エペルネに所有する畑の中で、その年の最も条件の良い区画から収穫した3種の品種を別々に発酵させてアッサンブラージュする特別キューヴェ。その年の個性的な区画を使うので、毎年使われる区画は変わる。セメントタンクで品種別に発酵。ピノ・ノワールの赤ワインを加えて瓶内2次発酵。シュール・リー60ヶ月。ドザーージュ7g/L。 | | | | | | | | | |

Champagne Francis Boulard

フランシス・ブラール
Cauroy-les-Hermonville

『シャンパーニュ』最北畑でピオディナミを实践

モンターニュ・ド・ランスの最北に位地する畑で造られるシャンパーニュ。直線的な酸とミネラル。ピオディナミの導入で強くなった葡萄樹から生まれる葡萄はエキス分が濃く、アフターに旨味を残す。

シャンパーニュ最北の畑

シャンパーニュで最も北に位置し「ラ・プティット・モンターニュ・ド・ランス」と呼ばれる地域に醸造所を持つ「フランシス・ブラール」。

ランスの街から北に飛び地になっていて、まわりには麦畑が広がる。麦畑の先、正面に表れる丘陵地に彼等の葡萄畑がある。



『サン・ティエリーと呼ばれるこの丘陵より北には葡萄畑は無く、シャンパーニュ生産の北限。気温は低く冬にはマイナス 15 度にもなる』

土壌は珪質石灰が主体で砂の含有率が高い。砂は葡萄樹を温め、完熟をサポートすると同時にワインに繊細さを与えてくれる。

『僕等の目指すシャンパーニュを造るには潜在アルコールが 10 度以上になるまで熟した葡萄が必要。早く収穫された未熟な葡萄は使えない』

彼等が最も重要視するのが葡萄の熟度。長年の経験を活かし、その区画に合う最良の台木を選択。樹勢が強くなり過ぎないよう、樹齢に合わせて仕立を変えたりして寒い地域でも時間をかけて葡萄を完熟に導くべく工夫している。

完全ピオディナミへの転換

『以前の私のシャンパーニュは重過ぎた。ピオディナミを導入した事でより純粋になったと感じている。ミネ

ラル感を強く感じるようになったし、口中での強いグリップ。そして後半の旨味が生まれた』

以前は 2 人の兄弟と共に 3 人で「レイモン・ブラール」の名前でワインを造っていた。しかし、方向性の違いから 2009 年にドメーヌを分割。

現在 3 人が個々にドメーヌを立ち上げている。分割の最も大きな原因はピオディナミ導入に対する考え方の違いだった。

分割後「フランシス」は娘の「デルフィーヌ」と共に更にピオディナミを追求している。



『ピオディナミに切り替えるには毎日畑に出て自然のバランスの中で最低限のサポートをしてあげなくてはならない。勿論、生産効率は悪くなる』

ピオディナミに最初に転換が完了したのはドメーヌに近いサン・ティエリー区画。

除草剤の使用を止め、畝間には雑草を生やし、年に数回馬による耕作を行っている。

『サン・ティエリー』の彼等の畑は土壌の色が明らかに周囲よりも黒味を帯びている。

『土中の微生物や苔類が増えた事で砂地ながら以前よりも土が黒色を帯びてきた。これは自然のサイクルが完成し土が生きかえった証拠だ』

現在、娘の「デルフィーヌ」が中心となり、ヴァレド・ラ・マルヌの畑でもピオディナミ転換を進めている。

フードル、バリック、色々な樽

『葡萄は全て区画毎・品種毎に分けて古小樽で発酵・熟成。葡萄に力があるので樽による微量の空気との接触がワインを育ててくれるし、樽毎の個性をアツサンブラージュすることで複雑さを得る』

熟度が上がるのを待って収穫された葡萄は全て木樽で発酵・熟成される。使用するのは 205L のシャンパーニュ樽や、228L のブルゴーニュ樽、20h のフードル樽まで容量の異なる 5 種類の樽。

5~12 年の古樽のみで新樽は使わない。フードルやボルドー樽は保守的なシャンパーニュでは珍しい。



『樽材の厚さによる使い分けも重要。ボルドー樽は樽材が薄く、酸化が早く進む。しっかりとしたシャルドネを熟成させることで成熟した味わいになる』

『ブルゴーニュ樽は厚みがあるので、ゆっくり酸化が進む。繊細な畑のピノ・ノワールに合う』

引き締まったボディに冷涼地の細かなミネラルの要素。味わいの後半は葡萄本来の強さから出てくる旨味。シャンパーニュ好きの為のシャンパーニュ。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|------------------------------|------|---|-----|--------|-------------|----------|
| 69Z68 | "Les Murgiers" Blanc de Noirs Brut Nature レ・ミュルジェ・ブラン・ド・ノワール・ブリュット・ナチュール | 新入港 | Meunier | N.V | 泡 | 750 | 8,900 | | LIMITED |
| A1054 | "Les Murgiers" Blanc de Noirs Extra Brut レ・ミュルジェ・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット | 完売 | Meunier | | 泡 | 750 | | | SOLD OUT |
| 平均樹齢30年のピノ・ムニエのみ。畑はヴァレド・ラ・マルヌに点在する5つの区画。発酵は古バリックと古ボルドー樽を併用。100%野生酵母のみ。マロラクティック発酵も自然に任せる。発酵終了後、半月程度バトナージュをしながら熟成。「果実の日」にボトルに「移して2次発酵。36ヶ月瓶内熟成。ブリュット・ナチュールとエクストラ・ブリュットは全く同じワインでドサージュのみ異なる。 | | | | | | | | | |
| 69Z69 | "Blanc de Blancs" V.V Brut Nature ブラン・ド・ブラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ブリュット・ナチュール | 完売 | Chardonnay | | 泡 | 750 | | | SOLD OUT |
| 69Z70 | "Blanc de Blancs" V.V Extra Brut ブラン・ド・ブラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ・エクストラ・ブリュット | 完売 | Chardonnay | | 泡 | 750 | | | SOLD OUT |
| シャンパーニュ北限の畑「サン・ティエリー」の畑・ミュート畑のシャルドネ。樹齢は60~80年。砂の多い粘土質土壌で寒くても葡萄樹が暖められ、熟すことが特徴。収穫も最も早い畑。フランシスがピオディナミを最初に始めた畑で状態は最高。野生酵母のみで発酵。100%古バリック発酵・熟成。24ヶ月以上シュール・リー。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A1055 | Les Rachais Brut Nature レ・ラシャ・ブリュット・ナチュール | | Chardonnay | 2010 | 泡 | 750 | 14,800 | 翌年のモストで2次発酵 | LIMITED |
| A3437 | Les Rachais Brut Nature レ・ラシャ・ブリュット・ナチュール | | Chardonnay | 2011 | 泡 | 750 | 15,800 | 翌年のモストで2次発酵 | ○ |
| 「サン・ティエリー」の中の最も高い樹齢の区画ユートピース区画のみを使用。樹齢は43年で10年かけてマッサル・セレクションで優良なクローン10種程度を混植した区画。醸造は他のキュヴェとは異なり、野生酵母で発酵後、そのまま古バリックで翌年の9月まで熟成。翌年のモスト(野生酵母含む)を加えて瓶内2次発酵。蔗糖も酵母も加えない。5年以上シュール・リー。 | | | | | | | | | |
| A3438 | Petraea ペトラエア | | 60%Pinot Noir 20%Ch 20%Me | 2012 | 泡 | 750 | 15,800 | 2012からのソレラ | ○ |
| 前身のレイモン・ブーラル時代から造り続けてきたソレラによるキュヴェだが、2012年から全て有機栽培の葡萄のみでのソレラとしてリスタート。よって2012年は単一年。その後は50%ずつ新しいワインを加えていく。古バリック発酵・熟成。36ヶ月以上シュール・リー。 | | | | | | | | | |

Champagne Clement Perseval

クレモン・ペルスヴァル
Chamery

『シャンパーニュ』新世代の代表格

次世代のジャック・セロスとして今、最も注目を集める若手。シャムリ村のマイクロクリマに注目し、砂・粘土・石灰の3つの土壌から異なるタイプのシャンパーニュを造る。

プルミエ・クリュ・シャムリ村

20代後半の若手醸造家「クレモン・ペルスヴァル」。学校卒業後に「ジャック・セロス」等で研修を経験、2010年に自らのドメーヌを設立した。

『父から譲り受けた4haの畑は全てプルミエ・クリュ・シャムリ村。下層部はこの地域特有のチョークだが、表面は2m以上も砂質に覆われている』

砂質土壌の特徴は水はけの良さと葡萄の熟度の高さ。表土に含まれる砂が日中の熱を蓄え葡萄樹を温め、熟度の高い葡萄が収穫出来る。



『表土層が薄いモンターニュ・ランスの東ではダイレクトに根がチョーク層に到達するので鋭角な酸や硬いミネラルがワインに現れる。しかし、シャムリ村の厚い砂混じりの表土層からは、葡萄が完璧に熟すので、そこに緻密さが加わる』

「オーレリアン」(ラエルト・フレール)に言わせれば、ペルスヴァルは最高の畑、栽培・醸造の知識、そして最も大切なワイン造りの情熱の全てを持っている珍しい存在。

ヴァン・ナチュール最大の規模のサロン「ディーヴ・ブティユ」でも一番の注目株。

粘土・砂・石灰3つの土壌

『シャムリ村では同じ丘の斜面でも断層が存在し、表土が違っている。調べてみると僕が所有する畑には同じ区画の中にも更に細かい土壌の違いがある』

事に気がついた』

村の南西にある緩やかな傾斜の「クレモン」の区画には3つの異なる表土が存在している。

区画上部にあるのは重い粘土質土壌。そこから50m斜面を下ると砂質土壌に変わる。更に下方へ移動すると今度は白色石灰を多く含む粘土石灰質土壌が剥き出しになっている。



『この区画は全てシャルドネが植えられているが、3つの表土の違いによって葡萄の個性が変わる。勿論、ワインの個性も全く違うものになる』

華やかなアロマを持つ砂質土壌のシャルドネはピノ・ノワールやピノ・ムニエとアッサンブラージュすることでワインをまとめる役割。

石灰土壌のシャルドネは硬質なミネラルが背骨の役割を果たすのでブランド・ブランに使用することで個性が際立つ。葡萄栽培は父親の代から何も変わらず、極めてシンプルな方法で行われている。

『冬の間は一切除草せずに畝の間に下草を生やす事で土壌を柔らかく保つ。春以降も下草は基本的に残し、伸びたら踏み倒していく。除草剤や化学肥料の使用は一切中止した』

シャンパーニュは雨が多く、湿気による病害は非常に多いので気候的に難しい年には最低限の有機肥料等による処置を行う。膝をついて素手で土を掘り、土壌について熱く語る「クレモン」。

微生物が多い土壌は発酵したような匂いが強く、他

の畑の無臭の土とは全く違う。土壌は着実に生命を取り戻している。

単一品種・単一区画・単一年

『目指しているのはブルゴーニュの様に土壌を活かしたワイン作り。単一品種、単一区画、単一年でシャンパーニュを造るのが理想』



自らの所有する畑の土壌の複雑さを知るほど、その個性を反映したシャンパーニュを造りたいという思いは膨らんでいるよう。

数年後には3つの土壌を持つシャルドネの区画からは3つの異なるキュヴェをリリースする予定。

『畑を丁寧に耕して来た祖父や父は数畝毎に異なるこの村の特殊な土壌に以前から気付いていた。だから各土壌に相応しい品種やクローンを細かく分けて植えた。僕はそれを異なるキュヴェのシャンパーニュとして仕上げたい』

「クレモン」のシャンパーニュはノン・ドサーージュでも膨らみのあるリッチな印象。ブランド・ブランでさえもシャルドネの太い味わいを感じさせる。

酒質が緻密で詰まっている。デゴルジュマンから少し時間をおくことで、よりワインとしての深みを持つようになる。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-----------------------|------|-------|-----|--------|------------|---------|
| 69T62 | 1er Cru "Chamry" プルミエ・クリュ・シャムリ | 11月 | Chardonnay PN, Me | N.V | 泡 | 750 | 8,000 | 砂質＝繊細で柔らか | |
| 40%シャルドネ、35%ピノ・ノワール、25%ピノ・ムニエ。斜面中央部の黄色い砂質が多いのが特徴の畑に植えられた3種の品種をアッサンブラージュ。発酵は色々な大きさのステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。できるだけ細かく分けて発酵させることでアッサンブラージュの可能性を高めている。一部古バリック熟成。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |
| 69T63 | Blanc de Blancs ブランド・ブラン | 11月 | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 8,400 | 石灰岩盤＝テンション | |
| 100%シャルドネ。特に石灰岩盤の厚い地域の斜面上部で最も表土が薄く、石灰質が強く出ている区画。地下の岩盤の影響を最も強く受ける畑でシャルドネのみが植えられている。シャルドネの硬いミネラルの表現に向いている区画。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |
| 69T64 | Blanc de Noirs ブランド・ノワール | 11月 | Pinot Noir Meunier | N.V | 泡 | 750 | 8,200 | 粘土質＝骨格 | |
| 60%ピノ・ノワール、40%ピノ・ムニエ。斜面下部は表土が厚くなり、石灰岩盤は存在するが、表土の粘土質が強い影響を与える区画。この比較的重い土壌にはピノ・ノワールとピノ・ムニエが混植されている。樹齢は40年以上。この区画のみの葡萄で造られるブランド・ノワール。醸造はプルミエ・クリュ・シャムリと同じ。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |
| 693G4 | Rose ロゼ | 11月 | Chardonnay PN, Me | N.V | 泡 | 750 | 8,800 | 10%赤ワイン | |
| 40%シャルドネ、20%ピノ・ノワール、30%ピノ・ムニエ。斜面中央部の黄色い砂質が多いのが特徴の畑に植えられた3種の品種をアッサンブラージュ。発酵は色々な大きさのステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。アッサンブラージュ・ロゼで10%赤ワインが加えられている。一部古バリック熟成。ノン・フィルター。ノン・ドサーージュ。36ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A5176 | Millesime ミルシメ | 11月 | Chardonnay | 2012 | 泡 | 750 | 9,800 | 石灰岩盤＝テンション | |
| 100%シャルドネ。特に石灰岩盤の厚い地域の斜面上部で最も表土が薄く、石灰質が強く出ている区画。地下の岩盤の影響を最も強く受ける畑。発酵は色々な大きさのステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。12ヶ月古バリックで熟成後、アッサンブラージュして12ヶ月エナメルタンクで熟成してから瓶内2次発酵。60ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A2552 | Blanc de Blancs "Les Rouleaux" Millesime ブランド・ブラン・レルーロー | 11月 | Chardonnay | 2012 | 泡 | 750 | 11,000 | 1981年植樹 | |
| 100%シャルドネ。1981年に植樹された最も古い区画で粘土質土壌だが石灰含有量が非常に多い。緩やかな丘陵地の最上部に位置していて東向き。1年を通して風が吹き、乾燥している。発酵は色々な大きさのステンレスタンクで収穫毎に分けて発酵させる。野生酵母のみ。12ヶ月古バリックで熟成後、11ヶ月エナメルタンクで熟成してから瓶内2次発酵。48ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 69X27 | Ratafia "Gourmandis" ラタフィア・グルマンディーズ | | Ch, PN, Me | N.V | リキュール | 700 | 10,500 | ソラシステム | LIMITED |
| 食欲を意味するキュヴェ。粗野なラタフィアではなく、本気で造ったラタフィア。2010年よりソラシステムで仕上げている。114Lの木樽で毎年3分の1を継ぎ足していく。通常より遅く収穫し、完熟させた葡萄果汁に95%のアルコールをミュータージュしているので糖分は100%葡萄由来の糖分。 | | | | | | | | | |

Champagne Hure Freres

ユレ・フレール
Lude

[TOP](#)

『ソレラ熟成』のリザーヴ・ワイン

1982年以降リザーヴ・ワインはソレラシステムで継ぎ足しながら熟成。全ての要素が高いレベルで構成されている。ワイン・スペクテーター誌、レヴュー・ド・ヴァン・ド・フランス誌等でも最高の評価。

ワイン・スペクテーター90点獲得

モンターニュ・ド・ランスの東、「ベレッシュ」など実力者が多いリュード村。「ユレ・フレール」はこの村で1960年代から家族経営を続ける歴史ある造り手。代表を務めるのは30代の「フランソワ・ユレ」。

フランス国内や海外で多くの経験を積んだ後に2008年より当主となった。



「フランソワ」の代になってから、品質が一気に向上。次々と各評価誌に掲載され、フランス国内、特にソムリエからの人気は高い。

(ワイン・スペクテーター誌では全てのキュヴェが90ポイント以上の高い評価を受けている)

小区画毎に最適な醸造を

ディジョン大学で醸造学を学んだ後、シャンパーニュでは「フルーリー」、ブルゴーニュでは「オスピス・ド・ボーヌ」、「シャプティエ」。更にニューワールドと世界各地で「ワイン造り」を学んだ。

特に大きな影響を受けたのがブルゴーニュとニュー

ジーランドだった。

『ブルゴーニュで区画毎のテロワールと伝統的醸造法をリスペクトする事の重要さを学んだ。反対にニュージーランドでは既存のルールにとらわれず新しい手法に挑戦する精神を学んだ』

シャンパーニュに戻ったのは2003年。その後彼の意見により葡萄畑の作業が大きく変えられた。除草剤の使用を減らしていき、一部はバイオダイナミを取り入れ自然に近い農法を取るようになった。また醸造面でも多くの改革を行っている。特徴は統一した手法を使うのではなく、区画毎に最適な手法を選択している点。



以前は全てのキュヴェで同じ醸造を行っていた。しかし区画毎の個性をより引き出す為に、その個性に合わせて醸造を変える必要があることに気付く。マロラクティック発酵の有無や発酵期間や温度、全てキュヴェ毎に変えている。

『ここ数年の気温上昇に合わせてブラン・ド・ブランに使用するワインはマロラクティック発酵を行わないことにした』

リュード村の特徴的な強い石灰層で育つシャルドネの鉱物的な魅力を十分に表現する為にはマロラクティック発酵を行わずにフレッシュな酸を下支えにする必要があると考えている。

ソレラによるリザーヴ・ワイン

『現在、10haの葡萄畑を管理している。祖父が亡くなった後、相続によって父と2人の兄弟に分けられた為、叔父たちの畑の葡萄は購入して醸造している事になるが実際の畑の管理は僕がやっている』

その為、区分上は「ネゴシアン・マニピュラン」となるが実際は「レクルタン・マニピュラン」。

「ヴィルドマンジュ」、「ブルイエ」等複数の村に畑を所有しているが中心となるのは本拠地、ブルミエ・クリュで最も注目されている「リュード村」。東側はグラン・クリュ「マイイ・シャンパーニュ村」が隣接する。40cm程しかない表土は粘土が主体。下層には石灰が多く含まれる白亜紀の土壌。石灰含有率が非常に高く、造り手の間でも硬質なシャルドネの産地として近年注目が集まっている。

『ノン・ヴィンテージのブリュット・レゼルヴ・ランヴィタシオンに加えるのは特別なリザーヴ・ワイン。1982年からソレラで熟成させたもの。毎年1/3を残して新しいヴィンテージを継ぎ足していく』

複数ヴィンテージが合わさる事でバランスが良いのにも関わらず、複雑な味わいが実現できる。

ノン・ヴィンテージが驚くほど複雑でレベルが高いのが「ユレ・フレール」の大きな特徴。

他では真似できない80年代から続けられているソレラのお陰なのだ。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-----------------------|------|---|-----|--------|--------------|---------|
| 69P58 | "Invitation" Cuvée de Réserve アンブイタシオン・キュヴェ・ド・レゼルヴ | | 45%Me 40%PN, 15%Ch | N.V | 泡 | 750 | 7,000 | ソレラ熟成 | ○ |
| 今注目を集めている産地リュード村の葡萄畑主体。発酵はステンレスタンクで行い、熟成は一部大樽を使用。特徴的なのは90年代からフールド樽でリザーヴ・ワインを保管していて、ヴィンテージ毎に分けて保管する訳ではなくソレラシステムで毎年1/3を継ぎ足していること。これによって毎年大きなスタイルの変化のないようにしている。瓶熟成24ヶ月。ドサージュ6g/L。 | | | | | | | | | |
| A1462 | "Instantanee" Cuvée Sélection Millésimée アンスタナンタネ・キュヴェ・セレクトシオン・ミルジメ | | 35%PN 30%Me, 40%Ch | 2009 | 泡 | 750 | 7,600 | リュード最良年 | LIMITED |
| A3875 | "Instantanee" Cuvée Sélection Millésimée アンスタナンタネ・キュヴェ・セレクトシオン・ミルジメ | | 35%PN 30%Me, 40%Ch | 2010 | 泡 | 750 | 8,000 | | ○ |
| その年の個性を表現する為に造っているキュヴェ毎で毎年造っている。スティルワインと同じようにシャンパーニュもヴィンテージの個性を表すことができることを証明することが目的。72ヶ月瓶内熟成。黒葡萄らしい力強さ、骨格を感じさせる。余韻も非常に長くフランソワの考えるリュードの個性を最も強く表しているキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A3876 | "Memoire" Extra Brut メモワール・エクストラ・ブリュット | | 45%PN 45%PM, 10%Ch | N.V | 泡 | 750 | 9,600 | 1982からのソレラ熟成 | LIMITED |
| ユレ・フレールの歴史を表すキュヴェ。1982年からのソレラによるリザーヴ・ワイン(フールド熟成)を45%使用する事と、所有する全ての品種、土壌をアッサンブラージュすることが、このキュヴェの特徴。樹齢は35年。ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成36ヶ月間。ドサージュは2g/Lのみ。 | | | | | | | | | |
| A1464 | "Terre Natale" Brut テール・ナタル・ブリュット | | 40%Ch 30%PN, 30%Me | 2008 | 泡 | 750 | 8,800 | 古樹のみ | ○ |
| リュード村に所有する最も古い区画のアッサンブラージュ。1974年植樹のシャルドネ(レ・センティエール区画)、1979年植樹のピノ・ノワール(シュマン・デ・ザミ区画)、1963年植樹のピノ・ムニエ(グロス・ピエール区画)を別々にステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュ。10%は樽発酵、樽熟成。120ヶ月瓶内熟成。ドサージュ3g/L。 | | | | | | | | | |
| A1461 | 4 elements "Meunier" キャトル・エレマン・ムニエ | | Meunier | 2013 | 泡 | 750 | 12,800 | コルク栓熟成 | LIMITED |
| A3877 | 4 elements "Meunier" キャトル・エレマン・ムニエ | | Meunier | 2014 | 泡 | 750 | 13,800 | コルク栓熟成 | ○ |
| リュード村で1963年に植えられたピノ・ムニエ古樹の単一区画「ラ・グロッセ・ピエール」100%。ムニエは樹齢が高ければピノ・ノワールに負けない個性を持つ。酸素とのコンタクトをさせる為に王冠ではなくコルクで栓をして30ヶ月の瓶内熟成。ノン・マロラクティック。ムニエらしい引き締まった酸が余韻を長く形成する。 | | | | | | | | | |
| A0731 | 4 elements "Pinot Noir" キャトル・エレマン・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2013 | 泡 | 750 | 12,800 | デゴルジュマン17年4月 | LIMITED |
| A3878 | 4 elements "Pinot Noir" キャトル・エレマン・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2014 | 泡 | 750 | 13,800 | コルク栓熟成 | ○ |
| ピノ・ノワールの個性を表現したキュヴェ。リュード村「ラ・ベルス」区画。酸素とのコンタクトをさせる為に王冠ではなくコルクで栓をして48ヶ月の瓶内熟成。ドサージュ4g/L。4エレメントは「ヴィンテージ」「品種」「区画」「ユレ・フレール」の4要素を表してフランソワが考える新しいシャンパーニュ造りのコンセプト。 | | | | | | | | | |
| A3879 | 4 elements "Chardonnay" キャトル・エレマン・シャルドネ | | Chardonnay | 2014 | 泡 | 750 | 13,800 | コルク栓熟成 | ○ |
| リリー・ラ・モンターニュ村のレ・ブランシュ・ボワ畑のシャルドネを使用。モンターニュ・ド・ランスでは珍しい真南を向く斜面で1964年に石灰岩盤に直接植樹された畑で塩っぽさが強い。600Lのフールド樽で発酵、熟成。2次発酵後は酸素とのコンタクトをさせる為に王冠ではなくコルクで栓をして48ヶ月の瓶内熟成。 | | | | | | | | | |

Hugues Godme

ユーグ・ゴドメ
Verzenay

40年間の自然栽培が育てる強い葡萄

ヴェルズネイを中心に40区画を所有。全てビオディナミで栽培していて「マルゲ」等優良生産者からの信頼も厚い。葡萄の力強さが感じさせる数少ないシャンパーニュ。

ゴドメ・ペール・エ・フィスが分裂

シャンパーニュで40年以上自然栽培のスペシャリストとして働き、「マルゲ」等優良生産者から絶大な信頼を受けてきたのが「ユーグ・ゴドメ」。

『40年間自然な栽培を続けてきた。2006年からはビオディナミを導入。それ以前の栽培と考え方はほとんど変わらない』

「ユーグ」は妹と「ゴドメ・ペール・エ・フィス」を運営していたが、栽培・醸造の考え方の違いから決別。「サビーヌ・ゴドメ」と「ユーグ・ゴドメ」に分裂した。

『妹は畑作業が好きではない。醸造所も畑も分割。僕は手作業でのビオディナミ。妹はビオディナミを止めてしまった。残念だが仕方ない』

彼等はモニターニュ・ド・ランスの「ヴェルズネイ」「ヴェルジ」「ヴィリエ・マルムリ」「ヴィルドマンジュ」に40区画を所有。

所有する40区画は斜面の角度や土壌、日照条件が異なるので異なる品種、クローンを植樹。

別々に醸造することでアッサンブラージュの可能性を広げている。また、細かく分かれているので雹害、病気等のリスクも分割できる。

『粘土が強いヴィリエ・マルムリ村のシャルドネは官能的。ヴィルドマンジュのムニエは旨み。ヴェルジ、ヴェルズネイのピノ・ノワールは強さを与える』

ビオディナミより経験

テロワールを尊重することが造り手の責務で、テロワールの将来に責任を感じている。

『だからワイン造りは土から始めるべき。土壌をバクテリアで活性化することが全ての始まり』

葡萄と自然環境のリズムを壊さない事を重視。自然界のリズムを壊さない為に堆肥や植物、そのオイルをベースとした調剤だけを使用している。

『化学薬品や合成肥料を使わなければ良いという訳ではない。注意深く観察し、葡萄樹の声を聞き、意見を交わす事でしか結果は得られない』

彼等の畑仕事は教科書で習ったものではない。40年間の経験で習得したもの。

『土壌を活性化させる時にイラクサを使って窒素を補給するが、イラクサはベト病を活性化させる側面を持っている』

湿気の多い季節にイラクサを撒けばベト病を促進することになる。彼等はビオディナミの効果と同時にイラクサを使ってきた経験から最適のタイミングを選ぶことができるのだ。

彼等の葡萄葉は薄い緑。化学肥料を与えられた濃い緑ではない。葉には白い粉が付着している。自然調剤は白く残り、化学薬品は透明で見えないのだ。綺麗な畑が自然な訳ではない。

『シャンパーニュには350年の歴史がある。今もその途中だ。自然と調和したワインを造るべき。私達はテロワールの将来に責任があるのだから』

醸造はバランスをとるだけ

醸造所も妹と分割。近代設備は妹に譲り、彼等の設備はセメント発酵槽と古いバリックのみ。

品種と区画毎に、できる限り分けて発酵させるので細かく分かれている。セメント発酵を中心の一部は木樽で発酵。個性に合わせて選ばれる。

『発酵は自然酵母のみ。マロラクティックも酵母に任せる。翌年の夏までマロラクティック発酵が続く時もあるが人為的に止めたりはしない』

畑では葡萄の生育する環境を整えるだけ。それ以上の介入は行わない。

醸造では収穫した葡萄を自然に発酵させ、最終的なバランスを取るのが彼等の役割。それ以上の介入をすればテロワールの表現でなくなってしまう。

『毎週日曜の朝に全ての樽、タンクの試飲をして状態を感じて理解を深めていく。毎週繰り返すことで、その年の個性が理解できる』

その後はバトナージュや熟成期間を微調整。アッサンブラージュで最終調整をする。

『バトナージュも基本的にはしない。葡萄に力があるから。2016年のような弱い年はバランスを整える為に少しだけ行う。後は祈るだけ』

そして彼等は豊富なリザーヴ・ワインを持っている。リザーヴ・ワインの使用比率は60%近く。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|-----------------------|------|-----|-----|--------|---------------------|----------|
| 691T5 | Reserve Brut 1er Cru レゼルヴ・ブリュット・プルミエ・クリュ | | 60%Ch 30%Me, 10%PN | N.V | 泡 | 750 | 7,300 | 10, 09, 08, 07年 | ○ |
| ヴェルズネイの葡萄を中心に80区画の葡萄をそれぞれ区画毎に発酵させてアッサンブラージュ。発酵は自然酵母のみで80%ホーロータンク、20%は古バリックで発酵。リザーヴワインは古バリックで保管されていて約60%アッサンブラージュ。45%はノン・マロラクティック。色々な要素をアッサンブラージュしているからこそ複雑味が感じられる。ドザーージュ7g/L。 | | | | | | | | | |
| 691T6 | Blanc de Blancs Brut 1er Cru ブラン・ド・ブラン・ブリュット・プルミエ・クリュ | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 7,800 | 11, 10, 09, 08年 | ○ |
| 石灰質が強く樹齢の高いヴィリエ・マルムリ村のシャルドネはミネラル骨格が感じられるので60%を古バリックで発酵、熟成。残りはステンレスタンク。60%はノンマロラクティックなのでミネラルと骨格が両立する。リザーヴワイン65%。ドザーージュ7g/L。 | | | | | | | | | |
| 691T7 | Brut Nature 1er Cru ブリュット・ナチュール・プルミエ・クリュ | | 50%Ch Me, PN | N.V | 泡 | 750 | 8,600 | 09, 08, 07, 06年 | ○ |
| 石灰質が強いヴィリエ・マルムリ村の葡萄主体でヴェルズネイのピノ・ノワールをアッサンブラージュ。ブリュット・ナチュールの垂直性を活かす為古バリック発酵は少なめで20%のみ。60%はノンマロラクティックで仕上げている。リザーヴワイン50%。瓶内熟成60ヶ月。ノン・ドザーージュ。 | | | | | | | | | |
| 691T8 | Grand Cru Brut "Rose" グラン・クリュ・ブリュット・ロゼ | 売 | 65%PN 35%Ch | N.V | 泡ロゼ | 750 | 7,800 | 11, 10, 09, 08年 | SOLD OUT |
| アッサンブラージュで仕上げたロゼ。骨格のあるヴェルズネイ村のピノ・ノワール(赤ワイン)を木樽で熟成し12%加えている。40%古バリック発酵、熟成。50%ノンマロラクティック。リザーヴワインも60%使用しているので通常のフレッシュなロゼとは違うスタイル。ドザーージュ6g/L。 | | | | | | | | | |
| 691T9 | Grand Cru Brut "Millesime" グラン・クリュ・ブリュット・ミルシム | 売 | 60%Ch 40%PN | | 泡 | 750 | | 16年4月デゴルジュマン | SOLD OUT |
| グラン・クリュ・ヴェルズネイとヴェルジの葡萄のみで最良年のみ造られる特別キュヴェ。100%ノン・マロラクティックで、その年の個性を表現する。40%古バリック発酵、熟成。72ヶ月以上瓶内熟成。ドザーージュ5g/L。瓶内熟成は120ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A1670 | Grand Cru Brut "Blanc de Noirs" グラン・クリュ・ブリュット・ブラン・ド・ノワール | | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 8,400 | 11, 10, 09, 08年 | LIMITED |
| ヴェルズネイのピノ・ノワールだけで造る彼等の代表的キュヴェ。ヴェルズネイはブジのような太陽の味ではなく、繊細でミネラリーな味わいが個性。ビオディナミによって更にミネラルを強く感じられるように変化している。70%バリック発酵、30%ステンレス発酵。ステンレスはノン・マロラクティック。ドザーージュ4g/L。 | | | | | | | | | |
| 692T0 | Grand Cru Brut "Fin Bois" グラン・クリュ・ブリュット・ファン・ボワ | | 60%PN 40%Ch | N.V | 泡 | 750 | 10,800 | 10, 09, 08, 07, 06年 | LIMITED |
| グラン・クリュの力強さを表現する為に最良の区画の複数年をアッサンブラージュした特別キュヴェ。全体の80%は古バリックで発酵、熟成。70%がノン・マロラクティック。ドザーージュ4g/L。樽発酵、熟成比率が最も高く、最もポテンシャルの高いワイン。 | | | | | | | | | |
| A1671 | Les Alouettes Saint Best レ・アルエットサン・ベスト | | Chardonnay | 2008 | 泡 | 750 | 14,000 | ヴィレ・マルムリ村 | LIMITED |
| ヴィレ・マルムリ村。アルエットはハバリを意味する。西向きの畑で、最もよく熟す陸の中腹にある。水捌けがとても良くシャルドネにとっては最高の条件が揃っている。1970年に植えられた樹齢40年以上のシャルドネのみ。1年を通して北風が吹き降ろすので病気も少ない。100%ノンマロラクティック。年産900本。 | | | | | | | | | |
| A1672 | Les Romaines レ・ロマン | | Meunier | 2008 | 泡 | 750 | 14,000 | ヴィレ・マルムリ村 | LIMITED |
| ヴィレ・マルムリ村。北部。丘の下部なので、昔から早熟なピノ・ムニエが植えられていた。1998年に植樹された区画。ほとんど表土がなく、一部はチョークが剥き出しになっていて粘土ではなく砂質。粘土ではない、チョーク質のピノ・ムニエは重くなく、繊細で余韻が長い。100%ノンマロラクティック。年産900本。 | | | | | | | | | |
| A1673 | Les Champs Saint Martin レ・シャン・サン・マルタン | | Pint Noir | 2009 | 泡 | 750 | 14,000 | ヴェルズネイ村 | LIMITED |
| ヴェルズネイ村。北東向き斜面にある典型的なヴェルズネイのテロワール。粘土石灰質で30cm下にはチョーク層。樹齢は45年を越えているので、根はチョーク層の奥まで届いており、若い樹にはない独特のミネラルと凝縮感を持っている。100%ノンマロラクティック。年産900本。 | | | | | | | | | |

Champagne A.R Lenoble

A.R.ルノーブル
Damery

グラン・クリュ『シュイイ』の個性を36ヶ月熟成

家族経営の小規模メゾン。グラン・クリュ「シュイイ」に10haを所有。近年、ノン・マロラクティック比率を高め、繊細さ、軽さを得ている。「Mag」はマグナムボトル(コルク栓)によるリザーブワインの熟成を意味する。

100%家族経営

長い歴史の中でシャンパーニュ・メゾンは買収と合併を繰り返し、現在ではそのほとんどがオーナー企業に支えられている。

その中で家族経営を続けている珍しいメゾンが「A.R.ルノーブル」。一切出資を受け付けず、自分達のスタイルを貫いている。

『第一次世界大戦の直後、1920年から1度も資本が入った事がない。家族だけだから自分達独自の考え方で全てを決められる』

創業は1915年。激戦地だったアルザスから追われシャンパーニュに移住した「アルマン・ラファエル・グラッセ」家が「ダムリー」でシャンパーニュを造り始めたのを起源とする。

当時のシャンパーニュはドイツから移民が多く、政治的にフランス人には厳しい環境だった。

『当時はドイツ移民に囲まれてフランス名を名乗ることはできなかった。だから人名ではなく、高貴という意味のフランス語、ルノーブルと名乗った』

初代当主「アルマン・ラファエル」を略したA.R.を付けて「A.R.ルノーブル」と名乗るしかなかった。

現当主は3代目の「アンヌ」「アントワヌ」兄弟。彼等の父親「ジョセフ」は他のメゾン同様に1990年から売却先を探したが、1993年兄弟の説得によって継続を決めた。

『従業員は10人程度。醸造責任者は置かず、栽培・醸造はアントワヌが担当。最小規模のシャンパーニュ・メゾン』

36ヶ月熟成は譲れない

シャンパーニュの個性は「豊かさ」と「上品さ」のバランスだと「アントワヌ」は考えている。そして、「A.R.ルノーブル」の理想は「正確さ」があり、「シャンパーニュである前にワイン」であること。

『高貴なシャンパーニュを造るには時間と自然環境と忍耐力が必要。その全てが揃うことは非常に稀。私達は全てを持っている』

彼等の言う時間は熟成期間。最低熟成期間は15ヶ月だが、彼等は最低36ヶ月も熟成させる。泡が溶け込み開き始めてから出荷。

『ブリュット・インテンスも36ヶ月と非常に長い熟成期間。更に、このキュヴェには90年代前半からのリザーヴ・ワインが使用される』

そして、自然環境。積極的に保護して「生物多様性」を理想としている。「シュイイ」の畑の隣はとうもろこし畑と色々な花が栽培され、中央には蜜蜂が30,000匹飼われている。

『葡萄は蜜蜂によって受粉はしないが、蜜蜂が増えることで色々な植物が増える。葡萄だけの不自然な環境は葡萄を弱くする』

2012年にはシャンパーニュで2番目に「Haute Valeur Environnementale」認証を取得。

最後に忍耐。通常のシャンパーニュの2倍以上の熟成期間は常時、通常の4倍の本数をセラーで熟成させることを意味する。

『今ではほとんどのメゾンの熟成期間は18ヶ月以下。他の資本が入っているから。私達は自分でベ

ットの熟成期間を決める。忍耐力が必要』

Gクリュ・シュイイに10ha

本拠地は「ダムリー」で2.5haの畑を所有。ピノ・ムニエに最適な粘土石灰土壌。ブルミエ・クリュ「ビスイユ」の純度の高いチョーク質の畑が10ha。

『最も重要な畑がグラン・クリュ・シュイイ。表土は30cmのみで厚いチョーク層が続く。コート・デ・プランで最も偉大なシャルドネを産む』

2002年よりピオロジック。除草剤、防カビ剤、防虫剤は一切不使用。銅と硫黄もできるだけ使用しない。

『下草を残し、年に2回表面だけを耕し、横に広がった葡萄根を切り、根を垂直に降ろさせる』

痩せた土壌で下草も自由に伸ばしているのでも下草との共存でストレスを受け、年々収量は減っているが、葡萄の質は高まっている。

ピオロジックの採用によって区画毎の個性が鮮明になった。よって収穫を分け、区画毎に搾り、発酵させている。

『大樽、フードル樽、ステンレス、バリックを使い分け区画毎に発酵させることが重要。アッサンブラージュで味わいを調整できるから』

彼等のメゾンならではの優位点がりザーヴ・ワイン。「ブリュット・インテンス」でも30%以上のリザーヴ・ワインを使用する。

『リザーヴ・ワインは大樽で90年代前半からソレラシステムで保存。よってブリュット・インテンスでも10以上の複数年がアッサンブラージュされている』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|-----------------------|---------|---------|-----|--------|--------------------|----------|
| A3436 | Brut "Intense" Mag15 ブリュット・アンタンス・マグ15 | | 30%Ch, 35%PN 35%PM | N.V | 泡 | 750 | 6,200 | 瓶熟成リザーブワイン | ○ |
| A4575 | Brut "Intense" Mag16 ブリュット・アンタンス・マグ16 | | 30%Ch, 35%PN 35%PM | N.V | 泡 | 750 | 6,200 | 瓶熟成リザーブワイン | ○ |
| 30%使われるシャルドネは全てグラン・クリュ「シュイイ」の葡萄。ピノ・ノワールは「ビスイユ」。ピノ・ムニエは「ダムリー」。リザーヴワインは4種類の熟成方法。①マグナムボトル(コルク栓)②フードル③バリック④ステンレスタック。36ヶ月瓶内熟成。ドサージュは5g/L。2014年よりノン・マロラクティックの比率を高め、複雑で、酸化寄りの造りでもフレッシュさを残すように大きく変化した。 | | | | | | | | | |
| A3880 | Brut Nature Mag14 ブリュット・ナチュール・マグ14 | | 25%Ch, 30%PN 45%Me | N.V | 泡 | 750 | 7,500 | 瓶熟成リザーブワイン | ○ |
| ブリュット・アンタンスとほぼ同じベースワインを使用するが、リザーブワインを35%アッサンブラージュして複雑味を増している。また、シュール・リーでの熟成期間を48ヶ月と他のキュヴェよりも1年間長くしている。これによってノン・ドサージュでも厚みを感じる程の構成力を持つ。 | | | | | | | | | |
| A3903 | Grand Cru "Chouilly" Blanc de Blancs Mag15 グラン・クリュ・シュイイ・ブラン・ド・ブラン・マグ14 | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 7,800 | | ○ |
| コート・デ・プラン・グラン・クリュ「シュイイ」100%。コート・デ・プランの中で最も日照量が多いので熟度の高い葡萄が収穫される。ブルゴーニュに例えるとムルソーのようなクリーミーで濃厚な主質が特徴。ドサージュは5g/Lと少な目だが十分にふくよかで甘ささえ感じさせる。一部のリザーブワインはマグナムボトル(コルク栓)熟成。 | | | | | | | | | |
| A1097 | Grand Cru "Chouilly" Blanc de Blancs Millesime グラン・クリュ・シュイイ・ブラン・ド・ブラン・ミレジメ | | Chardonnay | 2002 | 泡 | 750 | 28,000 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| 694T8 | Grand Cru "Chouilly" Blanc de Blancs Millesime グラン・クリュ・シュイイ・ブラン・ド・ブラン・ミレジメ | 売 | Chardonnay | 2008 | 泡 | 750 | 12,000 | シュイイ最長年 | SOLD OUT |
| グラン・クリュ・シュイイの良年のみ造られるミレジメ。良い年というよりもヴィンテージの個性を強く感じる年で長期熟成に耐える年に造る。90%はステンレスタックとフードルで熟成。10%程度をバリックで熟成。マロラクティックはその年による。ドサージュは4g以下と低く抑えている。 | | | | | | | | | |
| 695T1 | Grand Cru "Chouilly" Blanc de Blancs Gentilhomme グラン・クリュ・シュイイ・ブラン・ド・ブラン・ジャンティオム | 売 | Chardonnay | 2009 | 泡 | 750 | 16,800 | Wine Spectator 93p | SOLD OUT |
| グラン・クリュ・シュイイの個性を最大化する為に造られているキュヴェ。個性があり、長期熟成に向く年のみ造られる。その年最も良い区画をセレクトし、発酵は100%木樽で行い、100%古バリックで熟成される。瓶内熟成60ヶ月。ドサージュは年によるが、3g/L。 | | | | | | | | | |
| 695T2 | Grand Cru "Chouilly" Blanc de Blancs Les Aventures グラン・クリュ・シュイイ・ブラン・ド・ブラン・レ・ザヴァンチュール | | Chardonnay | [02,06] | 泡 | 750 | 22,000 | Wine Spectator 92p | LIMITED |
| ルノーブルが所有する畑の中で最も優れた区画で0.5haのレザヴァンチュールの葡萄100%。10年以上ピオロジックで管理されている。単一年ではできない、より複雑なワインを目指し、優れたヴィンテージを長期保存しておき、アッサンブラージュして2次発酵させる。22%程度古バリック熟成。その他はステンレスと大樽。ドサージュは年によるが、3g/L。 | | | | | | | | | |
| A2412 | Blanc de Noirs 1er "Bisseuil" Millesime ブラン・ド・ノワール・プルミエ・クリュ・ビスイユ・ミレジメ | | Pinot Noir | 2012 | 泡 | 750 | 11,000 | 電書で自然凝縮した年 | LIMITED |
| 100%ピノ・ノワール。ルノーブルが考えるピノ・ノワール再考の区画がビスイユ村。出来の良い年のみ、ミレジメとして少量造っているキュヴェで、通常はブリュット・アンタンスに混ぜられている。発酵はステンレスタックで熟成は35%が古バリックと大樽、残りはステンレスタック。36ヶ月間以上瓶内熟成。 | | | | | | | | | |
| 695T0 | Rosé Terroirs "Chouilly Bisseuil" ロゼ・テロワール・シュイイ・ビスイユ | | Ch, PN | N.V | 泡 ロゼ | 750 | 8,400 | 2012年ベース | ○ |
| 88%シャルドネ、12%ピノ・ノワールのアッサンブラージュ・ロゼ。フレッシュ・フルーティーなロゼではなく、長期熟成可能で複雑性のあるロゼを目指しているのりザーブワイン比率も高めで35%。伝統的コカールでプレス。ピノ・ノワールの一部は3日間マセラシオン。ステンレスタックで発酵、35%は古バリックと大樽で熟成。瓶内熟成は60ヶ月以上。ドサージュ3g/L。 | | | | | | | | | |

Champagne Lilbert

リルベール
Cramant

「コート・デ・ブラン」特級畑のスペシャリスト

「クラマン」「シュイイ」「オワリイ」のシャルドネ特級畑のみを所有。収穫、ルミアージュ、デゴルジュマン等全ての行程を手作業で行っている。年間生産量 28,000 本のみの小規模生産者。

グラン・クリュのみ

「リルベール」は 1746 年からコート・デ・ブランで葡萄栽培を行ってきた老舗。現当主は 5 代目の「ベルトラン・リルベール」。

『所有する畑はグラン・クリュのみ。本拠地クラマンを中心にシュイイ、オワリイの 3 つの村に畑を所有』

高騰するコート・デ・ブランのグラン・クリュ畑。RM 生産者でグラン・クリュのみの葡萄でワイン造りを行えるのは非常に珍しい



『区画毎に細かく分けて収穫し、発酵・熟成も区画毎に分けている。異なる個性のワインをアッサンブラージュすることで複雑さを出す』

シャルドネのみ。品種のアッサンブラージュはできない。畑毎の個性を活かした醸造を行うことで個性の異なるワインを造ることが重要。

『クラマンは全ての畑が南斜面なので日照量が多い。果実味が強く、凝縮する。骨格が大きく、華やかさも持っている』

「シュイイ」の中でも冷涼な区画。完熟のニュアンスより白桃やレモンのような個性。骨格より繊細さ。

100ha しかないコート・デ・ブラン最小のグラン・クリュ「オワリイ」は個性に欠けると言われるが重要。アッサンブラージュでバランスを与えてくれる。

『クラマンはミネラルと果実の柔らかさがバランスするのが個性。シャルドネの力強さと繊細さの両面が感じられるシャンパーニュ』

アッサンブラージュに加えて、彼等が重要視している

のがリザーヴ・ワイン。

『50%以上リザーヴ・ワインを使用する。多い年は60%以上にもなる。通常は前年と前々年の2ワインテージを加えている』

シャルドネはその年の気候に大きく影響される。特にグラン・クリュはその年の個性を反映しやすい。リザーヴ・ワインでバランスを整える。

生産量は2300ケース

「ベルトラン」は 10 年間、エベルネの組合でエノログを雇えない小規模生産者の栽培、醸造を手助けするコンサルタントとして働いてきた経験を持つ。

『色々な問題への対応。アッサンブラージュや発酵温度などを普通の造り手の 10 倍経験した』



各造り手、各畑で起こる問題に対処することで経験を積んできた。病気への対応。畑毎の個性の表現方法。なにより「クラマン」の個性を学んだ。

年間 35,000 本の生産が可能だが、実際の生産は 28,000 本。家族 3 人で醸造をする為。

『毎朝4000本のルミアージュを行う。機械でも味は変わらない。でも、手作業が伝統。その時間は自分にとって幸せな時間』

家族だけのワイン造りは細かい対応も可能。デゴルジュマンの時期によってワインの硬さが異なるので、毎回ドサージュの量を変えている。

『ベースの年が同じでも初回のデゴルジュマンはドサージュ量を多めに。瓶内熟成が進むにつれて量を減らしている』

ワインの状態に合わせた微調整。彼等が手作業に拘る理由の 1 つ。

クレマン・ド・クラマンの復活

「クレマン・ド・ブルゴーニュ」のクレマンは「クラマン」に由来するとも言われている。

「クラマン」では伝統的に軽いガス圧のシャンパーニュが造られていて「クレマン・ド・クラマン」と呼ばれていた。「クラマン」にしかない伝統。



『ガス圧を低くすることでクリーミーさが出る。泡が刺激しないので食中酒としてのシャンパーニュ。ワイン自体の質が高いからできる』

通常のシャンパーニュは 6 気圧以上だが彼等の「ブランド・ブラン・ブリュット・ペルル・グラン・クリュ」は僅か 4 気圧。

『1 気圧の泡を得るには 4g の糖分が必要。よって通常は 24g 加えるが、ブリュット・ペルルは 16g しか加えないことで自然と弱い発泡になる』

80 年代「クレマン・ド・クラマン」(クラマン村のクレマン)という名称で販売していた伝統的シャンパーニュだが「クレマン」の表記が禁止された。

キュヴェ名の変更が必要になり、細かい泡の様子から真珠を意味する「キュヴェ・ペルル」としてリリースしている。

『このクラマン伝統のシャンパーニュを残している造り手はピエール・ベテルス、ギョラルマンディエ、そしてリルベールの 3 軒のみ』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|------------|------|---|-----|--------|--------------------|---------|
| 696W9 | Grand Cru Blanc de Blancs グラン・クリュ・ブランド・ブラン | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 7,700 | Wine Spectator 93p | ○ |
| <p>グラン・クリュの「クラマン」を主体に「オワリイ」「シュイイ」をアッサンブラージュしてコート・デ・ブランらしさを追求したキュヴェ。ステンレスタンクで区画毎に発酵。酵母は畑から採取した酵母をスターターとして使用。熟成は古バリックとステンレスタンクの併用。36ヶ月瓶内熟成。完熟感とコート・デ・ブランらしい冷涼感が味わえる。</p> | | | | | | | | | |
| A3904 | Grand Cru Blanc de Blancs "Cramant" Millesime グラン・クリュ・ブランド・ブラン・クラマン・ミルジメ | | Chardonnay | 2013 | 泡 | 750 | 12,000 | 樹齢80年以上 | LIMITED |
| <p>1936年に植樹されたクラマン村のブイツン区画の葡萄が主体。この区画はクラマンで最も重要な区画と言われていて表土は30cmしかなく、その下は白亜紀のチョーク層が厚く続いている。東南向きの冷涼だが日照量の多い区画だけに熟度とミネラル感の両立が可能。ステンレスタンク発酵。熟成もステンレスのみ。60ヶ月瓶内熟成。ドサージュ4-5g/L。</p> | | | | | | | | | |
| 697W0 | Grand Cru Blanc de Blancs "Perle" グラン・クリュ・ブランド・ブラン・ペルル | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 8,400 | ガス圧4パール | ○ |
| <p>70年代まで造られていたガス圧の低い「クレマン」と呼ばれていたシャンパーニュを今でも造っている4軒の内の1人がリルベール。今ではクレマンとは名乗れないので「ペルル」と呼んでいる。ガス圧は4パールなので、よりクリーミーなクラマンの個性を味わえる。クラマンの樹齢80年以上の樹を使い、瓶内熟成48ヶ月。</p> | | | | | | | | | |

Champagne Drappier

ドラピエ
Urville

マルセル・ラピエールが愛した『シャンパーニュ』

「マルセル・ラピエール」「フィリップ・パカレ」「Ch.ル・ピュイ」そして「ジャック・セロス」も愛飲するシャンパーニュ。南部コート・デ・バルでピノ・ノワールを主体に栽培。ブリュット・ナチュラルの第一人者としても知られる。

ナチュラルリストに愛される

「フィリップ・パカレ」との食事は「ドラピエ」で始まる。パリで人気のワインショップ、カーヴ・オジェが薦めるブリュット・ナチュラルも「ドラピエ」。

世界3大テノールのルチアーノ・パヴァロッティは喉に優しいと「ドラピエ」を歌う前に飲んだ。

『自然と芸術を愛する人々に愛されるシャンパーニュ。本物の純粋さを求める人達の為に造っている』

シャンパーニュの南端、オーヴ県ウルヴィル村。12世紀にシルタシアン派の僧侶によって築かれた地下セラーは現在も使われており、当時からこの地でワイン造りが行われていた事を示している(ドン・ペリニオンより古い)。

1808年より、この地でシャンパン造りを始めたドラピエは現当主「ミッシェル」で8代目。他の大手メゾンとは異なり、常に家族経営を続けている。

完全無農薬とノン・ドザージュを追及

所有する53haの畑では1989年から一切の農薬を使用しない有機栽培を実践。きっかけは長女シャルリーンの誕生だった。

『子供達の将来を考えた時に自然と今の自然な畑作りと葡萄栽培をやるべきと決断した』

しかし、ビオロジックへの移行は簡単ではなかった。合成肥料から堆肥への切り替え。農薬の不使用によって病や、害虫被害が増え収量は30%減った。土壌改善はゆっくりと進み、今では以前よりも個性をしつかり持ち、強い葡萄が収穫されている。

『葡萄畑の見栄えは悪くなった。でも、それが本来の姿。静と言うより、生命感に溢れる動の畑だ』

味わいに大きな影響を及ぼすドサージュ。「ドラピエ」ではワインに蔗糖を足し25年間熟成させたリキュールを品種毎に手作している。

そして各キュヴェのセパージュと同じものを少量添加している。ブリュットは15g/Lまで許されているが、カルト・ドールは6g/L。

『ドサージュの少なさはビオロジックで葡萄が強く自らの個性を表現できるようになったからできること。完熟した強い果実でないと6g程度の少ないドサージュでは骨格の無い寂しいワインになってしまう』

SO2無/ノン・ドザージュ/PN

『亜硫酸は香味を消す。少量であれば問題ないにせ

よ刺激物。純粋さを実現する為に添加量を少しずつ減らしている。現在、通常100mg/l程度使われるところ35mg/lまで減らしている』

収穫された葡萄は小分けにし、できる限り短時間でタンクに運ぶ。18度の完全な温度管理の下、野性酵母を使ってゆっくりと発酵を開始。

酸素を遮断する為、圧搾機を発酵槽の真上に設置したグラヴィティシステムを採用。SO2無しでも果汁はバクテリアに侵されることなくワインへ変化する。

2007年にはSO2完全無添加の「ブリュット・ナチュラル・サン・スフル」をリリース。

仏国内で大きな話題となった。15年の歳月を経て誕生したピノ・ノワール100%・ノン・ドザージュ・SO2無添加という一切を削ぎ落とした究極のシャンパーニュだ。

『SO2にアレルギーのあった母親は食事の時にタンクからSO2添加前のワインを抜き取って飲んでた。ある時、遊びに来ていたソムリエがそれを飲んで感激してしまい、このキュヴェを造ることになった』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|----------------------------|------|---------|------|--------|-------------|---------|
| 69366 | Carte d'Or Brut カルト・ドール・ブリュット | | 75%Pinot Noir Ch, Me | N.V | 泡 | 750 | 6,500 | 75%ピノ・ノワール | ○ |
| 69C07 | Carte d'Or Brut MG カルト・ドール・ブリュット・マグナム | | 75%Pinot Noir Ch, Me | N.V | 泡 | 1500 | 14,600 | 75%ピノ・ノワール | ○ |
| コート・デ・バルの個性を最大限に引き出す事を目的にしたキュヴェなのでピノ・ノワールの比率を年々高めている。垂直プレスではなく、空気圧で優しくプレス。このプレス機は空気と触れないのでフレッシュさも失わない。自然酵母で2週間低温で発酵。5%だけ木樽で熟成させることで複雑味を与えている。ドサージュ7g/L。 | | | | | | | | | |
| 69360 | Brut Nature ブリュット・ナチュラル | | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 7,500 | | ○ |
| 69469 | Brut Nature "Sans Soufre" ブリュット・ナチュラル・サン・スフル | | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 7,500 | SO2完全無添加 | ○ |
| 69K41 | Brut Nature "Rose" ブリュット・ナチュラル・ロゼ | | Pinot Noir | N.V | 泡 ロゼ | 750 | 7,800 | | ○ |
| ウルヴィル村の南斜面、日照量の多い畑の葡萄を使用。また、収穫も通常よりも遅くすることでドサージュなしでも痩せた感じがしない。リザーブワインは10%(サン・スフルは5%)。フィルターもなし。ロゼは発酵前に3日間マセラシオンしたセニエ。ステンレスタンクで発酵。熟成は24ヶ月以上。 | | | | | | | | | |
| 69361 | Brut Rose ブリュット・ロゼ | | Pinot Noir | N.V | 泡 ロゼ | 750 | 7,400 | ピノ・ノワールのセニエ | ○ |
| 100%ピノ・ノワールの珍しいロゼ。アッサンブラージュではなく、全てのピノ・ノワールを冷やしながらか3日間マセラシオンしてうすらとしたピンク色を得ている。その為、年によって色調は異なる。グレッシュさと香を大切に作るキュヴェなのでステンレスタンクで発酵。熟成。36ヶ月瓶熟成。ノン・フィルター。ドサージュ7g/L。 | | | | | | | | | |
| 69309 | Blanc de Blancs "Quatuor" ブラン・ド・ブラン・キヤトール | | Arbanne, PM B.Vrai, Ch | N.V | 泡 | 750 | 13,000 | 古代品種4種ブレンド | LIMITED |
| アルバンス、プティ・メリエ、ブラン・プレ(ピノ・ブラン)、シャルドネ。古代品種の保護を目的に造られている。アルバンス、プティ・メリエ、ブラン・プレは標高の高い冷涼区画で栽培。品種毎にステンレスタンクで2週間程度発酵。熟成。4品種を25%づつアッサンブラージュしてティラージュ。36ヶ月瓶内熟成後、デゴルジュマン。ドサージュ4.2g/L | | | | | | | | | |
| 69Q34 | Charles de Gaulle シャルル・ド・ゴール | | 80%Pinot Noir 20%Ch | N.V | 泡 | 750 | 8,800 | | ○ |
| シャルル・ド・ゴール将軍がドラピエを自家用として愛飲していたので、オマージュとして造られている。彼が好んだのはピノ・ノワールだったので、80%という最も高いピノ・ノワール比率。セレクトした良い区画の葡萄のファーストプレスのみをポンプは一切使わず、ステンレスタンクで低温発酵。36ヶ月瓶熟成。ドサージュは7.5g/L。リザーブワイン比率が50%と最も高い比率になっている。 | | | | | | | | | |
| A4549 | Millesime Exception ミルジム・エクセプション | | 60%Pinot Noir 40%Ch | 2014 | 泡 | 750 | 9,800 | | ○ |
| A4439 | Millesime Exception MG ミルジム・エクセプション・マグナム | 新入港 | 60%Pinot Noir 40%Ch | 2008 | 泡 | 1500 | 20,000 | 最高の年! | LIMITED |
| ウルヴィル村周辺の自社畑の中で樹齢の古い区画の葡萄を使用。空気圧で優しくプレス後、ステンレスタンクで発酵。野生酵母のみで2週間以上の長い発酵期間。熟成は50%ステンレスタンク、50%大樽。100%マロラクティック。移し替え時はポンプは一切使用せずに重力のみで行い、ワインにかかるストレスを排除する。ドサージュは20年間熟成した自家製で5.6g/L。 | | | | | | | | | |
| A3439 | Grande Sendree グラン・サンドレ | | 55%Pinot Noir 45%Ch | 2009 | 泡 | 750 | 14,000 | | ○ |
| A1099 | Grande Sendree "Rose" グラン・サンドレ・ロゼ | | 92%Pinot Noir 8%Ch | 2010 | 泡 ロゼ | 750 | 14,800 | | ○ |
| ウルヴィル村のピノ・ノワールを中心にクラマンのシャルドネ、モンターニュ・ド・ランスのシャルドネを使用。ジュラシック期キルメジャン土壌のピノ・ノワールは熟度が高い上に、ミネラル分も多く含んでいる。「グラン・サンドレ」の区画は樹齢が高く、真南を向いているので特に品質の高いピノ・ノワールが収穫される。35%は樽熟成。15年間大樽で熟成させたリキュールを5.5g/L添加。 | | | | | | | | | |
| A1238 | Carte d'Or Brut Millesime カルト・ドール・ブリュット・ミルジム | | 35%PN, 10%Ch 55%Meunier | 1979 | 泡 | 750 | 46,000 | ムニエ主体 | LIMITED |
| A1146 | Carte d'Or Brut Millesime カルト・ドール・ブリュット・ミルジム | | 75%Pinot Noir Ch, Me | 2002 | 泡 | 750 | 15,000 | ここ30年で最良の年 | LIMITED |
| 69D84 | Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ | | Pinot Noir | N.V | リキュール | 700 | 5,800 | | ○ |
| 69313 | Tres Vieux Marc de Champagne トレ・ヴィュー・マルド・ド・シャンパーニュ | | Pinot Noir | N.V | 蒸留 | 750 | 8,000 | | ○ |

Dosnon

ドノン
Avirey-Lingey

木樽発酵でシャンパーニュではなく『ワイン』を造る

シャブリに近いコート・デ・パール。シャンパーニュではここにしか無いキンメリジャン土壌を活かしたワイン造り。全てのキュヴェはブルゴーニュと同様に木樽で発酵・熟成される。

キンメリジャン土壌

『素晴らしいシャンパーニュを造るには、まず素晴らしいワインを造らなくてはならない。泡で誤魔化された中身の無いシャンパーニュは嫌いだ』



物静かな当主「ダヴィドノン」。言葉は少ないが、ストレートで遠慮のない物言いで目指すところが明快。他の人のシャンパーニュや考え方には全く興味がないようだ。考え方はシンプル。

待つ事を恐れ、果実中の要素が成熟していない未熟な葡萄を収穫して砂糖を足して発酵させるシャンパーニュは味わいの要素が明らかに少ない。

『2次発酵前の状態では飲む事もできない。味が無い。そんなシャンパーニュが多過ぎる』

「ドノン」はシャンパーニュ南端「コート・デ・パール」に位置。この地域の特徴は隣接するシャブリと同様のキンメリジャン土壌。標高は300m程度だが斜度がきつく年間を通して風が吹くので乾燥している。

良質の後期キンメリジャン土壌が露出する丘の中腹部分のみに葡萄が植えられている。

『チョークの「モンターニュ・ド・ランス」の細かく直線的なミネラルに比べて「コート・ド・パール」はキンメリジャン由来のヨード感の強いミネラルが感じられる』

醸造所は携帯電話も通じない「アヴィレ・ランジェ村」。住人は200人ほどでまわりは麦畑と放牧が主。「ダヴィドノン」はこの地域に2haを所有。

更に、同じ理念を持つ近隣の造り手より5haの葡萄購入し、5,000ケースのみ生産している。

木樽熟成がワインに骨格を与える

「コート・デ・パール」の土壌を表現したシャンパーニュを造る為に彼等が最適と判断したのは木樽で発酵・熟成させるブルゴーニュのワイン造り。

『収穫は10日程度遅い。ゆっくりと成熟させることで葡萄は糖度と共にタンニンやアントシアニン、香味成分も蓄える。葡萄自体の力で1次発酵しワインになる。この時点で葡萄の味がすべし。シャンパーニュを造る前にワインを造っているのだから』



彼のシャンパーニュは全て古バリックで発酵・熟成が行われる。樽材は「フランソワ・フレール」など一流のもの。今年買い入れた樽は有名生産者がピュリニー・モンラッシェで5年使用されたもの。

『小さい単位で発酵・熟成を行うことでその区画を理解できる。更に微量の空気との接触がワインに骨格を与えてくれる。ワインそのものに骨格があればドザージュを減らす事ができる。よって、よりの確にテロワールを表現出来る』

その年の葡萄の出来具合によっては一部ステンレスタンクも使用するが、ヴァン・ド・レゼルヴも含めて全てバリックで熟成している。

『バリック熟成は手間がかかる。澱を健全に活かしておかないと悪い香が出る。清潔に保つことも重要。蒸発した分を継ぎ足し酸化を防ぐことも重要』

1年間で2樽分のワインが蒸発して無くなってしまふのだから経済的にも負担は大きい。

最低24カ月以上の瓶内熟成

瓶内2次発酵後の熟成にも彼の拘りがある。全てのキュヴェにおいて最低24ヶ月の熟成の後にデゴルジュマンを行う。

そしてデゴルジュマン後、最低12ヶ月間瓶内熟成してから出荷する。熟成の期間は一定では無く、試飲を重ねてフレッシュさと熟成の具合がバランスをとったと判断した時に出荷する。



『バリック熟成でワインは酸素と既に触れ合っている。強いワインだ。だからこそデゴルジュマン後の瓶内熟成が重要。で12ヶ月程度で旨みが出てくる』

「ダヴィドノン」が目指しているのはあくまでもワイン。果実の味、骨格が重要で泡が無くても美味しいものであるべきと考える。北部のミネラルに支えられたシャンパーニュとは全く別のワインを目指している。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|-----------------------|------|-----|-----|--------|--------------|----------|
| 69M92 | "Recolte Noire" Blanc de Noirs レコルト・ノワール・ブラン・ド・ノワール | 新入港 | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 7,600 | ドサーージュ7g/L | ○ |
| A3780 | "Recolte Noire" Blanc de Noirs Zero Dossage レコルト・ノワール・ブラン・ド・ノワール・ゼロ・ドサーージュ | | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 7,900 | ドサーージュ・ゼロ | LIMITED |
| コート・デ・パールのキンメリジャン土壌のピノ・ノワールはシャルドネ以上に繊細でミネラルを表現する。表土に小石が多く日中の熱を蓄えて夜間に放熱することで葡萄の熟度は高い。これを活かして、シャンパーニュと言うよりもワインを造ると言う。発酵は2~3年使用したバリック(ピュリニー・モンラッシェ)。リザーブワインは30%程度。2年間シュール・リー。 | | | | | | | | | |
| 69M94 | "Recolte Blanche" Blanc de Blanc レコルト・ブランシュ・ブラン・ド・ブラン | 完売 | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 7,600 | 珍しいパールのシャルドネ | SOLD OUT |
| パールでは非常に珍しいブラン・ド・ブラン。キンメリジャン土壌のシャルドネは骨格があり、幅のある広がる味わいでシャブリと同じ火打石の香。コート・デ・ブランとは正反対の個性。ピュリニー・モンラッシェで2年使われた古バリック100%で発酵、熟成。40%リザーブワイン。2年間シュール・リー熟成。ドサーージュ5g/L。ブルゴーニュ的な味わい。 | | | | | | | | | |
| 69M93 | "Recolte Brute" レコルト・ブリュット | | 70%PN 30%Ch | N.V | 泡 | 750 | 8,000 | リザーブワイン40% | ○ |
| コート・デ・パールのキンメリジャンで育ったピノ・ノワールとシャルドネのアッサンブラージュ。特に丘の最上部のポートルンディアン層の畑のピノ・ノワールが使われる。古バリックで発酵後、アッサンブラージュして36ヶ月間瓶内熟成。リザーブワインは40%。ドサーージュ3g/L。パール特有の筋肉質でピュアな味わいが特徴的で北部にはあり得ない味わいになっている。 | | | | | | | | | |
| 69M95 | "Recolte Rose" Blanc de Noirs レコルト・ローズ・ブラン・ド・ノワール | | 95%Pinot Noir 5%Me | N.V | 泡ロゼ | 750 | 8,600 | 5%ムニエの赤ワイン | ○ |
| 95%ピノ・ノワール(白)、5%ピノ・ムニエ(赤)。パールの完熟したピノ・ノワールをココールでプレス。ピノ・ムニエは3日間マセラシオンし、品種毎に古バリック(ピュリニー・モンラッシェ)で発酵、熟成。24ヶ月以上シュール・リーで瓶内熟成。キンメリジャンのピノ・ノワールの大きな骨格にピノ・ムニエの赤ワインが胡椒やジンジャーのようなスパイス感を与える。ドサーージュ5g/L。 | | | | | | | | | |
| 694N0 | "Ephemere" Blanc de Noirs エフェメール・ブラン・ド・ノワール | 新入港 | Meunier | N.V | 泡 | 750 | 9,800 | 100%ムニエ | LIMITED |
| エヴリ・ウーリエ、フランソワ・ペデルのような優れたムニエがあっても一向に報われないパールのムニエを哀れんでいたダヴィ。キンメリジャンならではのムニエの表現を目指し、樹齢25年以上のムニエのみで実験的に造り始めたキュヴェ。古バリックで発酵、アッサンブラージュ後、瓶内で60ヶ月間シュール・リーで熟成。ドサーージュは必要ならば行うが基本的にはしない。 | | | | | | | | | |
| 69M96 | "Alliae" Brut Nature アリエ・ブリュット・ナチュール | 新入港 | 50%PN 50%Ch | N.V | 泡 | 750 | 16,000 | 50ヶ月シュール・リー | LIMITED |
| コート・デ・パールの単一畑「アリエ」の葡萄のみ。通常より収量を落とし、良い葡萄のみをこのキュヴェに使う。パールの可能性を試すキュヴェで、シャンパーニュとしてよりワインとしての品質を目指しているので単一ヴァンテージ。古バリックで発酵。50ヶ月シュール・リー。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |
| A1335 | Millesime ミルシム | 新入港 | Pinot Noir | 2008 | 泡 | 750 | 19,800 | パール最良年 | LIMITED |
| コート・デ・パールの最良年であった2008年。特に優れた区画の葡萄をピュリニー・モンラッシェの古バリックに入れて発酵、熟成。熟成した中で特に良かった樽をアッサンブラージュしてティラージュ。隠れている大きなエネルギーを証明する為に澱と共に9年間熟成させて2018年にデゴルジュマンされた特別キュヴェ。ノン・ドサーージュ。 | | | | | | | | | |

Champagne Andre Beaufort

アンドレ・ポーフォール
Polisy

ナチュラル『シャンパーニュ』の元祖

1969年よりシャンパーニュで一早くビオロジックを導入。一切の農薬を排除した葡萄栽培と瓶内2次発酵も天然酵母のみで行うなど、独自の手法から生まれる個性派シャンパーニュ。

60年代からビオロジック

『当時アンボネイの僕の畑の隣人は僕が始めたビオロジック農法を有害だとして非難した。農薬を多量に撒き散らす彼等こそが自然の生態系を破壊しているというのに』

「アンドレ・ポーフォール」2代目「ジャック・ポーフォール」は1969年より自然農法を開始。1971年には一切の除草剤や化学薬品の使用を中止。



『雨がが多いので農薬の使用量がポルドーについて多いと言われるシャンパーニュ。自然農法の導入は無理と言われた産地の1つだった』

しかし、彼等はこの地に最も早く自然農法を導入することに成功した。ピオディナミでも使用が認められている銅も土壌に長く残留するので100年単位で考えれば生態系のバランスを崩すとして使用しない。コンポストやハーブ、ホメオパシー(同素療法)のみで畑の手入れをしている。「アンボネイ」の他にコート・デ・パールの「ポリジ」にも畑を所有。異なる2つの地域で独自のスタイルのシャンパーニュを造っている。

熟度と酸の独特のバランス

『多くの造り手は8月にバカンスを取るが、僕等は必ず畑にいる。この時期の葡萄を理解することでワインが決まる。最近では早めに収穫をする事が多い』
現在は引退した「ジャック」に変わり、3世代目にあたる9人の兄弟が栽培・醸造を担当。父の代から彼等が最も重視するのが葡萄の熟度レベルと酸の残り具合。この2つがワインの骨格となり、長期熟成を可能にすると考えている。

その為、他の造り手と全く違う収穫タイミングとなることも多い。

『葡萄の熟度が充分と言えるレベルまで上がったと判断すれば潜在アルコール度数が低くても、酸度が高くなる前に収穫してしまふ。大事なものは糖度ではない。熟度と酸なのです』



一般的な考え方ではPH10以下で収穫が基本。しかし、彼等はPH3以下と高い酸度を得ている。結果的にアルコール発酵、マロラクティック発酵後も十分な酸がワインに残り、醸造中にSO2を加えなくてもワインを酸化から守る事ができるのだと言う。

『自然なワイン造りをする為に酸を重視してきた。父はこの強い酸とバランスを取る為にドザージュを多く

していた。

この10年で収穫時期を見極め、酸と糖のバランスを取れるようになった。だからドザージュを減らせるようになった』

日本ではドゥミ・セックが有名だが、既にフランス国内ではブリュット・ナチュラルの方が人気となっている。

ティラージュ時も酵母添加なし

酸と共に彼等が拘るのが野性酵母のみでの発酵。1次発酵は長期使用している古木樽で野性酵母のみで行う。

大きく違うのは2次発酵。通常はティラージュ地に培養酵母を加えて瓶内で2次発酵を行うが、「アンドレ・ポーフォール」ではティラージュ時にも酵母の添加はしない。

『1次発酵後にも僅かに残る酵母が活性化すれば、瓶内2次発酵時は葡萄の濃縮果汁を加えるだけで自然に発酵が始まる。重要なのは畑で自然酵母をしっかり育てること』

ヴィンテージによっては自然酵母の働きが弱く、2次発酵後もガス圧が1.2気圧程にしか上がらない事もある。(通常5気圧以上必要)

『その際は、全てのボトルからワインを木樽にもう1度戻し、活発な酵母を選び、移してあげることで全てのワインを活性化させる。その後、再び少量のティラージュをして瓶内3次発酵をする』

全て手作業なので大変な仕事。自然酵母のみのワイン造りは自然との闘いでもある。

年間の生産量は僅か2,500ケース。現在はアンボネイではなくポリジに新しい醸造所を建築中。将来的にはポリジに全ての機能を移動する予定。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|----------------|------|---|-----|--------|-----------------|---------|
| 696J8 | "Polisy" Reserve Brut ポリジ・レゼルヴ・ブリュット | | 80%PN 20%Ch | N.V | 泡 | 750 | 8,800 | ドサージュ9g/L以下 | ○ |
| 696N1 | "Polisy" Reserve Brut Nature ポリジ・レゼルヴ・ブリュット・ナチュラル | | 80%PN 20%Ch | N.V | 泡 | 750 | 7,800 | ドサージュ・ゼロ | ○ |
| コート・デ・パールのポリジの葡萄のみ。畑ではホルモン剤さえ使わない。発酵は野生酵母で容器は500Lのトノー樽。樽はトースト時の炭がタルに変化する為、使用しない。最も古い樽は100年以上。自然発酵後、瓶に移してモストを加え(蔗糖は加えない)て瓶内2次発酵。ドサージュは葡萄から作ったモストを使用し、蔗糖は添加しない。 | | | | | | | | | |
| 697J0 | "Polisy" Millesime Brut ポリジ・ミルジム・ブリュット | | 80%PN 20%Ch | 2006 | 泡 | 750 | 12,000 | | ○ |
| 696N4 | "Polisy" Millesime Demi Sec ポリジ・ミルジム・ドゥミ・セック | | 80%PN 20%Ch | 1996 | 泡 | 750 | 22,000 | ドサージュ45g/L(モスト) | LIMITED |
| 696N3 | "Polisy" Millesime Demi Sec ポリジ・ミルジム・ドゥミ・セック | | 80%PN 20%Ch | 2002 | 泡 | 750 | 14,800 | ドサージュ45g/L(モスト) | LIMITED |
| コカールでダイレクトプレス後、キュヴェ(ファーストプレス)だけを12時間低温で落ち着かせる。固形物を取り除き、上澄みだけを野性酵母で発酵。発酵容器は100年以上使用している古バリック主体。冬に1度澱引きし、春先に温度が上がるとマロラクティックが自然発生。モストを使って瓶内2次発酵。全て辛口に仕上げられるが、熟成中に一定量ドゥミ・セックにまでドサージュ。 | | | | | | | | | |
| 696J9 | Grand Cru "Ambonnay" Brut Reserve グラン・クリュ・アンボネイ・ブリュット・レゼルヴ | | 80%PN 20%Ch | N.V | 泡 | 750 | 9,800 | | ○ |
| 先代のジャック・ポーフォールが所有していたグラン・クリュ、アンボネイの葡萄を使用。1971年から完全に有機栽培が実践されている畑で極少量の銅意外には天然のハーブと自家製のコンポストしか使われていない。隣接する畑からの影響を受けないよう隣と接する樹の葡萄は使用しない。醸造は他のワインと同様に行われる。 | | | | | | | | | |
| A5311 | Grand Cru "Ambonnay" Millesime Brut グラン・クリュ・アンボネイ・ミルジム・ブリュット | 12月 | 80%PN 20%Ch | 1985 | 泡 | 750 | | 蔵出バックヴァンテージ | |
| A4896 | Grand Cru "Ambonnay" Millesime Brut グラン・クリュ・アンボネイ・ミルジム・ブリュット | 新入港 | 80%PN 20%Ch | 1990 | 泡 | 750 | 40,000 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| A4895 | Grand Cru "Ambonnay" Millesime Brut グラン・クリュ・アンボネイ・ミルジム・ブリュット | 新入港 | 80%PN 20%Ch | 2006 | 泡 | 750 | 17,000 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| A5313 | Grand Cru "Ambonnay" Millesime Demi Sec グラン・クリュ・アンボネイ・ミルジム・ドゥミ・セック | 12月 | 80%PN 20%Ch | 1989 | 泡 | 750 | 0 | 蔵出バックヴァンテージ | |
| A4897 | Grand Cru "Ambonnay" Millesime Demi Sec グラン・クリュ・アンボネイ・ミルジム・ドゥミ・セック | 新入港 | 80%PN 20%Ch | 1990 | 泡 | 750 | 43,000 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| 696N2 | Grand Cru "Ambonnay" Millesime Demi Sec グラン・クリュ・アンボネイ・ミルジム・ドゥミ・セック | | 80%PN 20%Ch | 2005 | 泡 | 750 | 16,800 | ドサージュ45g/L(モスト) | ○ |
| コカールでダイレクトプレス後、キュヴェ(ファーストプレス)だけを12時間低温で落ち着かせる。固形物を取り除き、上澄みだけを野性酵母で発酵。発酵容器は100年以上使用している古バリック主体。冬に1度澱引きし、春先に温度が上がるとマロラクティックが自然発生。モストを使って瓶内2次発酵。全て辛口に仕上げられるが、熟成中に一定量ドゥミ・セックにまでドサージュ。 | | | | | | | | | |

Eric Bordelet

エリック・ボルドレ
Charchigné

元3ツ星レストランソムリエが造るワインのようなシードル

バイオダイナミで土地の味のするリンゴを育てる。25種類のリンゴを一緒に発酵させることで単純になりがちなシードルに深み、骨格を与えている。ナチュラル・シードルのパイオニア。

元ソムリエだからこそ

1980年代にアラン・パッサールの3ツ星グラン・メゾン「アルページュ」でソムリエを務めていたのが「エリック・ボルドレ」。

父親の体調不良もあり、かねてから興味を持っていた実家のリンゴ農園を引き継ぐことを決めた。

『アルページュで料理にワインを合わせていたが、シードルはペアリングには出てこなかった。何故か？』

『そういうシードルが無かったからだ』

1992年、ノルマンディ南部のドン・フロンテの実家に戻り、シードルとポワール造りを開始。醸造を学んだ経験は無く、父親と友人のワイン生産者から教えてもらいながらのスタートだった。



『友人、ディディエ・ダグノーがワインと同じようにガストロノミックなシードルが良い。プレタンミセスの無いレストランの為にシードルを造れと言った』

当時のシードルは単純でピールの代わりに喉を潤すもの、毎日の食卓にある水と変わらない存在であったのだそう。

醸造所は17世紀からの歴史的建物シャトード・オートヴィル。そのまわりに約15haの農園が広がっている。

『相続した農園に加え、放棄された古い林檎樹を買取っている。今では25種のリンゴと15種の洋ナシを栽培している』

最も古い区画の樹齢は50年以上。ほとんどの畑は1992年に降に植えた、又は接木したもので、ようやく良い状態になりつつある。

『土壌は5億年前の先カンブリア時代に由来する古い土壌で片岩を含む沈泥土壌。葡萄栽培には向

かないがリンゴには理想的』

2005年から全ての畑はバイオダイナミが導入された。バイオダイナミを導入することで一時的に病気が蔓延し、生産量が減ったが、3年かけて徐々に回復。今では健全な状態になっている。

下草は生やしつつ放しで年に2回刈り込むだけ。農薬は一切使用しないし、除草剤、防虫剤も一切使用しない。ホルモン剤も使用しない。

『所有しているリンゴは掛け合わせの品種ではなく、伝統的な古来種のみ。地品種をバイオダイナミでこの地域のテロワールで育てることが重要』

ワインと同じように健康でその土地の個性を反映させたリンゴを収穫することでしか本物のシードルは完成しないとの考え。

自然に従う収穫

収穫は10月後半から11月。通常より遅い収穫だが、古来種は熟すのが遅いのと、完熟に拘るエリックならではの収穫方法に理由がある。

『自然に樹から落ちるのを待つ。落ちたリンゴを拾って収穫する。リンゴ樹が完熟を判断した時、自分でリンゴを落とす。樹が完熟を知っている』

リンゴの品種は25種あるが大きく3つのタイプに分けられる。「甘み」が特徴の品種、「酸味」が特徴の品種。そして、「苦味」が特徴の品種。

『リンゴは葡萄のように1品種では複雑味を作れない。3種の甘み、酸味、苦味の品種をブレンドすることでバランスする』

食用のリンゴの1/4程度の小粒なリンゴで果皮が厚く、ポリフェノールは食用品種の3倍以上。苦味系品種は食べられないほどに苦く、酸味品種も強烈なリンゴ酸を含んでいる。

『古い年代の沈泥土壌はミネラルを含み、古いリンゴ樹はミネラルを吸い上げる力が葡萄樹同様にある。シードルは骨格を得る』

エリックのシードルが飽きずに飲み続けられるのは甘みだけでなく苦味、酸味、そしてミネラルが感じられるからなのではないでしょうか。

プレタンミセスは一切ない

樹から自然と落ちたリンゴは下草のクッションに守られている。これを手作業で拾い集め、風通しの良い野外で3週間追熟させる。

『その後、すぐに細かく刻んでプレス。酸化が始まら

ないうちに密閉タンク内に置き、冷却し、デブルバージュ。その後温度を上げて自然発酵』

醸造所内はステンレスタンク製タンク、圧搾機、洗浄機が並び、清潔。プレタンミセスが少なからず存在するのがシードルだが、彼のシードルにはない。

醸造方法に秘密があるとのことだが、それは秘密。醸造所内も撮影不可という徹底ぶり。

『発酵後期には何度かラッキングを行い、酵母の活動を鈍化させ、極々軽いフィルターにかけてボトリング。瓶内で発酵を続ける』

残った糖分と酵母の活動で2週間程度発酵が続き、優しい発泡を手に入れる。残糖は全て天然のリンゴ由来で、一切、補糖しない。



■ Sidre Brut Tendres 5.5%

琥珀色でとても強いアロマが特徴的。気軽に飲めるタイプだが苦味も酸味もあるので飲み飽きしない。ノンマセラシオン。食前酒に。

■ Sydre Argelettes 6.5%

19種のリンゴを使った特別キュヴェで数日間マセラシオンしている。アップルパイ、アプリコット、ジンジャー、スパイス、蜂蜜のニュアンス。凝縮している。

■ Poire Authentique 4%

シードルより薄い色調。活き活きた洋ナシならではのフレッシュな味わい。繊細さ、上品さが欲しい人はポワールがお薦め。

■ Poire Granit 5%

火打石や石灰の香。フレッシュハーブにマルメロ、洋ナシの香が混じる。後からカラメルニュアンスも。樹齢300年の洋ナシのみ。長期熟成も可能。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|--------|------|-----|-------|--------|----------|
| A4195 | Sidre Brut シードル・ブリュット | | リンゴ 洋ナシ | [2017] | シードル | 750 | 2,500 | 辛口 | ○ |
| 30種類以上の品種が使われている。収穫はリンゴが自然に落ちたものを手で拾って行われる。収穫後、外気に触れさせながら3~5週間程度追熟させてからプレスし、沈殿物を取り除いて発酵。加糖はしない。非常にドライで繊細な味わいで気軽に飲めるタイプ。食前酒に最適。 | | | | | | | | | |
| A4196 | Sidre Brut "Tendre" シードル・ブリュット・タンドル | | リンゴ 洋ナシ | [2017] | シードル | 750 | 2,500 | 中甘口 | ○ |
| 30種類以上の品種が使われている。収穫はリンゴが自然に落ちたものを手で拾って行われる。収穫後、外気に触れさせながら3~5週間程度追熟させてからプレスし、沈殿物を取り除いて発酵。加糖はしない。琥珀色でとても強いアロマが特徴的。中甘口だが苦味も酸味もあるので飲み飽きしない。ノンマセラシオン。 | | | | | | | | | |
| A1573 | Sidre "Argelette" シードル・アルジュレット | | リンゴ 洋ナシ | 2016 | シードル | 750 | 3,000 | マセラシオン | ○ |
| 19種のリンゴを使った特別キュヴェで数日間マセラシオンしている。収穫はリンゴが自然に落ちたものを手で拾って行われる。収穫後、外気に触れさせながら3~5日程度追熟させてからプレスし、沈殿物を取り除いて発酵。加糖はしない。アップルパイ、アプリコット、ジンジャー、スパイス、蜂蜜のニュアンス。凝縮している。 | | | | | | | | | |
| A4407 | Poire "Authentique" ポワレ・オーセンティック | 完売 | 洋ナシ | [2019] | ポワレ | 750 | 2,600 | 辛口 | SOLD OUT |
| 収穫は洋ナシが自然に落ちたものを手で拾って行われる。収穫後、外気に触れさせながら3~5週間程度追熟させてからプレスし、沈殿物を取り除いて発酵。加糖はしない。シードルより薄い色調。活き活きた洋ナシならではのフレッシュな味わい。繊細さ、上品さが欲しい人はポワールがお薦め。 | | | | | | | | | |
| A3096 | Poire "Granit" ポワレ・グラニット | | 洋ナシ | 2017 | ポワレ | 750 | 3,400 | マセラシオン | ○ |
| 樹齢300年の洋ナシのみ。収穫は洋ナシが自然に落ちたものを手で拾って行われる。収穫後、外気に触れさせながら3~5週間程度追熟させてからプレスし、沈殿物を取り除いて発酵。加糖はしない。火打石や石灰の香。フレッシュハーブにマルメロ、洋ナシの香が混じる。後からカラメルニュアンスも。長期熟成も可能。 | | | | | | | | | |

Loire

Damien Laureau

ダミアン・ロロー
Savennières

『サヴニエールを代表する造り手』レヴュー・ド・ヴァン・フランス

サヴニエールの伝統を変えた「ダミアン・ロロー」。彼の造るサヴニエールは他の造り手を圧倒する力強さ、生命力、そして美しさを持っている。世界が注目するサヴニエール。

サヴニエールの常識を覆す

レヴュー・ド・ヴァン・フランス誌が間違いなくサヴニエールを代表する造り手になると紹介したのが「ダミアン・ロロー」。

2006年から本格的に「サヴニエール」でワイン造りを開始した若手。日本では無名だがフランス国内では既に大人気となっている。

「ダミアン」は全てを変えてしまった。歴史的に還元的な造りが主流だった「サヴニエール」。

まだ緑がかった状態、潜在アルコール 12 度程度で収穫し、還元的に醸造したワインは硬く、果実に乏しく、強固なワインだった。

『果皮が金色に変化するまで待ち、種まで熟させる。酸度が落ちる直前に収穫。真菌菌が少なく、酸度、熱度の高い状態を目指している』

今でも多くの造り手達は還元的な造りが多く、「サヴニエール」の良さは 10 年後でないと解らないとも言われている。

『還元ではなく常に少量の酸素とコンタクトしながら発酵、熟成し成長させる。還元でワインを守るのではなく、健全に成長させる』

フランスで最も熟成する白ワインとも言われるのは還元の要素が強いから。還元で果実香が隠れてしまっているワインは健全ではない。

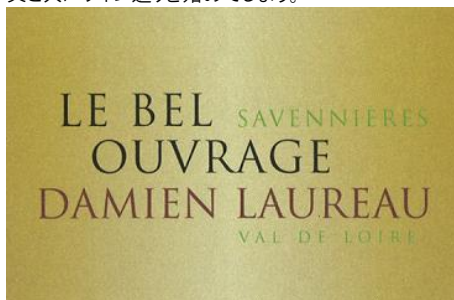
『この地方の伝統的な還元的醸造は葡萄の力が足りなかったから。自然栽培の葡萄は力があるので還元的である必要がない』

全ての畑は 2009 年からビオダイナミを導入。化学薬品や除草剤は一切使用しない。使用するのはシリカ調剤、牛糞ベースのコンポスト、硫黄、ハーブ。極少量の銅のみ。

『銅も極力使用しない。ペト病対策はハーブを煮出したものを散布することで予防している』

シスト土壌を活かす

6 人の子供を持つ「ダミアン」。パリ郊外に生まれ、植物コンポストの販売会社で働くが、醸造家だった叔父と共にワイン造りを始めてしまう。



1998 年に「アンジュ」と「サヴニエール」でワイン造りを開始。土壌のポテンシャルの高い「サヴニエール」に着かれ、畑を買い足していく。

『砂岩質シストと流紋岩が複雑に入り組むのがサヴニエール。流紋岩は僅かに鉄分を含んでいてミネラルの宝庫』

「アンジュ」を引き払い、憧れの「ロッシュ・オー・モワヌ」にも 2 つの小さな区画を獲得。

『ロッシュ・オー・モワヌは砂状になった泥灰岩と砕けたシスト土壌。下層土は流紋岩。ローヌ川を見下ろす丘の傾斜地で理想的』

「ドメヌ・エミール・ベノン」の醸造所を買取りエピレに醸造所を構え、最高の環境が整った。

「メイリュ・ド・ヴァン・フランス」において「サヴニエール」

ル」で星付き評価を得ているのはニコラ・ジョリーの「クール・ド・セラン」を含め 3 社。そして遂に 2016 年「ダミアン」が 1 ッ星を獲得した。

ロッシュ・オー・モワヌ

■サヴニエール・プティット・ロッシュ

典型的シスト土壌の数カ所の畑。基本的に若い樹から収穫された葡萄を使用。

『活き活きたエネルギーに満ちたワイン。果実の暖かく幸せな雰囲気味わえる』

「サヴニエール・レ・ジェネ」と「サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ」は同じレ・ジェネ畑から生まれる。

■サヴニエール・レ・ジェネ

シストを中心に表土から地中深くまで砂質が強い区画から造られるのが「レ・ジェネ」。

『砂が葡萄樹を温め葡萄は良く熟す。果実は大きく、芳香に優れる。若い内から素直で楽しめる』

■サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ

砂質が少なく、粘土比率が高くなる。表土に散らばるシストの中には青い班岩が含まれ鉄分が豊富。同じ畑の中で 2 つの個性に分かれている。

『葡萄樹はストレスが多く、粒は非常に小さい。果実よりもミネラルが表に出る。冷たく硬い印象。熟成によって真価を発揮する』

■サヴニエール・ロッシュ・オー・モワヌ

0.25ha。砂岩質シストと流紋岩が複雑に入り組む土壌で「クール・ド・セラン」のすぐ隣に位置。

1965 年に植樹された区画で樹齢は 50 年を超す。『収量は 20hl/ha 以下。年によっては 15hl 以下にもなる。1 年長く熟成させないと理解できないほどに複雑な構成

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|--------------|------|---|------|--------|-------------------|---------|
| A0215 | Savennieres "Petite Roche" サヴニエール・プティット・ロッシュ | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 750 | 3,200 | | LIMITED |
| A4189 | Savennieres "Petite Roche" サヴニエール・プティット・ロッシュ | | Chenin Blanc | 2018 | 白 | 750 | 3,400 | | ○ |
| ロワール川沿いの標高40m程度の区画が中心で南西向きの畑。条件は良いが、まだ10~15年程度の若い樹なのでカジュアルなワインに仕上げている。土壌は砂質とシストの混合土壌。セメントタンクで発酵、そのまま1年間熟成。上級キュヴェ「レ・ジェネ」のセカンド・プレスもアッサンブラージュすることで深みを出している。 | | | | | | | | | |
| A0216 | Savennieres "Les Genets" サヴニエール・レ・ジェネ | | Chenin Blanc | 2015 | 白 | 750 | 4,800 | 砂質＝早く開く | LIMITED |
| A2283 | Savennieres "Les Genets" サヴニエール・レ・ジェネ | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 750 | 5,400 | 砂質＝早く開く | ○ |
| ロワール川から少し離れた高台「ムーランド・ド・ヴォーヴラージュ」地区の畑でサヴニエールの最北端。樹齢は25~50年。土壌はシストだが極端に砂質が多いので葡萄の熟度は高い。よって彼のワインの中で最も果実味を楽しめる。また、一番早く開くキュヴェ。セメントタンクで発酵後、90%はそのまま、10%は2~3年目のバリックで18ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 691T3 | Savennieres "Les Bel Ouvre" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ | | Chenin Blanc | 2013 | 白 | 750 | 6,200 | Wine Advocate 93p | LIMITED |
| A0217 | Savennieres "Les Bel Ouvre" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ | | Chenin Blanc | 2014 | 白 | 750 | 6,600 | クール・ド・セランに隣接 | ○ |
| A4186 | Savennieres "Les Bel Ouvre" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ | | Chenin Blanc | 2015 | 白 | 750 | 6,800 | クール・ド・セランに隣接 | ○ |
| A2284 | Savennieres "Les Bel Ouvre" サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 750 | 7,900 | クール・ド・セランに隣接 | ○ |
| A4187 | Savennieres "Les Bel Ouvre" MG サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ・マグナム | | Chenin Blanc | 2015 | 白 | 1500 | 15,800 | クール・ド・セランに隣接 | ○ |
| A4188 | Savennieres "Les Bel Ouvre" MG サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラージュ・マグナム | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 1500 | 15,800 | クール・ド・セランに隣接 | ○ |
| サヴニエールの東側「クール・ド・セラン」があるエピレ村の3つの畑のアッサンブラージュで樹齢は30~50年。土壌は砂質は少なく、粘土主体で斑岩、流紋岩、シストの混合土壌。冷涼で葡萄果実は小さく、果実よりもミネラルの表現に向く。12ヶ月大樽やバリックで熟成させた後にアッサンブラージュ。ステンスタックで6ヶ月間落ち着かせてから出荷。 | | | | | | | | | |
| A0218 | Savennieres "Roche aux Moines" サヴニエール・ロッシュ・オー・モワヌ | | Chenin Blanc | 2015 | 白 | 750 | 9,600 | 1965年植樹 | LIMITED |
| A2285 | Savennieres "Roche aux Moines" サヴニエール・ロッシュ・オー・モワヌ | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 750 | 13,000 | 1965年植樹 | ○ |
| 1965年に植樹された0.25haの畑。「クール・ド・セラン」の隣で土壌は火山岩主体でシスト、粘土が混じる。強烈なミネラルをワインに与える。収穫は他の畑より遅く、葡萄自体の複雑性も非常に高いので発酵はフールド樽で温度管理なし。マロラクティックも自然に任せる。毎年、約18ヶ月の長期発酵。木樽で12ヶ月熟成後、アッサンブラージュ。6ヶ月ステンレスで落ち着かせてから出荷。 | | | | | | | | | |

Les Vignes Herbel

レ・ヴィーニュ・エルベル

Les Bergères

アンジュの粘土質から硬質ではない牧歌的田舎ワイン

「フェルム・ド・ラ・サンソニエール」のマルク・アンジェリが育てた 2005 年創業の若手。アンジュらしい柔らかく、厚みのある味わいで独特の世界観を感じさせる。

マルク・アンジェリとの出会い

2005 年から「ナデージュ」、「ローラン」夫妻が始めた小さな造り手「レ・ヴィーニュ・エルベル」。僅か 3.5ha の畑から自由で繊細、旨み溢れるワインを造っている。生産量は僅か 8,000 本。



元々は「ローラン」は貿易関係の仕事、「ナデージュ」はコンベンショナルな協同組合で働いていたが 2013 年にお互いの人生と子供の将来を考え、自分達で農業を始めることを決意する。

『マルク・アンジェリとの出会いが私達を自然な栽培と自然なワイン造りに導いてくれた。彼の畑と醸造から全てを学んだ』

同じアンジュ地区の「フェルム・ド・ラ・サンソニエール」の当主マルク・アンジェリとの出会い、バイオダイナミ、自然な栽培、生物多様性の維持に共感。

『彼のセラーに会い、彼の畑仕事や思想、自然なワイン造りのリスクについても学んだ。彼のワインは雄大で理想的で大きな存在であり、目標』

更にマルク・アンジェリは彼らの為にアンジュの南西部の古い畑からシュナン・ブランの区画を見つけ、紹介してくれました。

『荒廃していたが樹齢 90 年以上の良質なシュナン・ブランのクローンが残っていた。僅か 1ha の区画をバイオダイナミで再生させた』

AOC 法規的には軽視されている低価格帯ワインの産地だけに自由度が高く、独自のワイン造りができることも彼等の魅力になっている。

チョーク層ではない個性

ワイナリーはアンジュの南 20km のロシュフォール・シユール・ロワールに位置。ソーミュールやサヴニエールとは異なる独自の土壌がここにはある。

『チョーク層ではなく、黒い粘土質に片岩、シスト、礫、石英が混じる。ソーミュールのチョーク質からくる硬質感ではない、独特の厚みが個性』

表土が白いソーミュールとは全く違う土壌で、重く、雨が降れば、ぬかるみ畑に入ることもできない。カベルネの成熟には非常に有利な土壌。

『シュナン・ブランはソーミュールとは違う厚く、芳醇な個性が出る。ミネラル感よりもたっぷり大きな骨格で柔らかい印象』

土壌の個性を活かし、繊細でクレのある鋭いワインではなく、まったりとした中に濃いエキスを感ぜさせるワインを目指している。

『基本的にバイオダイナミを採用するが、独自の判断で調剤を使用する。それ以上に重要視しているのが生物多様性の維持』

2005 年から一切の化学薬品は使われていない。畑の周辺は森が残され、一部には色々な種類の植物が植樹されている。

『畑で使用するのは鶏糞、葡萄樹と焼いた灰。シリカと香草類と最小限のボルドー液のみ。エコセール認証も取得済み』

耕作は手作業で行われ、6 月までは全ての下草が伸ばしたままにされている。その後、下草を刈り込む

と同時に地表付近の葡萄根も切る。

『水分が豊富な土地なので地表近くの葡萄根は切り、根を下方向に伸ばすように強制することで色々な地層を経験させることができる』

シンプルな醸造

セラーは自宅の隣にあるシンプルな施設。畑とも隣接しており、少ない人数でも収穫後、すぐに温度を冷やしたり、搾ったりが可能。

『醸造もマルク・アンジェリの思想を理想とする。彼は隠すことなく、全てを若い世代に伝えてくれる伝道師のような存在』

プレスは伝統的垂直プレスを採用。収穫後、24 時間冷やした葡萄を 5 時間かけてゆっくりプレスすることでモストは一時的に酸化する。

『一時的に酸化したモストは酸素を含んでいるので野生酵母が最も好む環境で、培養酵母を足さずに発酵がスムーズに進む』

酸化した茶色いモストは発酵が進むと共に本来の透き通った色調に戻っていく。

『ロゼは色調をキープするのと揮発的な果実香を残す為に 2011 年から機械式の早いプレス機を導入したことで香が豊かに変化した』

発酵はステンレスタンク。赤ワインはルモンタージュもピシャージュも行わないスタイルで、これもマルク・アンジェリに習った手法。

『果帽を漬け込むことで動かさない。これによって過度な抽出を避け、果実そのものが味わえる。タンニンや雑味は全て果皮にある』

果帽を刺激しないで自然に抽出するこの手法は刺激性の物質が抽出されないの、どこか牧歌的で田舎の優しさを感じさせる。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|--------------|---------|-----|-----|-------|-----------|----------|
| A1972 | Cuvee Sylvestre Rouge キュヴェ・シルヴェストル・ルージュ | | CF, CS | [16/17] | 赤 | 750 | 3,300 | 若干微発泡 | ○ |
| 50%カベルネ・フラン、50%カベルネ・ソーヴィニヨン。別々に収穫してステンレスタンクで発酵。1度澱引きして熟成後、ヴァンテージをアッサンブラージュ。アルフレッド・エ・レオンと同じワインだが、若干ガスを残す事でフレッシュで飲みやすさを求めたキュヴェ。収量は35hl/haと非常に少ない。 | | | | | | | | | |
| A1971 | Alfred et Leon Rouge アルフレッド・エ・レオン・ルージュ | | CF, CS | [16/17] | 赤 | 750 | 3,500 | | ○ |
| 50%カベルネ・フラン、50%カベルネ・ソーヴィニヨン。別々に収穫してステンレスタンクで発酵。1度澱引きして熟成後、ヴァンテージをアッサンブラージュ。キュヴェ・シルヴェストルと同じワインだが、完全に発酵が終わるまで待ったキュヴェでガスは残していない。収量は35hl/haと非常に少ない。 | | | | | | | | | |
| A1975 | Le Rouge ル・ルージュ | | CF, CS | 2006 | 赤 | 750 | 5,600 | クラシック・長熟年 | LIMITED |
| A1974 | Le Rouge ル・ルージュ | | CF, CS | 2010 | 赤 | 750 | 5,300 | 最良年 | ○ |
| A1973 | Le Rouge ル・ルージュ | | CF, CS | 2015 | 赤 | 750 | 4,600 | | ○ |
| 50%カベルネ・フラン、50%カベルネ・ソーヴィニヨン。ステンレスタンクで発酵。3週間のマセラシオン。ルモンタージュやピシャージュはせずに果皮は常時漬込まれている。発酵終了後、5年以上の古バリックで2年間熟成。酸化防止剤を使わずにマセラシオンするので腐敗果は完璧に取り除く。 | | | | | | | | | |
| A1976 | L'enchanteur Blanc Demi Sec ランシャントール・ブラン・ドゥミ・セック | | Chenin Blanc | [16/17] | 白 | 750 | 4,600 | 樹齢90年 | ○ |
| 1920年植樹のシュナン・ブラン。特に条件が良く、熟度の高い葡萄が収穫できた年にのみ造られるキュヴェ。ステンレスタンクで発酵。野生酵母のみ。その他の白ワインと同じ温度管理せずに発酵。発酵が自然と止まり、糖度が9g以上残った場合に造られる。アルコール度数は12度。 | | | | | | | | | |
| A2675 | La Pointe Blanc Sec ラ・ポワント・ブラン・セック | | Chenin Blanc | 2007 | 白 | 750 | 9,800 | 樹齢90年 | LIMITED |
| 1920年植樹のシュナン・ブラン。樹齢が90年を越す為に収量が勝手に減り、例年10hl/haしか収穫できない。それだけ凝縮し、ミネラルを蓄えたジュースが取れる。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。2年使ったバリックで24ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A1977 | Rose d' 1 jour Rose Doux ロゼ・ダンジュール・ロゼ・ドゥー | 売 | CF, CS | 2017 | ロゼ | 750 | 3,500 | | SOLD OUT |
| 50%カベルネ・フラン、50%カベルネ・ソーヴィニヨン。機械式空圧プレスで素早くプレス。マルク・アンジェリの手法を継承したのでワイン名も同じロゼ・ダンジュール（在りし日のロゼ）として、今の工業的ロゼ・ダンジュールを暗に否定している。 | | | | | | | | | |
| A2921 | Tiphaine Rose Petillant Sec ティファイン・ロゼ・ペティヤン・セック | | CF, CS | 2017 | ロゼ泡 | 750 | 3,800 | 吹き出し注意! | ○ |
| 50%カベルネ・フラン、50%カベルネ・ソーヴィニヨン。条件が揃った年にのみ造られるペティヤン。発酵途中で瓶に移す事で1時発酵の途中でガスを残す手法。ガス圧は毎年異なり、ボトル毎にも違ってくる。天然ペティヤン。 | | | | | | | | | |

Bruno Ciofi

ブルーノ・チョフィ
Anjou

サンソニエールの現醸造責任者

フェルム・ド・ラ・サンソニエールの現醸造責任者であるブルーノ・チョフィが自然農法で頑張っている若手を支援する事とワインの地方性を保持する為に始めたプロジェクト。

サンソニエールの醸造責任者

アンジュで自然なワイン造りを広めたマルク・アンジェリ率いる「フェルム・ド・ラ・サンソニエール」。2017年、マルクは醸造責任者を退いてしまう。

『マルクが醸造責任者に指名したのがブルーノ・チョフィ。アルザスのピエール・フリック、ジュラのラ・パントを成功させた醸造家』

2016 ヴィンテージからはマルクと共にブルーノが主体となつてのワイン造りとなっているが基本的なスタイルは何も変わっていない。



ブルーノの醸造家としてのスタートはアルザスの「ピエール・フリック」。1995年から13年間働き、ピオディナミに関する知識と経験を深めた。

『当主ジャン・ピエールは70年代から自然栽培を実践。1981年からピオディナミに不向きと言われていたアルザスでピオディナミを導入した』

その後、2008年にジュラの「ドメヌ・ド・ラ・パント」の醸造責任者に就任。1999年から自然栽培だったが、2009年にピオディナミを導入。

『32haの全ての畑にピオディナミを導入し、土壌のエネルギーを高める事から始めた。ワインは圧倒的に表現力が出てきた』

ブルーノの代になってからのラ・パントのワインは一気に評価を上げた。現在は同じ考え方の「サミュエル・

ベーガー」に引き継がれた。

2014年には「ニコラ・ジョリー」の娘、ヴィルジニー・ジョリーと出会いパートナーとなり、2016年にアンジュに移り住んでしまう。

同じタイミングでマルク・アンジェリは醸造責任者を探していて、ニコラ・ジョリーを通じて2人は知り合い、意気投合してしまう。

失われていく地方性

フェルム・ド・ラ・サンソニエールで働きながら、ワインから地方性が失われている事を危惧する気持ちを大きくしていく。

『アンジュには自然栽培で畑を再生させているが、注目されずに難しい環境にいる若者が多くいる。彼等を支援することができれば』

2017年、地方性の重要性を若手に説き、栽培、醸造、販売の手助けをする目的の会社「ベレイ・エコパニ」を設立。



注目されない若手の葡萄を買取り、ブルーノが醸造を担当しながら経済的に苦しい若手を助ける活動を始めた。

『アンジュの伝統であり、地方性を最も現わしているワインこそがロゼ・ダンジュールなのに今のロゼ・ダンジュールは地方性を失っている』

マルク・アンジェリのロゼ・ダンジュールと同じく、糖分添加ではない昔ながらの自然な甘味と旨味を

持った日常のワインを目指している。

特殊な醸造方法

最初に造ったワインはアンジュらしい僅かに甘い微発泡ロゼ。70%カベルネ・フラン、15%グロロー、15%ガメイで全て有機栽培の葡萄。

『発酵時に発生する二酸化炭素を発酵後にワインに戻すというシャトー・トゥール・グリーズのフィリップ・ゴールドンが発明した手法を採用』

シャトー・トゥール・グリーズはグルドン夫妻がソーミュールに設立したワイナリーでロワールにおけるピオディナミの草分け的存在。



彼等は2015年を最後に廃業してしまったので、この醸造方法で微発泡ワインを造っている人はブルーノ・チョフィのみとなっている。

『グルドン夫妻から醸造方法を学び、シャトー・トゥール・グリーズが使っていた名前、ゼ・ビュルもそのまま引継いだ』

ガスを注入することなく、シャルマ方式でもシャンパーニュ方式でもないゼ・ビュル独特のスパークリングワイン。

『この方法は自然の発泡と発酵時に生成された香味成分をワインに戻す事が可能で、独特の風味と柔らかい発泡を楽しめる』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--|------|--------------|-----|---------|-----|-------|-------------|----|
| A3781 | Ze Bulle "Zero Pointe" ゼ・ビュル・ゼロ・ポワン | | CF, Gr Ga | N.V | ロゼ 泡 | 750 | 3,600 | 現サンソニエール醸造長 | ○ |

70%カベルネ・フラン、15%グロロー、15%ガメイ。通常の赤ワインよりも1週間程度早く収穫し、野生酵母のみで発酵。発酵時に発生する二酸化炭素を閉じ込め、そのガスをワイン内に取り込むことで(シャルマ方式の原始的な方法)発泡を得ている。シャトー・トゥール・グリーズのフィリップ・ゴールドンが発明した手法、これを復活させたのがこのワイン。酸化防止剤無添加。

Loire Chateau Yvonne

シャトー・イヴォンヌ
Saumur-Champigny

クロ・ルジャールのフランソワーズ・フコーから引き継がれた

歴史的な畑をクロ・ルジャールの奥様フランソワーズがビオディナミで復活させたがオーナーと喧嘩別れ。その後を引き継いだマチューがフランソワーズの思想を継承している。

クロ・ルジャールが救った

16世紀に僧侶達によって造られた荘園なので歴史的重要な畑を所有していた「シャトー・イヴォンヌ」だが、徐々に衰退。優良畑は荒廃してしまう。

『1997年、この優良畑を復活させるべく、新しいオーナーがクロ・ルジャールの奥様フランソワーズ・フコーの協力でビオディナミを導入。11ha、28区画もの畑を生き返らせた』

フランソワーズ女史はクロ・ルジャール同様に自家製の調剤を使い、土壌の活性化と痛んだ古い樹の治療を行い、見事に復活させたが、オーナーが理解を示さず頓挫してしまう。



その後、2007年にフランソワーズの薦めでブルグレイユのドメーヌの息子「マチュー・ヴァレ」が買い取り、現在に至っている。

『10年間のビオディナミによる治療で畑は生命を取り戻し、畑は最高の状態。フランソワーズのオマージュでイヴォンヌという名称を続けている』

フランソワーズ女史のビオディナミだけでなく、古い樹を残し、収量を極限まで、クロ・ルジャール並みに抑えているのも変わっていない。

『畑は20年以上化学薬品が使われていない。醸造所も引き継いだので蔵付き酵母も発酵温度や熟成環境も変わらない』

20年間のビオディナミ

畑では自家製調剤、ハーブ、薬草等と極少量の硫

黄と銅が使われている。雨が多い地域なのでベト病対策で銅は必要だが、将来的に止めていく。

『雑草は時々、足で踏んで自然と枯れていくのを待つ。シガリエ(害虫)にはエスカルゴで対応し、ウドンコ病にはスギナで対応する』

ここ数年、遅霜による被害が続く、各生産者は春先に畑にストーブを置き、ガソリンを燃やして霜から守っているがマチューはこれを嫌う。

『ガソリンを大量に燃やすことが自然環境にとって良いはずがない。霜対策にはなるが自然環境の保全には全くならない』

遅霜対策としては、冬の剪定時期を遅らせ、葡萄樹が目覚めるタイミングを遅らせることで遅霜よりも遅く発芽させるようにしている。



28区画の葡萄樹は全てオリジナルの葡萄樹で、クローンは一切使用していない。クローンの利便性よりも土地の味を大切にしている。

『シュナン・ブランは20種以上のクローンがあるが、これは土地の個性を殺すと考えている。マツサルセレクションでその区画の個性を残す』

更に、彼等の冬期剪定は枝を極限まで短く剪定します。通常の造り手は霜等で痛むことを考え、長く剪定することで多くの芽を残し、春以降、芽を減らしていくが、彼等は最初から少ない。

『冬の剪定で6つの芽を残し、春以降に芽かしてくる3つに減らす。最初から少ないければ、樹はより少ない芽に栄養や力を使える』

そうすることで、樹の最大の力を少ない芽に集中さ

せている。収量は20~25hl/haとこの地域の平均的収量の半分程度。シャンパーニュの平均の1/4という少なさとなっている。

より純粋さを求めて

栽培は基本的に何も変えていないが、醸造面では少しずつ変化している。野生酵母のみでの発酵、温度管理も行わない等ベースは同じ。

『石灰岩盤を掘ったセラーは温度が低いので温度管理は一度も必要になったことがない。自然の温度変化こそがその年の個性』

変わったのは樽。以前は100%新樽を使用していたが、現在では、バリックはほとんど古樽に変更。一部はフードルを導入した。

『新樽でも問題ない位に強い果実だが、よりその土地の個性を現す為にストックンガー社のフードルを導入。よりピュアに仕上げたい』



ストックンガーのフードルはタンニンも香もワインに一切何も与えないが酸素置換が少しある。古バリックの強めの酸化と併せることでバランスをとる。

『ステンレスタックを使用。野生酵母のみでアルコール発酵後、樽に移しておく。セラーが寒いので翌年の6月までマロラクティックは起こらない』

発酵後、シュール・リーを1年程度経験させてから澱引きしアッサンブラージュしてボトリング。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|----------------|------|---|-----|--------|---------|---------|
| A3774 | Saumur Blanc "Yvonne" ソミュール・ブラン・イヴォンヌ | | Chenin Blanc | 2017 | 白 | 750 | 5,900 | 完熟の年 | LIMITED |
| A4795 | Saumur Blanc "Yvonne" ソミュール・ブラン・イヴォンヌ | 新入港 | Chenin Blanc | 2018 | 白 | 750 | 5,600 | | ○ |
| La Folie, Les Devants, Clos Coin, Le Bourreau, Château Gaillardの5つの区画を使用。樹齢は5~80年まで。収量は一番多く30hl/ha。ステンレスタックで発酵。野生酵母のみで10日程度の発酵後、古バリック(20%以下新樽)で熟成、マロラクティック。1年後アッサンブラージュして清澄、ボトリング。 | | | | | | | | | |
| A4796 | Saumur Blanc "Gory" ソミュール・ブラン・ゴリー | | Chenin Blanc | 2017 | 白 | 750 | 10,000 | | LIMITED |
| 1999年に植えられた0.15haの小さな畑でワール川から一番近い畑。土壌は赤い粘土質が深くまで続き、その下層に石灰岩がある理想的な土壌。標高が低いので完璧に熟することができるのでミネラル感だけでなくゴージャスな雰囲気を得ている。ソミュール・ブラン・イヴォンヌより1年長く熟成させてからボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3771 | Saumur Champigny "La Folie" ソミュール・シャンピニー・ラフォリー | | Cabernet Franc | 2018 | 赤 | 750 | 3,800 | 酷暑年 | ○ |
| A4793 | Saumur Champigny "La Folie" ソミュール・シャンピニー・ラフォリー | 新入港 | Cabernet Franc | 2019 | 赤 | 750 | 3,600 | | ○ |
| Les Chalongs, Les Mouchards, Clos Linthierの3区画の葡萄を使用。樹齢は15~50年。土壌は砂が混じった粘土とウフォと呼ばれる石灰土壌。4週間程度のアルコール発酵だが、セラーの温度が低いので発酵前に低温マセラシオンしているような状態。12ヶ月フードルと古バリックで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3772 | Saumur Champigny "Yvonne" ソミュール・シャンピニー・イヴォンヌ | | Cabernet Franc | 2017 | 赤 | 750 | 5,200 | | ○ |
| Le Beaumeray, Les Pierres Blanches, Le Bourreau, Château Gaillardの4つの区画を使用。樹齢は約55年。4週間程度のアルコール発酵だが、セラーの温度が低いので発酵前に低温マセラシオンしているような状態。22ヶ月フードルと古バリック、一部新バリックで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3773 | Saumur Champigny "Le Beaumeray" ソミュール・シャンピニー・ル・ボームレ | | Cabernet Franc | 2015 | 赤 | 750 | 10,000 | 樹齢60年以上 | LIMITED |
| A4794 | Saumur Champigny "Le Beaumeray" ソミュール・シャンピニー・ル・ボームレ | 新入港 | Cabernet Franc | 2016 | 赤 | 750 | 10,000 | 樹齢60年以上 | ○ |
| 0.5haの特別な畑で1960年代に植樹されてドメーヌで最も古い区画。樹齢は60年。南西を向く非常に恵まれた環境で表土は赤いが石灰岩を豊富に含む。4週間程度のアルコール発酵だが、セラーの温度が低いので発酵前に低温マセラシオンしているような状態。22ヶ月フードルと古バリック、一部新バリックで熟成。 | | | | | | | | | |

Antoine Sanzay

アントワヌ・サンゼイ
Saumur-Champigny

クロ・ルジャール、ドメーヌ・デ・ロツシュ・ヌーヴに学んだ

クロ・ルジャールとドメーヌ・デ・ロツシュ・ヌーヴの隣人で幼い頃からの仲間であったアントワヌが2002年よりワイン造りを開始。ポワイユも所有する大型新人は既に大人気。

クロ・ルジャールの隣人

ソーミュールと隣り合わせの小さな AOC「ソーミュール・シャンピニー」。元々はシャンピニー村を中心として9つの村からなる AOC だった。

『今でも地理的中心はシャンピニー村だが質的中心はシャッセ村とヴァラン村。クロ・ルジャール、ドメーヌ・デ・ロツシュ・ヌーヴが位置する』

そのヴァラン村で1880年代から続く葡萄栽培農家サンゼイ家が2002年からワイン造りを開始。

『最初の3年間は半分を葡萄の段階で販売し、そのお金で醸造設備を買い足しながら、少しずつワイン造りを進めていった』

2011年には醸造設備も整い、協同組合への葡萄の販売を完全に終了し、100%ワイン醸造へと切り替わった。

今ではベタンヌも大絶賛するなど、僅か10年で一気にトップ生産者の仲間入りを果たしてしまい、大きな話題となっている。

こうして始まったドメーヌ「アントワヌ・サンゼイ」は幸運な事に隣が「クロ・ルジャール」。反対隣は「ドメーヌ・デ・ロツシュ・ヌーヴ」だった。

『幼少の頃から家族付き合いをしてきた隣人フー兄弟(クロ・ルジャール)とティエリー・ジェルマン(ドメーヌ・デ・ロツシュ・ヌーヴ)が畑作りからワイン作りまで手伝い、教えてくれた』

偉大な2人の醸造家の手助けでワイン造りを開始したアントワヌ。クロ・ルジャールと同じく30hl/haという超低収量。

クロ・ルジャールにも負けない凝縮度を誇りながら、ドメーヌ・デ・ロツシュ・ヌーヴにも通ずるミネラルとしなやかさも持ち合わせている。

『所有畑は28ha。父親は古樹を好んでいたのが古樹が多く残っている。また、減農薬で栽培されていたので状態も良かった』

樹齢50年ポワイユ

彼等の畑はヴァラン村、シャッセ村に分かれていて、3haのシュナン・ブラン畑。そして、ポワイユ畑もha所有している。



しかもこのポワイユはクロ・ルジャールのポワイユに隣接して土壌、日照条件も最高。特に優れたミクロクlimaを有すると言われている。

『ポワイユは真南を向く区画。ソーミュール・シャンピニーで最も気温が高くなる。表土は赤く、鉄分を少し含む粘土と砂の混合土壌。年間を通して風が吹くのでカビも少ない特殊な畑。樹齢50年』

この2つの村は周辺より少し高い丘になっていて黄色い変成岩と砂質が混じる。

非常に暑くなり、乾燥する地域だが、ポワイユの地下には水脈が通り、酷い乾燥の時でも、水脈まで根が伸びている古樹は生き残ることができる。

『ソーミュール・シャンピニーはトゥフォーと呼ばれる石灰岩盤が強く、シノンやソーミュールのように川に由来する小石等の影響を受けない』

また、雹害が多いソーミュールに対してソーミュール・シャンピニーには雹害はほとんど無い。古代の農家は雹の通り道を知っていて、雹害の無い地域の葡萄畑は高い価格で取引されていた。それがソーミュール・シャンピニーだった。

『崩れやすいトゥフォーの石灰岩盤は多孔質で土壌にミネラルを与えるだけでなく、水はけを良くする効果もある。カベルネ・フランにとって理想的』

濃いけれど滑らか

1999年に相続した時点で11haだったが、その全てをピオディナミに変更。更に徐々に周辺の状態の良い畑を買い足していく。

『ベース・キュヴェの平均樹齢は35年。ポワイユは樹齢50年を越しているで最高の状態になりつつある。しなやかさは古樹でないと出てこない』

ソーミュール・シャンピニーの収量も45hl/haとかなり低め。シャッセ、ヴァラン、シル・エン・プールの各村の葡萄を使用。

粘土石灰、砂質と色々な条件の畑のアッサンブラージュで若いうちから楽しめるようセメントタンクのみで熟成させている。

■ Saumur-Champigny "Les Terres Rouges"
2005年に植樹した新しい畑で0.6haのみ。石灰岩盤が強く表土が極端に薄いので、この区画のみでワインを造ることになった。

『50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは30日。その後、100%コンクリートタンクで12ヶ月熟成』

■ Saumur-Champigny "Les Poyeux"

1965年に植樹された特別な畑「ポワイユ」。クロ・ルジャールのポワイユに隣接している。50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは30日。

『熟成はトロンコニック大樽とフールドルを使用するが、20%だけバリックに入れて15ヶ月間熟成させることで馴染ませている』

クロ・ルジャール同様の深み、圧倒的凝縮度はあるが、野性味溢れるスタイルではなく、より洗練された味わいがアントワヌのスタイル。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|----------------|------|---|-----|-------|--------|----|
| A3178 | Saumur Champigny ソーミュール・シャンピニー | | Cabernet Franc | 2017 | 赤 | 750 | 4,200 | | ○ |
| ソーミュール・シャンピニーの収量も45hl/haとかなり低め。シャッセ、ヴァラン、シル・エン・プールの各村の葡萄を使用。粘土石灰、砂質と色々な条件の畑のアッサンブラージュで若いうちから楽しめるようセメントタンクのみで熟成させている。50%全房発酵。 | | | | | | | | | |
| A3180 | Saumur Champigny "Les Terres Rouges" ソーミュール・シャンピニー・レ・テール・ルージュ | | Cabernet Franc | 2017 | 赤 | 750 | 6,000 | 50%全房 | ○ |
| 2005年に植樹した新しい畑で0.6haのみ。石灰岩盤が強く表土が極端に薄いので、この区画のみでワインを造ることになった。50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは30日。その後、100%コンクリートタンクで12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A3181 | Saumur Champigny "La Haye Dampierre" ソーミュール・シャンピニー・ラ・エイ・ダンピエール | | Cabernet Franc | 2017 | 赤 | 750 | 6,000 | 100%除梗 | ○ |
| 2013年初ヴィンテージ。北向き斜面の樹齢45年の畑で砂質が多く出ている。盆地状になっていて暖かい。100%除梗してコンクリートタンクで発酵。最低限のルモンタージュのみで果皮を動かさないで21日間マセラシオン。その後、ウツプ型セメントタンクと古バリックで9ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A4707 | Saumur Champigny "Les Salles Martin" ソーミュール・シャンピニー・レ・サル・マルタン | 新入港 | Cabernet Franc | 2018 | 赤 | 750 | 5,800 | | ○ |
| A3179 | Saumur-Champigny "Les Poyeux" ソーミュール・シャンピニー・レ・ポワイユ | | Cabernet Franc | 2016 | 赤 | 750 | 7,200 | 50%全房 | ○ |
| 1965年に植樹された特別な畑「ポワイユ」。クロ・ルジャールのポワイユに隣接している。50%は全房で発酵。野生酵母のみでコンクリートタンク。マセラシオンは30日。熟成はトロンコニック大樽とフールドルを使用するが、20%だけバリックに入れて15ヶ月間熟成させることで馴染ませている。 | | | | | | | | | |
| A3182 | Saumur Blanc "Les Salles Martin" ソーミュール・ブラン・レ・サル・マルタン | | Chenin Blanc | 2017 | 白 | 750 | 6,000 | | ○ |
| 1975年に植樹した1.16haの畑で砂質土壌。ミネラル含有量が多い畑。収穫後、24時間冷やしてからダイレクトプレス。発酵は野性酵母のみで600Lの樽(1/3新樽)で発酵。セラーの温度が低く、酸度が非常に高いのでマロラクティックは起こらない。9ヶ月熟成後、アッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |
| A4705 | Saumur Blanc "Les Essarts" ソーミュール・ブラン・レゼサル | 新入港 | Chenin Blanc | 2018 | 白 | 750 | 6,900 | | ○ |

Catherine et Pierre Breton

カトリーヌ・エ・ピエール・ブルトン
Bourgueil

ロワールにビオディナミを広めた立役者

湿気が多く病気やカビが多いロワールで初めてビオディナミを導入。ドリンカブルな「ナチュラル」、地域性を表現する「クラシック」、畑の個性を重視した「テロワール」の3種のワインを造っている。

ロワール自然農法の父

今やヴァン・ナチュラルにとって最も重要な試飲会ディーン・ブレイユを立ち上げたのが「カトリーヌ・ブルトン」。ヴァン・ナチュラルのアイコン的存在。

『当時、苦しんでいたヴァン・ナチュラルの造り手同氏の情報交換を目的にワイン・ジャーナリスト、シルヴィー・オジュロと企画したのが始まり』

多くの造り手達の母親的存在で夫のピエールがブルグイユ、シノンを担当し、カトリーヌはヴーヴレイの栽培、醸造を担当している。

2人は地元の生活協同組合で働いた後、1985年にブルグイユに醸造所を設立。ブルグイユの2つの畑を購入し、ワイン造りを始める。

設立当初は化学薬品の最盛期で、政府や大学も農業を推奨し、効率的農業への転換が進められていた。葡萄畑も同様だった。

ジュール・ショヴェの教え

『そんな時、マルセル・ラビエールに出会い、ジュール・ショヴェの思想を知り、学び、ロワールで初めてビオディナミを導入した』

当時、ロワールは湿気が多く日照量が少ないので農薬の使用が当たり前でビオディナミは不可能と言われていた。

『1991年には有機栽培の認証をロワールで初めて取得。1994年には全ての畑をビオディナミに転向した。これもロワールで初めての事』

畑で使用するのは基本的に自家製のビオディナミ調剤と極少量の銅、硫黄のみ。化学肥料や除草剤は一切使用しない。

『ロワールは湿気が多いのでウドンコ病などの病気は1日で畑全体に広がってしまう。毎日畑に出て葡萄樹の状態を知る事でしか対応できない』

醸造所でも野生酵母のみでの発酵。全ての添加物、補糖を排除。1994年には酸化防止剤無添加キュヴェ「ニュー・ディヴレス」をリリースした。

ナチュラル、クラシック、テロワール

畑はブルグイユを主体に、1989年にシノンを購入。2002年にはヴーヴレイも購入した。畑毎に違った土壌を持っている。

『ロワール川由来の砂利、ブルグイユ特有の黄色いトフオー(石灰岩盤)とシスト、粘土が混在していて、土壌と日照量によって品種を選ぶ』

ワインは3種類に分類される。フレッシュでナチュラル、今直ぐに楽しめる「ナチュラル」。これはミッシェル・トルメのエチケットでお馴染み。

『2つ目が「クラシック」。樹齢の高さとビオディナミによって地域性を表現できる地力を強くした畑で造る伝統的スタイルのワイン』

3つ目は「テロワール」。個性をしっかりと表現できる特別な畑の葡萄のみで造られる。収量も極限まで下げるので長期熟成にも向いている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--|------|----------------|------|---|-----|-------|-----------|----|
| A1759 | "Epaule Jete" Vouvray Brut エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・ブリュット | | Chenin Blanc | N.V | 泡 | 750 | 3,400 | ミッシェル・トルメ | ○ |
| A3338 | "Epaule Jete" Vouvray Sec エポール・ジュテ・ヴーヴレイ・セック | | Chenin Blanc | 2017 | 白 | 750 | 3,400 | ミッシェル・トルメ | ○ |
| A3339 | "Epaule Jete" Bourgueil エポール・ジュテ・ブルグイユ | | Cabernet Franc | 2017 | 赤 | 750 | 3,400 | ミッシェル・トルメ | ○ |
| A3340 | "Epaule Jete" Chinon エポール・ジュテ・シノン | | Cabernet Franc | 2016 | 赤 | 750 | 3,400 | ミッシェル・トルメ | ○ |

「ナチュラル」ヴァン・ナチュラルでお馴染みの画家「ミッシェル・トルメ」の絵をエチケットに採用したエポール・ジュテ・シリーズは毎年、最も軽く気軽に飲める状態のワインを選んでボトリングするので毎年異なった畑の葡萄が使われる。共通するのは開けてすぐ楽しめて、難しくない、楽しいワインであること！

| | | | | | | | | | |
|-------|---|-----|--------------|------|----|-----|-------|-----------|---------|
| A5058 | Vouvray "Elle est pas bulle la vie" ヴーヴレイ・エール・パ・ビュル・ラ・ヴィ | 新入港 | Chenin Blanc | 2019 | 泡白 | 750 | 4,000 | シャンパーニュ方式 | LIMITED |
|-------|---|-----|--------------|------|----|-----|-------|-----------|---------|

「ナチュラル」粘土とシルツクスが混じる樹齢40年、ヴルヌー・シュル・プリヌの畑のみを使用。気温が低い早朝に収穫して冷たい状態の葡萄を収穫し、ソフトプレスして古バリックで2ヶ月間発酵。その後、瓶詰めし、2次発酵(シャンパーニュ方式)。11ヶ月間ジュール・リー熟成。ノン・ドサーージュ。酸化防止剤無添加。

| | | | | | | | | | |
|-------|---|-----|--------------|------|---|-----|-------|-------------|---------|
| A4581 | Vouvray "La Dilettante" Sec ヴーヴレイ・ラ・ディレタンタ・セック | 新入港 | Chenin Blanc | 2018 | 白 | 750 | 3,600 | ノン・マロラクティック | LIMITED |
|-------|---|-----|--------------|------|---|-----|-------|-------------|---------|

「ナチュラル」粘土とシルツクスが混じる樹齢40年、ヴルヌー・シュル・プリヌの畑のみを使用。気温が低い早朝に収穫して冷たい状態の葡萄を収穫し、ソフトプレスでステンレスタンクで発酵。100%ノン・マロラクティック発酵でフレッシュで軽く、毎日飲めるようなワインを目指している。

| | | | | | | | | | |
|-------|------------------|-----|----------|------|---|-----|-------|----------|---|
| A4579 | Grolleau グロロー | 新入港 | Grolleau | 2019 | 赤 | 750 | 2,900 | M.カルボニック | ○ |
|-------|------------------|-----|----------|------|---|-----|-------|----------|---|

「ナチュラル」100%グロロー種。トゥーレーヌにある樹齢20年の畑。気温が低い早朝に収穫して冷たい状態の葡萄をステンレスタンクに破碎せずに入れて二酸化炭素で満たして(マセラシオン・カルボニック)発酵開始。3週間後に空気圧で優しくプレスして発酵を続ける。翌年2月までステンレスタンクで熟成。

| | | | | | | | | | |
|-------|--|-----|----------------|------|----|-----|-------|---------|---|
| A4580 | Bourgueil Rose "La Ritournelle" ブルグイユ・ロゼ・ラ・リトゥルネル | 新入港 | Cabernet Franc | 2019 | ロゼ | 750 | 2,900 | 自家用キュヴェ | ○ |
|-------|--|-----|----------------|------|----|-----|-------|---------|---|

「ナチュラル」最高にナチュラルなロゼワインを目指した。早朝に収穫して低い温度の葡萄をステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。少しの残糖がある状態で澱引き、ボトリングしてしまい、少しだけ瓶内で発酵を促し、0.5気圧程度の発泡がある状態で出荷。醸造中のSO2は無添加。ボトリング時に極少量添加する。

| | | | | | | | | | |
|-------|--|--|----------------|------|---|-----|-------|--|---|
| A4577 | Bourgueil "Avis de Vin Fort" ブルグイユ・アヴィド・ヴァン・フォー | | Cabernet Franc | 2019 | 赤 | 750 | 2,900 | | ○ |
|-------|--|--|----------------|------|---|-----|-------|--|---|

「ナチュラル」「しけで船出禁止！」という名前前のワイン。漁師達が船を出せないから飲むしかないね、と飲む言い訳にしていた言葉「アヴィドヴァンフォー」。除梗をせずにダイレクトプレス。野生酵母のみで発酵。マセラシオン数日のみでロゼのように軽く仕上げたワイン。

| | | | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------|--|----------------|------|---|-----|-------|----------|---|
| A4578 | Bourgueil "Trinch!" ブルグイユ・トリンチ | | Cabernet Franc | 2018 | 赤 | 750 | 2,900 | トリンチ=乾杯! | ○ |
|-------|-----------------------------------|--|----------------|------|---|-----|-------|----------|---|

「ナチュラル」砂利の多い軽い土壌の畑で樹齢は20年以下と若い葡萄を使用する。早朝に収穫してステンレスタンクに投入。低温をキープしながら発酵させることで、できる限りフレッシュに仕上げている。翌年の春まで大樽で熟成。低いアルコール度数。トリンチはドイツ語で「乾杯!」の意味。

| | | | | | | | | | |
|-------|---|--|----------------|------|---|-----|-------|----------|---|
| A2057 | Bourgueil "Nuit d'Ivresse" Sans Soufre ブルグイユ・ニユイ・ディヴレス・サンズフル | | Cabernet Franc | 2016 | 赤 | 750 | 4,000 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
|-------|---|--|----------------|------|---|-----|-------|----------|---|

「クラシック」石灰岩盤の上に育つ樹齢50年の樹を使ったキュヴェで「ジュール・ショヴェ」の功績に対するオマージュとして造られたのが始まり。「ニュー・ディヴレス」は飲みすぎた夜という意味。発酵は木樽で行い、1度移し変えて同じ木樽で翌年の12月まで熟成。収穫からボトリングまで一切の酸化防止剤を使用しない。

| | | | | | | | | | |
|-------|---|--|----------------|------|---|-----|-------|-----------|---------|
| 691S3 | Bourgueil "Franc de Pied" ブルグイユ・フラン・ド・ピエ | | Cabernet Franc | 2014 | 赤 | 750 | 4,800 | プレ・フィロキセラ | LIMITED |
|-------|---|--|----------------|------|---|-----|-------|-----------|---------|

「クラシック」樹齢12年の若い樹だがピエールが実験的に育てている台木を使っていない自根のカベルネ・フラン。僅か0.17ha。醸造は伝統的で、ステンレスタンクで発酵。状態の良くない澱は取り除き、1年間そのまま熟成。翌年の収穫前にボトリング。若々しさと果実感を強調した造り。

| | | | | | | | | | |
|-------|---|--|----------------|------|---|-----|-------|-------------|---|
| A2058 | Bourgueil "Clos Senechal" ブルグイユ・クロ・セネシャル | | Cabernet Franc | 2015 | 赤 | 750 | 5,200 | 開放発酵/フールド熟成 | ○ |
|-------|---|--|----------------|------|---|-----|-------|-------------|---|

「テロワール」ピエールが最も大切にしているキュヴェでブルグイユ最高の畑の1つ。ガリシエト平野の上の丘陵地で粘土質の表土の下にチョーク層があるのが特徴。樹齢は40年。大型の開放発酵桶で発酵。長期マセラシオン。熟成はフールド樽で18ヶ月。ノン・フィルターでボトリング。20~30年の熟成にも耐える高いポテンシャルを誇る。

| | | | | | | | | | |
|-------|--|--|----------------|------|---|-----|-------|--------------|---------|
| 69CC8 | Bourgueil "Les Perrieres" ブルグイユ・レ・ペリエール | | Cabernet Franc | 1993 | 赤 | 750 | 9,200 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
|-------|--|--|----------------|------|---|-----|-------|--------------|---------|

「テロワール」ブルグイユで最も優れたテロワールを持つと言われる「レ・ペリエール」。丘の中腹部で日照量も最も多い。土壌はシルスを多く含む粘土石灰質。この土壌と樹齢40~50年の古樹のお陰で20hl/haという非常に少ない収量になっている。大型の開放発酵桶で発酵。長期マセラシオン。熟成は古い550Lの木樽で24ヶ月。ノン・フィルターでボトリング。20~30年の熟成にも耐える高いポテン

Loire

Huet

ユエ

Vouvray

RVF誌★★★評価『ヴーヴレイ』の神様

異なる3つの土壌でシュナン・ブランを栽培。ペティアン・辛口～甘口まで、収穫した葡萄の糖度に合わせて、毎年造るワインのタイプが変わる。長期熟成のヴーヴレイ・モワルーは秀逸。

3つの土壌とシュナン・ブラン

熟成した「ル・オー・リュウ・モワルー」は燻製、パイナップル、チョコレート、そしてトリュフと白ワインの域を超えた複雑さ。もはや赤ワインは必要ない。



トゥールの東10km。ロワール川右岸のヴーヴレイ。伝説的な造り手「ユエ」はこの村に3つの畑を所有。最もロワール川に近いのがシレックスを含む緑色粘土土壌の畑「ル・モン」。

『表土は薄くシレックスを含む緑色粘土質。トゥフォー(石灰層)の下30mまで根が伸びている。この畑のワインは柔らかさと軽やかさを持つ』

北へ300m離れた粘土質が強く出ている特徴的な畑が「ル・オー・リュウ」。

『褐色粘土の粘土石灰質が30mの深さまで続く。この畑のワインはねっとりとした質感でやや重く、丸い味わいが特徴』

西側には塀で囲まれたヴーヴレイの歴史的に重要な畑「ル・クロド・ブル」。

『ヴーヴレイ教会の目の前の畑。表土は僅か1m。その下は厚い石灰岩盤。まさに岩盤上の痩せた畑。ワインは硬く、他には無い強靱な骨格を持つ』

醸造長は「ジャン・ポール・ベルトメ」。35年以上、この3つの畑でシュナン・ブランを造り続けてきた。

元々自然を尊重した栽培だったが1988年には全ての畑にビオディナミを導入している。

『2020年を最後にジャン・ポール・ベルトメは引退を決意。栽培、醸造はジャン・ポールと共に10年以上働いた2人に引き継がれる』

葡萄の熟度がワインを決める

畑の状態とその年の天候に従うだけというのが「ユエ」の考え方。よってリリースするキュヴェはその年の葡萄の熟度によって変わる。



『ペティアンからモワルーまで色々なワインを造っている。その年の葡萄の熟度により糖度は150g/Lから400g/Lまで大きく異なる。自然酵母での発酵なので糖度の高い葡萄は発酵後に自然な糖分を残す事ができる』

つまり、葡萄の熟度の上だった良年にしか「ドゥミ・セック」や「モワルー」を造る事ができない。

『僕等は決してシャプタリザシオンは行わない。その年に甘口を造るのか、辛口を造るのかは葡萄と酵母が決める。僕等は何もできない』

2003年は珍しい年。早めの収穫から遅い収穫まで行えたので熟度に合わせて「ペティアン」から「モワルー」まで全てのキュヴェをリリースできた。

一方、2013年は日照量が少なかった為に熟度が上がらなかった。糖度の低い葡萄からは「ドゥミ・セック」など造れる訳もなく「セック」のみとなった。

辛口から甘口まで同じ醸造法

非常に珍しいことだが、辛口から極甘口までを全く同じ醸造方法。砂糖も酵母も添加しないし、温度操作も行わない。

『収穫時の酸度と糖度のバランス。酵母の活性度合いによって残糖の量は変わってくる。近年の温暖化でセックは少なくなりつつある』

プレスされた果汁は数時間のデブルバージュの後に600Lの古木樽で発酵を始める。発酵が終わると数回移し替えを行い、澱を取り除くだけ。



瓶詰めは通常翌年の4月。辛口から甘口まで基本的に同じタイミングで瓶詰めされ、その時点で残った糖分がワインの味わいを決定する。

数年の熟成を経た後、飲み頃を迎えたワインをリリース。モワルーは10年以上の熟成を行う事もある。

『シュナン・ブランは天候の影響を受けやすく、病気にも弱い。しかし、酸化に強く地力がある。そして土地によって大きく味わいを変える。偉大な品種だ』

Huet

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|--------------|------|----|-----|--------|---------------------|----------|
| A3450 | Vouvray Petillant "Cuvee Huet Brut" ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット | | Chenin Blanc | 2014 | 泡 | 750 | 4,900 | | LIMITED |
| <p>所有畑の中でペティヤンに合う糖度と酸度の区画を選んで少し早く収穫。野生酵母のみで自然発酵。発酵後期にボトリングすることで瓶内で発酵が続き、僅かに発泡を得る。澱と共に2年間熟成させてからデゴルジュマン。ドサーージュは前年のモワルレーやドゥミ・セックと蔗糖を混ぜたものを使用。10g/L。</p> | | | | | | | | | |
| A1987 | Vouvray Petillant "Cuvee Huet Brut" Reserva ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット・リゼルヴァ | | Chenin Blanc | 2009 | 泡 | 750 | 5,600 | | ○ |
| A3455 | Vouvray "Le Haut Lieu" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・ドゥミ・セック | | Chenin Blanc | 2017 | 中甘 | 750 | 5,600 | 93p:Wine Spectator | LIMITED |
| A3453 | Vouvray "Le Haut Lieu" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・ドゥミ・セック | | Chenin Blanc | 2018 | 中甘 | 750 | 5,600 | 93p:Wine Spectator | ○ |
| A3457 | Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・モワルレー | | Chenin Blanc | 2018 | 甘 | 750 | 5,900 | 93p:Wine Spectator | ○ |
| 698F9 | Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・モワルレー・プルミエトリ | | Chenin Blanc | 1993 | 甘 | 750 | 22,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| 698F8 | Vouvray "Le Haut Lieu" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・モワルレー・プルミエトリ | | Chenin Blanc | 2003 | 甘 | 750 | 17,000 | 96p:Wine Advocate | LIMITED |
| <p>1928年から続く最も古い畑で完全な南向き斜面。30cm以上の厚い粘土層で石灰を含む。小石やシリカはほとんど無いので「ル・モン」とは反対に若い内から華やかで開いていることが多い。栽培、醸造はどの畑も全く同じ。どっしりとした骨格で厚みのある酒質。</p> | | | | | | | | | |
| A3452 | Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・フラン・ド・ピエ・セック | | Chenin Blanc | 2007 | 白 | 750 | 12,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| A1991 | Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・フラン・ド・ピエ・セック | | Chenin Blanc | 2009 | 白 | 750 | 12,000 | 自根(フラン・ド・ピエ) | LIMITED |
| A3456 | Vouvray "Le Haut Lieu" Franc de Pied Demi Sec ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・フラン・ド・ピエ・ドゥミ・セック | | Chenin Blanc | 2003 | 白 | 750 | 12,500 | 自根(フラン・ド・ピエ) | ○ |
| <p>オー・リュウの区画内にある0.2haだけ植えられている自根(フラン・ド・ピエ)のシュナン・ブランから造られる特別キュヴェ。樹齢は13年。生産量は年産1,000本のみ。栽培、醸造は他のワインと全く同じくするが、圧倒的な違いを感じさせる。</p> | | | | | | | | | |
| A1990 | Vouvray "Clos du Bourg" Sec ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・セック | 完売 | Chenin Blanc | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| A1994 | Vouvray "Clos du Bourg" Demi Sec ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・ドゥミ・セック | | Chenin Blanc | 2017 | 中甘 | 750 | 6,800 | 95p:Wine Advocate | ○ |
| A1998 | Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルレー | | Chenin Blanc | 2009 | 甘 | 750 | 7,800 | 95p:Wine Enthusiast | ○ |
| A1997 | Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルレー | | Chenin Blanc | 2016 | 甘 | 750 | 6,800 | 97p:Wine Spectator | LIMITED |
| 698F7 | Vouvray "Clos du Bourg" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・モワルレー・プルミエトリ | | Chenin Blanc | 2006 | 甘 | 750 | 14,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| <p>ヴーヴレイで古くから偉大な畑と言われてきた畑で壁で囲まれている。表土は非常に薄い粘土で僅かに10cm程度しかなく、その下は10m以上続く石灰岩盤。葡萄樹は石灰岩盤の割れ目に根を伸ばしている。彼等の畑の中で最も痩せた畑でワインは凝縮度が高く、フィネスが出てくる。</p> | | | | | | | | | |
| A1989 | Vouvray "Le Mont" Sec ヴーヴレイ・ル・モン・セック | 完売 | Chenin Blanc | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| A3454 | Vouvray "Le Mont" Demi Sec ヴーヴレイ・ル・モン・ドゥミ・セック | | Chenin Blanc | 2018 | 中甘 | 750 | 6,800 | 95p:Wine Spectator | LIMITED |
| A1996 | Vouvray "Le Mont" Moelleux ヴーヴレイ・ル・モン・モワルレー | | Chenin Blanc | 2016 | 甘 | 750 | 6,800 | 96p:Wine Spectator | ○ |
| A3458 | Vouvray "Le Mont" Moelleux ヴーヴレイ・ル・モン・モワルレー | | Chenin Blanc | 2018 | 甘 | 750 | 6,800 | 95p:Wine Advocate | ○ |
| A1999 | Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルレー・プルミエトリ | | Chenin Blanc | 2005 | 甘 | 750 | 15,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| A3461 | Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルレー・プルミエトリ | | Chenin Blanc | 2015 | 甘 | 750 | 13,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| A3460 | Vouvray "Le Mont" Moelleux Premiere Trie ヴーヴレイ・ル・モン・モワルレー・プルミエトリ | | Chenin Blanc | 2018 | 甘 | 750 | 13,800 | 95p:Wine Advocate | ○ |
| <p>1957年に取得した畑。土壌は粘土質が少なく、小石やシリカの含有量が「ル・オー・リュウ」よりも多い。収穫は1つの畑で3回。状態の良い葡萄のみ手作業で収穫。発酵は古樽で野生酵母のみ。マロラクティック発酵も自然に任せるのでノン・マロラクティックの年も多い。ミネラル感に富み、若い内は閉じ気味だが熟成してから一気に変化するがこの畑。</p> | | | | | | | | | |
| A3464 | Vouvray "Cuvee Constance" Moelleux ヴーヴレイ・キュヴェ・コンスタンス・モワルレー | | Chenin Blanc | 2016 | 甘 | 500 | 25,000 | 96p:Wine Spectator | ○ |
| <p>1989年から造られているデザートワインでドメーヌ・ユエの最高峰のワイン。貴腐が付いた葡萄を中心に最良の葡萄のみを選別して使用。3つの畑の中から最良の葡萄のみを選ぶので年によって使われる畑は異なる。2002年に他界したガストンの母親の名前を付けている。</p> | | | | | | | | | |

Sebastien Brunet

セバスチャン・ブリュネ

Vouvray

今や珍しい「超正統派」シュナン・ブラン

流行に流されて果実や甘み、ゆったりとしたシュナン・ブランが多くなっている今。もう一度注目したい正統派ヴーヴレイの伝道師がセバスチャン・ブリュネ。硬質で高い酸度がヴーヴレイの最大限にミネラルを引き出す。

最も難しい産地ヴーヴレイ

アンボワーズからロワール川が蛇行した辺りの右岸、トウフォー土壌が広がるエリアがヴーヴレイ。ロワールの多くの産地の中で最も難しい産地と言われる。

『天候の振れ幅が大きいのでロワールで最も天候に左右される産地。毎年の天候を素直に反映したワインこそがヴーヴレイ』

基本的には湿気が多く、冷涼な年が多いが、入り組んだ丘陵のお陰で全く雨が降らなく、極度に乾燥する年もある。



しかし、夏は短く、酷暑が長く続く事は無いのと土壌自体のPHが低いので圧倒的な酸度は毎年確保されている。

『乾燥した年のワインは閉じてしまう。冷涼年は酸度が高く鋭すぎる。どちらも熟成することで本領を発揮する。長期熟成が大切』

土壌は黄色がかかったトウフォー（石灰岩盤）土壌でシレックスと水晶を含む粘土の表土が薄くトウフォーを覆っている。

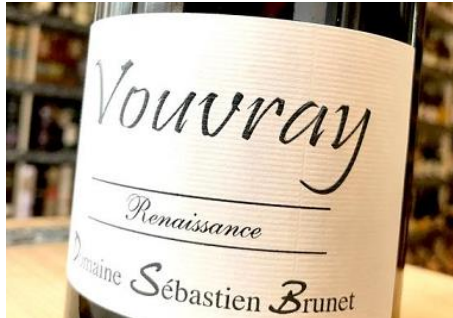
『低いPHとミネラル豊富で瘦せた土壌でテロワールを表現できるのがシュナン・ブラン。その為に大切な

のがノンマロラクティック発酵』

厳しい自然環境のヴーヴレイの個性を最も確に表現しているのが「セバスチャン・ブリュネ」であり、他のどの産地のシュナン・ブランとも似ていない。

本来のシュナン・ブランの個性

1974年に代々、葡萄栽培農家だったミッシェル・ブリュネが「ドメーヌ・ド・ラ・ロッシュ・フルーリー」を設立したのが始まり。



3haから始まり、ヴーヴレイだけで15haまで畑を増やしていった。2000年にアンボワーズ醸造学校を卒業した息子「セバスチャン」がドメーヌに入る。

『2006年に父親が亡くなり、当主となったことでピオロジックへ一気に転換。ドメーヌ名もセバスチャン・ブリュネに変更した』

畑は「ル・アモー・ラ・フォリ」と「ヴルヌー・シュル・ブレヌ」の2つのコミューンに15箇所に分かれて所有している。全て石灰岩盤の上にある区画で、表土は非常に薄い。

『シュナン・ブランは最適なタイミングで収穫すれば高い酸度をキープしながら完熟した果実も得られる。糖度はあまり考えない』

厳しい天候と瘦せた土壌で栽培された「セバスチャ

ン」のシュナン・ブランは熱さや糖度の高さではなく、ドライで硬質な本来のシュナン・ブランの個性が味わかる。今や珍しいスタイルと言える。

低い発酵温度と熟成温度

醸造所は石灰岩盤の丘を掘った天然の洞窟をそのまま使っていて温度管理設備も無く、年間を通して12度がキープされている。

『元々マツシュールーム栽培の為に掘られた横穴で2km続いている。気温が低く、湿気も多いのでワインにとって理想的な環境』

この低い温度が「セバスチャン」のワインの個性を際立たせている。発酵温度も低く、熟成時の気温も極度に低いので揮発的香も失わない。

『発酵温度が低いのでゆっくり長く発酵が続き、マロラクティックは起こらない。シュナン特有のミネラルが最も感じやすい状態』

「ベティアン」と「アルボン」の発酵はステンレスタンクで野生酵母のみで行われる。このタンクはオランダの牛乳用のタンクで水平式。

『ルネッサンスはより複雑に仕上げたいので樽発酵。温度が低いので6ヶ月発酵が続き、色々な状態の樽をアッサンブラージュして仕上げる』

圧搾は空気圧の最も優しいプレス機を導入。5時間かけて果皮、種子を刺激ないようにプレス。あくまでも果汁の繊細さのみを得たい。

『清澄はせず、24~36時間のデブルバージュで上澄みのみを使用することでしか本来のシュナン・ブランの繊細さは得られない』

ユエのような偉大な造り手は稀で、正直、凡庸なワインが多いヴーヴレイ。今の時代に流されることなく、正統派シュナン・ブランで我が道を行く「セバスチャン・ブリュネ」。貴重な造り手です。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-------------------------|------|---------|-----|-------|-----------|---------|
| A4800 | Petillant Naturel Rose ベティアン・ナチュレ・ロゼ | 新入港 | 80%Grolleau 20%Gamay | 2019 | 泡 ロゼ | 750 | 2,900 | | ○ |
| 収穫は手摘みで小さな15kgの箱に入れられセラーに到着後丁寧に選果。ゆっくりと空気圧で全房プレス。ステンレスタンクで発酵。16度から22度までしか上がらない自然に低温のセラーで自然酵母のみ使用。澱引きを2回行い発酵が終わるまえの12月中にボトリングをしボトル内で発酵が進むことにより泡を残す。濾過、清澄なし。 | | | | | | | | | |
| A3328 | Vouvray Petillant "Le Naturel" ヴーヴレイ・ベティアン・ル・ナチュレ | | Chenin Blanc | 2017 | 泡 | 750 | 3,400 | 酸化防止剤無添加 | LIMITED |
| A4797 | Vouvray Petillant "Le Naturel" ヴーヴレイ・ベティアン・ル・ナチュレ | 新入港 | Chenin Blanc | 2018 | 泡 | 750 | 3,400 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
| 90年代に植樹された樹齢20年程度の北向き斜面の畑。粘土が比較的大目でシレックスが混じる。標高は100m。収量は45hl/haと一般的なシャンパーニュの半分以下という少なさ。発酵はステンレスタンクで野性酵母のみ。発酵が進み、味わいのバランスが取れたら、ボトルに移して発酵を続ける。酸化防止剤は一切添加しない。 | | | | | | | | | |
| A1981 | Vouvray Sec "Arpent" ヴーヴレイ・セック・アルボン | | Chenin Blanc | 2017 | 白 | 750 | 3,200 | 多区画ブレンド | ○ |
| A4801 | Vouvray Sec "Arpent" ヴーヴレイ・セック・アルボン | 新入港 | Chenin Blanc | 2018 | 白 | 750 | 3,000 | 多区画ブレンド | ○ |
| アルボンは「0.5ヘクタール」を意味する方言。2007年が初ヴィンテージで、その際に0.5haの区画から造ったのでこの名前が付けられた。今はヴルヌー・シュル・ブレヌの色々な区画のアッサンブラージュに変更されている。ステンレスタンクで2ヶ月間発酵。80%はステンレスで熟成し、20%は古樽で12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A1978 | Vouvray Sec "Renaissance" ヴーヴレイ・セック・ルネッサンス | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 750 | 3,800 | | ○ |
| 「ルネッサンス」はセバスチャンの代替りに祝って付けられた。1970年植樹の南向き斜面の葡萄を中心に造られる。発酵から5年以上使用したトノー樽で行い、そのまま澱と共に熟成される。発酵は6ヶ月も続く。基本的にノン・マロラクティック。 | | | | | | | | | |
| A3329 | Vouvray Sec "Les Pentès de La Folie" ヴーヴレイ・セック・レ・ペント・デ・ラ・フォリー | | Chenin Blanc | 2016 | 白 | 750 | 5,500 | 水晶を含む最高の畑 | ○ |
| ル・アモー・ラ・フォリにある南東向き斜面の畑で樹齢は平均80年と言うセバスチャンの持つ畑の中で最も高い樹齢の畑。粘土にシレックス、水晶が混じる理想的な土壌。発酵は野性酵母のみでトノー樽で行い、澱と共に18ヶ月間熟成させる。 | | | | | | | | | |
| A1980 | Vouvray Demi Sec "La Folie" ヴーヴレイ・ドゥミ・セック・ラ・フォリー | | Chenin Blanc | 2016 | 中甘 | 750 | 3,400 | | ○ |
| ル・アモー・ラ・フォリにある南東向き斜面の畑で樹齢は平均80年と言うセバスチャンの持つ畑の中で最も高い樹齢の畑。粘土にシレックス水晶が混じる理想的な土壌。発酵は野性酵母のみでトノー樽で行い、澱と共に18ヶ月間熟成させる。 | | | | | | | | | |

Des Huards

デ・ユウアール
Cour-Cheverny

土着品種『ロモランタン』最大所有者

世界で僅か55haしか栽培されていない土着品種「ロモランタン」。ウアー家は100年以上前から栽培し、樹齢75年以上の古樹からもワインを醸す。RVF誌でAOCクール・シュヴルニ唯一の星付き評価を獲得。

55haのみ極小AOC

ロワールの奥地にある最小の AOC クール・シュヴルニ。この地で7代続く造り手で最も重要なのが「デ・ユウアール」。



1922年に元詰めを開始し、ロモランタンに拘り続けている珍しい造り手。現在は「ミッシェル・ジャンドリエ」が家族と共にドメーヌを運営している。

『フランスのソムリエも知らないロモランタン。クール・シュヴルニでしか栽培されていない品種。世界中で55haしか植樹されていない』

クール・シュヴルニとして栽培可能な品種はロモランタンのみ。デ・ユウアールは8haのロモランタンを所有。ロモランタンの最大所有者となっている。

『Les Meilleurs vins de France 誌でも高い評価を受けていて 2015 年からはクール・シュヴルニで唯一、星付き評価となった』

98年よりピオディナミ

『ピオディナミは特別ではない。土、空気、水といった自然の力を利用する。私達にとっては自然に寄り沿いワインを造る唯一の農法』

1989 年からこの地域で唯一、ピオディナミを導入。技術の進歩と共に人間が壊したエコシステムを元に戻すべきと考えている。

『ピオディナミの導入は、50 年前のワイン造りに戻ることだった。植物の成長リズムを細かく観察し、それに合わせて畑の手入れをする』

周囲に森や草原を残し、複数の香草や果実を植えて生物多様性を保っている。葡萄畑だけの環境ではないことが重要。

『畑のバランスが崩れたら、ハーブや調剤で治癒するきっかけを与えてやるだけ。それ以降は葡萄樹自身の自然治癒力に任せる』

絶滅寸前だったロモランタン

デ・ユウアールは7代に渡ってロモランタンを栽培してきた。区画中には樹齢 100 を超えるプレ・フィロキセラも所有している。

『16 世紀から栽培されている土着品種。砂地を好む

為、フィロキセラの被害も受け難い。この地域にしか適応しない品種』

高い酸度を持つロモランタンはアッサンブラージュ用品種として好まれた。しかし、60 年代以降、病気に弱いのでシャルドネに植え替えられていった。

『更に 70 年代には土壌と相性が良く、栽培の楽なソーヴィニヨン・ブランに植え替えられていく。ロモランタンは絶滅寸前だった』

酸度の高いロモランタンは飲み頃を迎えるまでに熟成が必要。ほとんどの造り手は若いうちからリリース出来るソーヴィニヨン・ブランを選んだ。

『ミッシェルの父マルセル・ジャンドリエやクリスチャン・テシエ等 10 人以下の僅かな造り手がロモランタンの再興に尽力している』

彼等の長い努力のお陰で1993年、ロモランタンの独自性が INAO に認められ、遂に AOC クール・シュヴルニが誕生することとなった。

『全てのワインは基本的にノン・マロラクティック。ロモランタンは酸度が高過ぎるのでマロラクティックは阻害されてしまう』

透き通ったミネラルとシトラス、ライムのような香り高い酸味はこの品種ならではの。春の食材や川魚との相性は素晴らしい、日本人の味覚とも合うはず。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|---------------------------|------|---|-----|--------|-------------|---------|
| A3766 | Cour Cheverny "Romo" クール・シュヴルニ・ロモ | | Romorantin | 2017 | 白 | 750 | 2,900 | ノン・マロラクティック | ○ |
| AOCクール・シュヴルニは100%ロモランタンしか認められていない。ロモランタンはフランス全土で60haしか栽培されていない希少種。平均樹齢35年。粘土石灰質及び粘土土質。ゆっくりとプレス後デブルバージュ。天然酵母のみ使用し18〜20°Cで発酵。ステンレスタンクで熟成と共に6ヶ月熟成後、ボトリング。最もロモランタンの個性を感じられるキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| 690X3 | Cour Cheverny "Francois 1er" クール・シュヴルニ・フランコ・ブルミエ | | Romorantin | 2011 | 白 | 750 | 3,600 | 樹齢75年以上 | LIMITED |
| A2142 | Cour Cheverny "Francois 1er" クール・シュヴルニ・フランコ・ブルミエ | | Romorantin | 2015 | 白 | 750 | 4,000 | 樹齢75年以上 | ○ |
| 1922年に植樹された樹を含む平均樹齢75年の区画。1/3の葡萄は15時間マセラシオン。2/3は果汁のみを天然酵母で発酵。ステンレスタンクで発酵温度はフレッシュさと果実由来の香を活かす為に18〜20度をキープする。1度ラッキングしてから熟成と共に6ヶ月熟成してから出荷。古樹ならではの重厚さを感じられる。 | | | | | | | | | |
| A3767 | Cour Cheverny "Eugene Magloire" クール・シュヴルニ・エージュ・マグロワール | | Romorantin | 2014 | 甘 | 750 | 13,000 | 樹齢100年の自根 | LIMITED |
| 1922年に植樹された最も古い区画の葡萄のみを使ったスペシャル・キュヴェ。樹齢は約100年でロモランタンでは非常に珍しい自根の樹も含む。野性酵母のみでステンレスタンクで発酵。古バリックで18ヶ月間熟成。酸度が高いのでマロラクティック発酵は起こらない。古い樹ならではの凝縮感と少し重心の低いどっしりとした感じが特徴。 | | | | | | | | | |
| A3768 | Cheverny Blanc "Pure" シュヴルニ・ブラン・ピュール | | Sauvignon B Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 2,800 | ステンレス発酵・熟成 | ○ |
| 85%ソーヴィニヨン・ブラン、15%シャルドネ。平均樹齢20年の畑で石灰を多く含むローム質土壌でピオディナミ。ゆっくりとプレス後、デブルバージュ。天然酵母のみ使用し18〜20°Cで発酵。ステンレスタンクで熟成と共に6ヶ月熟成後、ボトリング。クール・シュヴルニと同様に軽く、繊細な酒質で食中酒として最適。 | | | | | | | | | |
| 690X6 | Cheverny Blanc "La Haute Pinglerie" シュヴルニ・ブラン・ラ・オート・パンゲルリー | | Sauvignon B Chardonnay | 2013 | 白 | 750 | 3,600 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| 85%ソーヴィニヨン・ブラン、15%シャルドネ。平均樹齢20年の畑でシリカを多く含む粘土質土壌。ピオディナミで管理されている。発酵は古バリックで行い、1度移し変えて古バリックで熟成と共に12ヶ月間熟成させているのでフレッシュさよりも骨格の大きなワインに仕上がっている。 | | | | | | | | | |
| 690X7 | Cheverny Rouge "Envol" シュヴルニ・ルージュ・アングワール | | Gamay PN, CF | 2014 | 赤 | 750 | 2,600 | ステンレス発酵・熟成 | ○ |
| 55%ガメイ、30%ピノ・ノワール、15%カベルネ・フラン。シリカを多く含む粘土石灰土壌で樹齢は20年程度。全房のまま破碎せずにステンレスタンクに投入。低温を維持しながら7日間下部から自然発酵。7日後に少しずつプレスして発酵を活発化させる。熟成もステンレスタンクのみで翌年の収穫前にボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3769 | Cheverny Rouge "Vivier" シュヴルニ・ルージュ・ヴィヴィエ | | 70%Pinot Noir 30%Gamay | 2015 | 赤 | 750 | 3,600 | 完熟する区画 | ○ |
| 砂質が強く粘土石灰質とシレックスが少し混じる土壌が特徴的なのでピノ・ノワールを植樹した。日照量も多いのでピノ・ノワールが非常に良く熟す「ヴィヴィエ区画」。野性酵母でステンレスタンク内で発酵。2年間ステンレスタンクで熟成してからアッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |
| 690X8 | Cheverny Rouge "Ouvrage" シュヴルニ・ルージュ・ウヴラージュ | | Pinot Noir | 2013 | 赤 | 750 | 3,600 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| A3770 | Cheverny Rouge "Ouvrage" シュヴルニ・ルージュ・ウヴラージュ | | Pinot Noir | 2014 | 赤 | 750 | 3,900 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| 石灰岩が豊富で痩せた土壌に育つ凝縮したピノ・ノワールを使用。畑で選果しながら収穫し、野性酵母のみでステンレスタンクで発酵し、発酵途中から古バリックに移し、発酵を続ける。1度ラッキングしてから熟成と共に古バリックで24ヶ月熟成。伝統的ブルゴーニュスタイル。 | | | | | | | | | |

Alphonse Mellot

アルフォンス・メロ
Sancerre

仏最高評価『サンセール』の老舗

「サンセール」で最も古い歴史のあるドメーン。サンセール中心の丘に葡萄畑を所有し、土壌別に個性の異なるキュヴェをリリースしている。主要ワイン評価誌からは「DRC」や「イケム」と並ぶ最高評価を獲得。

「DRC」と並び仏最高評価

『全てのワインが完璧で熟成に優れたグランヴァン。ストレートに心が揺さぶられるワイン』BetD 誌フランスを代表するワイン評価誌が揃って「DRC」や「イケム」に並び最高評価を与えている「アルフォンス・メロ」。

1513年からワイン造りを行うサンセール最古参で、17世紀には国王ルイ14世から「ワイン・コンセイエ」に任命されていた。

所有畑は約50haでその内30haは単一区画「ラムシエール」。それ以外は区画毎に複数のキュヴェをリリース。区画の個性を表現した個性の異なるサンセールの造っている。

当主は同じ「アルフォンス」と言う名を受け継ぐのが伝統。現在は19代目「アルフォンス」が中心になり、家族経営でワイン造りを行っている。

母岩に伸びる80万kmの根

以前は複数区画の葡萄をアッサンブラージュしていたが、90年代以降はアッサンブラージュをせずに区

画毎にキュヴェをリリースしている。

『アッサンブラージュをやめた事で、収穫量の多い区画ではワインの個性が弱まりに気付いた。だから全ての区画で収穫量を減らし、植樹率を増やした』

サンセールでは通常65hl/haまで収穫が可能だが、彼等は20hl/haにまで削減。一方で植樹率は1haあたり8000~12,000本に増やした。多い区画では20,000本まで密植している。

また1999年からはビオディナミ農法を導入。現在畑では化学肥料等は一切使わずに銅と硫黄のみで対応している。

『ビオディナミにより活性化した畑では葡萄樹は15m以上深くまで根を伸ばす。主根だけでなく分枝も合わせると、根の長さは延べ60~80万km』

この根が下層土の石灰岩から、その区画独自の要素を吸収する事で、明確な個性がワインに表現出来る。

断層と崩壊土がもたらす個性

『地殻変動により隆起したこの丘には南北に断層が

走る。断層と崩壊土の影響で、小さな丘に異なる年代の土壌が混在する。だから同じソーヴィニオンでも全く違う個性を持つワインが出来る』

断層の西側はバリ盆地の中央に向かう傾斜地。石灰岩の上にキンメリジャンの泥灰と石灰が堆積している。この土壌で造られるキュヴェは「エドモンド」「ジェネラシオン・ディズ・ヌフ」など。

頑強な体躯を持ち熟成により真価が発揮される。

断層の東側は丘の崩壊土が堆積。「プザンセ」と呼ばれる石灰質土壌で、小石が表土に多く含まれ、ピノ・ノワール適している。

侵食されずに残った丘の上部の硬い層は始新世のシレックスとケイ質土の礫岩で覆われている。

「レゼレス」の様に、フュメ香やミネラル香が主体で、若い内はやや閉じ気味のワインに仕上がる。

『区画を熟知する事。低い収穫量。完熟した葡萄。ミスの無い醸造。全てが揃って、ようやく土地の個性を映したワインが出来る』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-------------|------|----|-----|-------|---------------|---------|
| 69CC9 | Les Penitents "Chardonnay" レベニタン・シャルドネ | | Chardonnay | 2014 | 白 | 750 | 2,800 | コート・ド・シャリティ地区 | ○ |
| A2059 | Les Penitents "Pinot Noir" レベニタン・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 3,600 | コート・ド・シャリティ地区 | ○ |
| A3893 | Sancerre Blanc "Le Manoir" サンセール・ブラン・ル・マノワール | | Sauvignon B | 2018 | 白 | 750 | 4,400 | シレックス | ○ |
| 「シレックス」サンセール村の上部に位置する1.6haの区画「ル・マノワール」。典型的なシレックス土壌。二酸化ケイ素を主成分に鉄、マグネシウム等のミネラル分が豊富で土壌の栄養分は少なく痩せている。ソーヴィニオン・ブランは硬質なミネラルを前面に出す。トロンコニック型木樽及びステンレスタンクで熟成。リリース直後から楽しめるが、長期熟成も可能。 | | | | | | | | | |
| A3429 | Sancerre Blanc "Les Hersees" サンセール・ブラン・レゼレス | | Sauvignon B | 2017 | 白 | 750 | 5,400 | シレックス | ○ |
| 「シレックス」サンセールの丘にある南東向き区画で冷涼な区画。ワインは繊細さが特徴的。平均樹齢45年。シレックス土壌。トロンコニック型木樽及び600L木樽で発酵。10ヶ月熟成後、その後ステンレスタンクにて6ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A3895 | Sancerre Blanc "La Demoiselle" サンセール・ブラン・ラ・デモワゼル | | Sauvignon B | 2016 | 白 | 750 | 5,900 | シレックス | ○ |
| 「シレックス」サンセールの丘の頂上部分に位置する強いシレックス土壌の畑。日照量の多さと強いシレックスの影響を受けてリッチで豊満でありながら切れのあるミネラル、塩味が味わえる。発酵、熟成はフードルで行う。熟成期間は10ヶ月以上。 | | | | | | | | | |
| A0800 | Sancerre Blanc "Le Paradis" サンセール・ブラン・ル・パラディ | | Sauvignon B | 2013 | 白 | 750 | 5,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| 「粘土石灰」粘土石灰質の真南に向けた区画で葡萄は完熟するので力強い味わいを実現する。平均樹齢55年。トロンコニック型木樽及びオーバル型の木樽で発酵。10ヶ月熟成後、その後ステンレスタンクにて6ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A3896 | Sancerre Blanc "Satellite" サンセール・ブラン・サテリット | | Sauvignon B | 2016 | 白 | 750 | 7,600 | シャヴィニエール | ○ |
| 「粘土石灰」シャヴィニエールに位置する5つの区画のアッサンブラージュですべての区画は粘土石灰土壌。平均樹齢は55年で最も古い区画は1964年に植樹された。トロンコニック型大樽で発酵。熟成後、熟成後10~12ヶ月間熟成。アッサンブラージュして熟成後、最低4ヶ月落ち着かせる。 | | | | | | | | | |
| 69CD6 | Sancerre Blanc "Generation XIX" サンセール・ブラン・ジェネラシオン・ディズヌフ | | Sauvignon B | 2014 | 白 | 750 | 8,200 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| 「キンメリジャン」ムシエール地区の中の樹齢100年の区画。キンメリジャン土壌で収量は彼の畑の中で最も少ない。トロンコニック型大樽で発酵。熟成後、熟成後10~12ヶ月間熟成。アッサンブラージュして熟成後、最低4ヶ月落ち着かせる。20年以上の熟成に耐えるポテンシャルを持っている。 | | | | | | | | | |
| 69CD7 | Sancerre Blanc "Edmond" サンセール・ブラン・エドモン | | Sauvignon B | 2014 | 白 | 750 | 8,200 | 樹齢45~90年 | ○ |
| 「キンメリジャン」ムシエール地区の中の樹齢45~90年の南斜面。「サンドルシャヤ・マール」と呼ばれる土壌で炭酸カルシウムが豊富。発酵は「ジェネラシオン」とは異なり、600Lのトノーと2000Lの卵型木樽を併用。10~14ヶ月間熟成と共に熟成。 | | | | | | | | | |
| A3894 | Sancerre Rose "La Moussiere" サンセール・ロゼ・ラ・ムシエール | | Pinot Noir | 2018 | ロゼ | 750 | 4,000 | キンメリジャン | ○ |
| 「キンメリジャン」サンセールの丘の中心に位置するラムシエール畑。1980年に植樹された区画。品種はピノ・ノワールで収穫後、ダイレクトプレスした際に少しだけ色付いたロゼワイン。醸造は白ワインとほぼ同じとする。大樽での熟成期間は8~9ヶ月。 | | | | | | | | | |
| 69CD4 | Sancerre Rouge "Les Hersees" サンセール・ルージュ・レゼレス | | Pinot Noir | 2013 | 赤 | 750 | 4,800 | シレックス | ○ |
| 「シレックス」サンセールの丘にある南東向き区画。僅か0.8haの強いシレックス土壌の畑で平均樹齢30年。トロンコニック型発酵槽で発酵後、垂直型圧搾機でプレス。6ヶ月間600Lの半円型木樽で熟成。その後ステンレスタンクにて6ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 69CD8 | Sancerre Rouge "Le Grands Champs" サンセール・ルージュ・グラン・シャン | | Pinot Noir | 2011 | 赤 | 750 | 9,800 | 粘土石灰質 | LIMITED |
| 「粘土石灰」ラムシエール区画の上部。プザンセと呼ばれる石灰質土壌。トロンコニック型発酵槽で発酵後、垂直型圧搾機でゆっくりとプレス。6ヶ月間木樽(半分は600Lの木樽)で熟成。アッサンブラージュ後は、さらに最低6~8ヶ月の熟成。 | | | | | | | | | |
| A5180 | Pouilly Fume プイ・フュメ | 11月 | Sauvignon B | 2018 | 赤 | 750 | 4,200 | | |
| ライムストーンが強く出ている畑。醸造は基本的にサンセール・マノワールと同じく。60%はステンレスタンクで発酵。40%は伝統的なフードルで発酵、熟成。熟成と共に12ヶ月熟成後、アッサンブラージュしてノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |

Les Vins Pirouettes

レ・ヴァン・ピリエット
Ammerschwih

クリスチャン・ピネール、ステファン・ヴァンワルトが立ち上げた

各造り手が自分のドメーンでのワイン造りとは違うスタイルのワインを造る。アルザスワインの枠に捉われない、自分達が毎日飲みたいワインを造っている。ドメーンではできない遊びが魅力。

バレリーナがつま先でターン

2010年、雹害でクリスチャン・ピネールの畑は大打撃を受けてしまう。経済的に困窮したクリスチャンは友人から援助を受け「レ・ピネール」を設立。

『友人、ステファン・ヴァンワルトから葡萄を購入してワインを醸造、販売する極小規模のネゴシアンとしてレ・ピネールが設立された』

同じピオディナミで管理された畑の中でも、比較的若い樹の葡萄を使い、ドメーンとは違う早飲みスタイルに仕上げた事で人気となった。

『1770年から続くピネール家の歴史でこんなにも大きな被害を受けたのは初めて。だが、そのお陰で新しい表現の仕方を見つめられた』

初期のレ・ピネールのワインは極端に若い樹が使われていたので葡萄自体のエネルギーが弱く、醸造中の問題も多かった。

『完熟していない葡萄や樹齢の若過ぎる葡萄は不完全で自然な醸造の中で揮発酸や還元などの問題が起きやすい』

そこで、ステファン以外の友人にも声を掛け、特にピオディナミに取り組んでいるが、販売に苦勞している若手の葡萄を買取り援助し始める。

『同じ方向性を向いている仲間と楽しむ意味を込めてバレリーナがつま先で回転する事を意味するレ・ヴァン・ピリエットに名称を変更』

レ・ヴァン・ピリエットでは自分達のドメーンとは違うスタイルで飲み手を楽しみさせるワインを造っている。メ

ンバーにとっても楽しみであり、挑戦でもある。

『アルザスワインとしての味わいの枠をはずして、それぞれの造り手が自由にワインを造る。ワインはもっと自由に感情的な飲み物であるべき』

グルグル!

参加者はクリスチャン、ステファン、ヴァネッサを中心にジュリアン、ユベールとクリスチャン、オリヴィエ、クロード、エリック、ラファエル、ジャン・リュック。

『アルザス初の「ブリュタル」を造り出したジャン・マルク・ドレイヤーも加わって10生産者が参加する新しい協同組合へと進化している』

ピネールがあるコルマル近郊のアムルシュヴィール村から北のストラスブル付近まで色々な村の色々なテロワールを持っている。

土壌も気候条件も違うので、適したワイン醸造も異なる。よって、醸造はクリスチャンが補佐しながら各造り手が自由に行うことになっている。

『シュレールの成分分析等を担当していた醸造家ピエールも加わり、各造り手に都度アドバイス。より自然で安定したワイン造りに成功している』

酸化防止剤無添加

偉大なワインでもなく、アルザスらしいワインでもなく、品種個性を表現する訳でもない。自由な発想で飲んで楽しいワインを造るのがコンセプト。

『酸化防止剤無添加でも安定している。樹齢が上がった事。酸度や糖度を気にせず、完熟を待って収穫することが大切』※一部ワインは添加する。



■Cremant de Stephane

収穫後、除梗して品種毎に発酵。野生酵母のみ。1度移し替えて、状態の良い澱だけ残して11ヶ月間ステンレスタンク内でシュール・リー。

その後、同じ年のモストのみを加えて瓶詰め。酵母も足さないでワイン内にある野生酵母のみで瓶内2次発酵。酸化防止剤完全無添加。

■Pinot Noir d'Hubert & Christian

ドメーン・アンジェルの葡萄。土壌は片麻岩を多く含む粘土質土壌。2014年から、どちらの畑もエコセールの認証を得ている。

収穫後、全て除梗してステンレスタンクで低温発酵。野生酵母のみ。マセラシオンは2週間。その間は手作業でピシャージュ。1年間古樽で熟成。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--|------|-------------------------|------|---|------|-------|----|----------|
| A3648 | Cremant de Stephane "Brut Nature" クレマン・ド・ステファン・ブリュット・ナチュラル | | Ri, PG Auexerrois | 2016 | 泡 | 750 | 3,500 | | LIMITED |
| A3650 | Cremant d'Hubert & Christian "Brut Nature" クレマン・ユベール・エ・クリスチャン・ブリュット・ナチュラル | | Pinot Gris | 2016 | 泡 | 750 | 3,400 | | ○ |
| A3652 | La Bulle de Claude "Brut Nature" ラ・ビュル・ド・クロード・ブリュット・ナチュラル | | Riesling Silvaner | N.V | 泡 | 750 | 3,800 | | LIMITED |
| A3653 | Silvaner d'Olivier シルヴァナー・ド・オリヴィエ | 新入港 | Silvaner | 2016 | 白 | 750 | 2,800 | | ○ |
| A4987 | Saveurs d'Olivier サヴァール・ド・オリヴィエ | 完売 | | 2018 | 泡 | 750 | 2,800 | | SOLD OUT |
| A0989 | Riesling "Glou Glou" d'Olivier リースリング・グルグル・ド・オリヴィエ | 新入港 | Riesling | 2016 | 白 | 750 | 2,600 | | ○ |
| A4988 | Riesling "Glou Glou" d'Hubert & Christian リースリング・グルグル・ユベール & クリスチャン | 新入港 | Riesling | 2017 | 白 | 750 | 3,000 | | ○ |
| A4991 | Riesling "Glou Glou" David リースリング・グルグル・ダヴィド | 新入港 | Riesling | 2018 | 白 | 750 | 3,000 | | ○ |
| A0990 | Riesling de Stephane リースリング・ド・ステファン | 新入港 | Riesling | 2016 | 白 | 750 | 3,400 | | LIMITED |
| A3657 | Riesling de Stephane "Bildstoeckle" リースリング・ド・ステファン・ビルドストッケル | 新入港 | Riesling | 2016 | 白 | 750 | 4,800 | | ○ |
| A4935 | Riesling Grand Cru "Frankstein" リースリング・グラン・クリュ・フランクシュタイン | 新入港 | Riesling | 2018 | 白 | 750 | 4,900 | | LIMITED |
| A4990 | Espectacular de Stephane エスペクタキュラド・ステファン | 完売 | Gew, P.G, Ri, Muscat | 2018 | 白 | 750 | 3,900 | | SOLD OUT |
| A4989 | L'Oxydatif オキシダティフ | 完売 | Sy, P.G, P.N, Gew | N.V | 白 | 500 | 5,900 | | SOLD OUT |
| A3649 | Pinot Noir d'Hubert & Christian ピノ・ノワール・デュ・ユベール・エ・クリスチャン | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 3,600 | | ○ |
| A3647 | Pinot Noir de Stephane ピノ・ノワール・ド・ステファン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 3,700 | | ○ |
| A3656 | Pinot Noir de Stephane MG ピノ・ノワール・ド・ステファン・マグナム | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 1500 | 7,800 | | LIMITED |
| A4937 | Pinot Noir de Raphael ピノ・ノワール・ド・ラファエル | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 白 | 750 | 3,800 | | ○ |
| A4936 | Brutal de Claude ブリュタル・ド・クロード | 完売 | Pinot Noir | 2018 | 白 | 750 | 4,200 | | SOLD OUT |

Valentin Zusslin

ヴァランタン・チュスラン

Orschwihr

フランス2大評価誌で最注目 of 次世代アルザス

2世代に渡りビオディナミ農法を実践。ツイント・ウンブレヒトで学び、ナチュラルでも欠陥のないピュアで正確なワインを目指す。バランスのとれたグランヴァンのような完成度は大人の味わい。

ペタンヌが最も注目する造り手

辛口で有名な「ペタンヌ・ドウソーヴ」も最も注目すべきアルザスの造り手としてヴァランタン・チュスランを取り上げている。

『アルザスにおける職人的な小規模の造り手の中で、ヴァランタン・チュスランは偉大な造り手の仲間入りを果たすに違いない』/ペタンヌ

1691年にスイスから移住してきたジヨクス氏によってオルシュヴィル村に設立された歴史ある造り手で1990年からビオディナミを導入した。

2000年からは13代目の姉弟、経営学を学んだ「マリー」とポーヌで醸造を学び、ツイント・ウンブレヒトで経験を積んだ「ジャン・ポール」が運営している。

『1997年には全ての畑にビオディナミの導入が完了。デメテル、エコセールの認証を得た。また、2頭の馬を所有し馬での耕作を推進している』

最も乾燥した丘ポーレンベルグ

醸造所のあるオルシュヴィル村は3つの丘に囲まれていて赤い鉄分とマンガン、石灰を多く含む粘土質土壌で複雑に入り混じっている。



昔は1つの丘だったが地殻変動の影響を受け3つの丘に分かれた。その際に断層がずれ3つの丘の土壌は異なるものとなった。

『中心の丘は粘土石灰質土壌のポーレンベルグ。表土は遠くからでも赤く見える。褐色の鉄と石灰岩を含んでいる特殊な土壌』

アルザスでは珍しく、特に鉄分が多く含まれているの

がポーレンベルグ。粘土質の中には結晶化した黒い鉄の塊が出てくる。

『ポーレンベルグの鉄分はソリッドなミネラルをワインに与えてくれる。このミネラル感が独特な直線的で長い余韻を作る』

この丘の年間降水量は500ミリ。雨の少ないアルザスの中でも特に少ない。年間を通して乾燥していて樹齢の高い葡萄にとって理想的な環境。



その影響でポーレンベルグの丘上部にはオーキッドなど稀少な植物が自生する。EUの特殊植物の保護区にも指定されている。

『丘の東斜面は氷河期にアルプスから運ばれた古い泥土や黄土が堆積。ここのリースリングやミュスカはアロマが強く、ミネラルよりも果実が出る』

ツイント・ウンブレヒトに学んだ

栽培・醸造担当は弟のジャン・ピエール。ドメヌで働く前は「ツイント・ウンブレヒト」で働いていて、その際にビオディナミの手法と理念を学んだ。

『1990年に父がビオディナミを導入した。そしてツイント・ウンブレヒトでの研修でビオディナミを更に効果的に運用できるようになった』

2003年には畑耕作用の馬と専門の耕作人をドメヌに迎え、ほとんどの区画を馬による作業に切り変えた。収穫後の葡萄も馬で運んでいる。

『土壌の活性化と生物多様性の確保の両面で馬は畑に貢献してくれている。お陰でミミズや微生物が劇的に増えた』

収穫後10時間以上かけて全房のままゆっくりプレスして雑味のないモストを得る。自然でありながら正確で均整のとれたワインを目指している。

発酵・熟成は共に30hlの伝統的フールド樽のみ。収穫時は勿論、醸造中も葡萄にストレスを与える亜硫酸は一切加えない。



酸化は品種個性を殺してしまうと考えていて週に1度補酒を行い、還元的状態をキープしながら12~18ヶ月熟成。

『地元ヴォージュ産のフールド樽の中でワインは少しずつ酸素と触れ合いながら熟成していく。パリックでは酸素が多過ぎてストレスになる』

生産量は90,000本だが、常時30万本以上のボトルを熟成している。瓶熟成を重要視していて瓶詰め後閉じている期間は出荷しない。

『ワインは瓶詰めされてから安定する。その後に夏を経験することでワインは開いてくるので夏を経験してから出荷する』

自然な栽培、自然なワイン造り。人間の介入は最小限にするが、清潔な環境やバクテリア、酸素との接触の制限等を厳格に行っている。

『自然なワインだからと言って欠陥があってもいい。清潔な環境で正しい醸造をすれば欠陥のないヴァン・ナチュラルは可能』

Valentin Zusslin

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|-------------------------|------|---|-----|-------|---------------|---------|
| 690V9 | Cremant d'Alsace "Prestige" <small>クレマン・ダルザス・プレスティージュ</small> | | Auxerrois Ch, Ri, PG | N.V | 泡 | 750 | 3,200 | | ○ |
| オーセロフの酸味を活かしたクレマン。シャルドネ、リースリング、ピノ・グリをアッサンブラージュすることで厚みを得ている。収量を50hl/haにまで落としている(通常は80hl/ha)ので凝縮感の強い贅沢な仕上がり。シャンパーニュ方式。瓶内2次発酵時は翌年のモストを加えて発酵させている。ドザーージュ11g/L。 | | | | | | | | | |
| A2420 | Pinots d'Alsace <small>ピノ・ダルザス</small> | | Auxerrois PG, PN | 2015 | 白 | 750 | 3,000 | 酷暑＝例外的に凝縮 | ○ |
| 1/3オーセロフ、1/3ピノ・グリ、1/3ピノ・ノワール。別々に収穫し、発酵、熟成してから、ボトリングの直前にアッサンブラージュ。偉大なワインを造るのではなく、毎日の食事に合わせられる日常のワインを目指しているのでフレッシュさ、適度な果実味を大切に。 | | | | | | | | | |
| A4552 | Sylvaner "Bollenberg" <small>シルヴァナー・ボレンベルグ</small> | | Sylvaner | 2014 | 白 | 750 | 4,200 | 24ヶ月フードル熟成 | ○ |
| この地域の伝統的品種であるシルヴァナーの本当の個性、ポテンシャルを解ってもらう為に造っている。1970年に植樹された古い樹が主体。収量を通常のシルヴァナーの2/3まで落とし、フードルで発酵、熟成。熟成は24ヶ月間と他の品種より長い。高樹齢ならではの密度感が特徴的。 | | | | | | | | | |
| A1568 | Muscat "Bollenberg" <small>ミュスカ・ボレンベルグ</small> | | Muscat | 2016 | 白 | 750 | 3,200 | | LIMITED |
| A4197 | Muscat "Bollenberg" <small>ミュスカ・ボレンベルグ</small> | 新入港 | Muscat | 2018 | 白 | 750 | 3,200 | | ○ |
| ボレンベルグの酸化鉄を多く含む南東向きの粘土石灰質土壌で他の畑より温暖で乾燥する。この畑のミュスカはアロマティックだけでなく繊細さも持ち合わせている。伝統的フードル樽で発酵、熟成。天然酵母のみ使用。熟成もフードル樽で18ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A2421 | Gewurztraminer "Bollenberg" <small>ゲヴールトラミネール・ボレンベルグ</small> | | Gewurztraminer | 2016 | 白 | 750 | 3,000 | 甘口(残糖19.8g/L) | LIMITED |
| A4550 | Gewurztraminer "Bollenberg" <small>ゲヴールトラミネール・ボレンベルグ</small> | 新入港 | Gewurztraminer | 2018 | 白 | 750 | 3,000 | | ○ |
| 2300万年前の漸新世時代の土壌が露出していて酸化鉄が多く、粘土も斑岩も赤く色付いている。南西向きの粘土石灰質土壌。樹齢40年。ボレンベルグは朝露が多く霧も降りるので貴腐葡萄も一部入っていて、これがスパイスや蜂蜜、バラなど複雑なアロマを与えている。フードルのみで発酵、熟成させることで、ある程度酸素と触れさせ、品種由来の苦味を和らげている。 | | | | | | | | | |
| A1569 | Gewurztraminer "Lutzeltal" Demi Sec <small>ゲヴールトラミネール・リュッツェンタル・ドゥミ・セック</small> | | Gewurztraminer | 2016 | 白 | 750 | 3,000 | 中甘口 | ○ |
| 樹齢40年の区画のみを使用。砂岩に石灰岩が混じる区画でゲヴールトラミネールと相性が良い。この畑の葡萄は美しい酸味が特徴的で、スパイシーさも併せ持つ。甘いだけでなく、食事に合わせやすいゲヴールトラミネール。フードルのみで発酵、熟成させることで、ある程度酸素と触れさせ、品種由来の苦味を和らげている。 | | | | | | | | | |
| 691J2 | Gewurztraminer "Bollenberg" La Chapelle Sec <small>ゲヴールトラミネール・ボレンベルグ・ラ・シャペル・セック</small> | | Gewurztraminer | 2013 | 白 | 750 | 3,900 | 辛口(残糖5.2g/L) | ○ |
| 樹齢40年以上の区画ラ・シャペルの葡萄を使用して冷涼年のみ造られる。この区画は西向き斜面で少し日照量が少ないのでゲヴールトラミネールの糖度が上がり過ぎないので極辛口に仕上げる事ができる。フードルのみで発酵、熟成させることで、ある程度酸素と触れさせ、品種由来の苦味を和らげている。 | | | | | | | | | |
| A4198 | Pinot Gris "Orschwihr" Cuvee Jean Paul <small>ピノ・グリス・オルシュヴィール・キュヴェ・ジャン・ポール</small> | | Pinot Gris | 2018 | 白 | 750 | 3,200 | | ○ |
| オルシュヴィール村の色々な畑のピノ・グリのアッサンブラージュでフレッシュでドリンク可能なピノ・グリの目指している。各区画ごとにステンレスタンクで発酵。野性酵母のみ。発酵後、1度ラッキングしてアッサンブラージュ。熟成もステンレスタンクのみで行う。 | | | | | | | | | |
| A4551 | Pinot Gris "Bollenberg" <small>ピノ・グリス・ボレンベルグ</small> | 新入港 | Pinot Gris | 2016 | 白 | 750 | 4,200 | 残糖1,3 g/l | ○ |
| ボレンベルグの中でもジュラシック期のライムストーンが強く出ている区画。他の畑より暖かく、乾燥するのでピノ・グリスと相性が良い。醸造は他と同じく、伝統的フードルで発酵、熟成。12ヶ月後にノン・フィルターでボトリング。ピノ・グリの豊満さにライムストーンのミネラル感が感じられるはず。 | | | | | | | | | |
| A4199 | Riesling "Orschwihr" <small>リースリング・オルシュヴィール</small> | | Riesling | 2018 | 白 | 750 | 3,000 | | ○ |
| オルシュヴィール村を代表する畑「ボレンベルグ」「クロ・リーベンベルグ」とグラン・クリュ「フィングスベルグ」のアッサンブラージュでオルシュヴィールの個性を表現している。冷涼区画、完熟区画のアッサンブラージュなので、毎年バランスに優れている。伝統的フードル樽で発酵、熟成。天然酵母のみ使用。 | | | | | | | | | |
| A1566 | Riesling Grand Cru "Pfingstberg" <small>リースリング・グラン・クリュ・フィングスベルグ</small> | | Riesling | 2004 | 白 | 750 | 7,400 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| 697P8 | Riesling Grand Cru "Pfingstberg" <small>リースリング・グラン・クリュ・フィングスベルグ</small> | 新入港 | Riesling | 2006 | 白 | 750 | 5,200 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| A1567 | Riesling Grand Cru "Pfingstberg" <small>リースリング・グラン・クリュ・フィングスベルグ</small> | | Riesling | 2011 | 白 | 750 | 7,200 | | ○ |
| 1920年代から優れた葡萄畑として有名だったグラン・クリュ「フィングスベルグ」は東向きなので冷涼なのが特徴。粘土質に砂岩が豊富に含まれる古い土壌でリースリングの完熟を助けてくれる。標高は350m。急斜面なので石垣で段々畑に仕立ててある。現当主の父親が1950年代に植えた畑。醸造はオルシュヴィールと同じ。 | | | | | | | | | |
| A4200 | Pinot Noir "Ophrys" <small>ピノ・ノワール・オプリス</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 3,600 | | ○ |
| アルザスで最も乾燥する畑ボレンベルグのピノ・ノワール。鉄と黄土を含む南東向きの粘土石灰質土壌。収穫後、低温浸漬をせずに、ダイレクトプレスして果皮ごとフードルで発酵。マセラシオンは最低限にして、軽く繊細で、どんな料理にも合わせられるワインに仕上げている。フードルで12ヶ月熟成してボトリング。 | | | | | | | | | |

Marc Kreydenweiss

マルク・クライデンヴァイス
Andlau(Alsace), Manduel(Nimes)

アルザスを代表する歴史的造り手

300年以上の歴史を誇る古典的造り手だが、毎年変わるエチケット、ビオディナミの導入、ローヌへの進出等、前衛的。長期マセラシオンやアンフォラにも挑戦している。

バ・ランを代表する造り手

300年以上の歴史を持つアルザスを代表する造り手「マルク・クライデンヴァイス」。その歴史は修道院の畑をグレッセル家が購入した事から始まる。

『アンドロウ修道院の葡萄畑の一部を引き継ぎ、葡萄栽培農家として始まり、1850年代にこの地域で初めてワイン醸造、瓶詰めを開始』

その後、1948年にデニス・グレッセルとルネ・クライデンヴァイス家が結婚したことでメーヌ・クライデンヴァイスとなった。



本拠地はライン川下流、バ・ラン地区のアンドロウで13ha。バ・ランの優良畑はほぼ全てアンドロウ周辺に位置している。

『オー・ランはヴォージュ山脈の高い位置にあり、強固なワインを産む。バ・ランは標高が低いが、アンドロウ周辺は地形が入り組んでいて複雑』

アンドロウは丘が入り組んでいて地形が複雑。隆起した丘は土壌も複雑でテロワールがある。オー・ランに負けない繊細さ、複雑さを得ている。

『1999年にはコスティエール・ド・ニームに16haの畑を購入。アルザス同様にビオディナミを導入。収量は40hl/haに抑え、ニームとしては異例の上品さを感じさせるワインを造っている』

現当主は13代目「マルク・クライデンヴァイス」だが、1990年から加わった兄「マンフレッド」がローヌ。弟「アントワヌ」がアルザスを担当している。

『マンフレッドは畑の専門家としてビオディナミを担当。醸造は2004年から加わったアントワヌが専門でアルザス、ニーム共に担当している』

90年代の彼等のワインはあクライデンヴァイスらしい凛とした強さや上品さを失っていたが、アントワヌの加入で「らしさ」を取り戻した。

89年よりビオディナミ

マルク・クライデンヴァイスの歴史で最も大きな変革は1971年、23歳の若さでメーヌを引き継いだ「マ

ルク」によってもたらされた。

1984年、より畑毎の個性を際立たせることを目的に有機栽培を導入。更に、収量を半分程度、40hl/ha以下にまで落としてしまう。

『1989年にはアルザスで初めてビオディナミを導入。以降、更に畑毎の個性がはっきり感じられるワインに変化していった』



畑ではビオディナミ調剤と独自のホメオパシーのみで病気、害虫に対応している。またできる限り森を残し、自然と葡萄樹を共生させている。

『グラン・クリュは特に森と接している。葡萄樹は他の植物の影響を受け、虫や動物にも影響されることで強くなる』

その年の個性は葡萄樹だけではなく、その他の植物や動物からの影響によっても変わってくる。それこそが本来の自然。

歴史的優良畑を所有

『土壌は複雑で14種類に分類できる。最も多いシストは色々な色がある。花崗岩が隆起する際に青色シストを熱で焦がしたのが黒色シスト』

基本的には酸性土壌で花崗岩は苦味やストラクチャーを与えるのでピノ・ブランやオーセロワを植える。シストにはリースリング、ピノ・グリを植えている。

■ Grand Cru Kastelberg

典型的黒いシスト土壌。アンドロウで一番標高の高い入り組んだ丘の上の段々畑。モスト段階では苦く不味い位にミネラルが豊富。6人しか所有者がおらず、水分が少ない土壌。

■ Grand Cru Wiebelsberg

カステルベルグに隣接する南東向き斜面で少し緩やか。珍しいピンク色(酸化)の砂岩で下層は粘土。砂岩は強固な酸を与えてくれる。

■ Grand Cru Moenchberg

氷河期に由来する泥灰土と砂岩の混合土壌でアンドロウの町の下部に位置。ピノ・グリに力強さと構成員

を与える。1097年からベネディクト派修道院がワインを造っていた歴史的畑。最も早い収穫。

■ Clos du Val d'Eleon

マルクが89年に開墾した畑でモーゼルと同じ青いシスト。3人しか所有していない珍しい区画。森に囲まれているので冷涼で果実ではなくミネラルのワイン。リースリングとピノ・グリを植樹。最も遅い収穫。

コスティエール・ド・ニーム

アルザスで成功を収めた「マルク」は妻「エマニュエル」と訪れたコスティエール・ド・ニームに惚れ込んでしまい、移住してしまう。

『ニームの問題点は収量が多過ぎる事。古樹のカリニャンは収量を抑えれば偉大な個性を見せてくれる。大きな可能性だった』



今では13haまで畑を増やし、元々あった樹齢80年のカリニャンを中心に、リースリング、ゲビュルツラミネル等アルザス品種も植樹している。

『ニームの唯一の問題点はミルデュー(べと病)だがリースリングやゲビュルツは耐性を持っているのでニームと相性が良い』

土壌は赤い鉄分を含んだ粘土質でシャトーヌッフと同じ大きな石が多い。地中にはシリカ、水晶も多く含まれている。

『ここは南ローヌよりもPHが3.2と低く、ワインは暑さの中で育っても酸度が高く、ミネラルによる硬質感も失わない』

南の極度の乾燥の中でも、生き抜く為に若い樹はゴブレではなく、アルザス式のグイヨが採用され、新梢は自由に伸ばされ、多く葉を残している。

『重いワインではなく、少しの工夫でニームらしい軽さを表現したかった。土地の値段はアルザスの1/10だが可能性は同じ位高い』

Marc Kreydenweiss / Alsace

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|--------------------------------|--------|---|-----|-------|--------|---------|
| A3082 | Cremant d'Alsace クレマン・ダルザス | | Pinot Blanc | [2016] | 白 | 750 | 3,500 | ピノ・ブラン | LIMITED |
| A4553 | Cremant d'Alsace クレマン・ダルザス | | Pinot Blanc | [2017] | 白 | 750 | 3,500 | ピノ・ブラン | ○ |
| 鉄分が豊富な粘土質土壌で水晶をも含んでいる畑で樹齢は平均25年。この畑で収穫時期を早めて酸度の高い状態のピノ・ブランをダオレトプレスしてステンレスタンクで発酵。2次発酵は瓶内で行い、熟成期間最低18ヶ月でデゴルジュマン。ノン・ドサージュ。 | | | | | | | | | |
| A3888 | "Kritt" Pinot Blanc クリット・ピノ・ブラン | | Pinot Blanc Pinot Auxerrois | 2018 | 白 | 750 | 2,900 | 果実のワイン | ○ |
| 鉄分が豊富な粘土質土壌で水晶をも含んでいる。樹齢は平均25年。アンドロウの町の南側の緩やかな傾斜部で日照量も多く、年間を通して暖かい。葡萄は早く熟し、香も果実をよく表現する。ステンレスタンクで発酵。100年使っているフールドで10ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A3890 | "Kritt" Gewurztraminer クリット・グヴェルツトラミネール | | Gewurztraminer | 2017 | 白 | 750 | 4,200 | 果実のワイン | ○ |
| アンドロウの町の南側の緩やかな傾斜部で日照量も多く、年間を通して暖かい。鉄分が豊富な粘土質土壌で水晶をも含んでいる。この土壌で育つグヴェルツトラミネールはエキゾチックでバラのような香だが、フレッシュさを残す事ができる。ステンレスタンクで発酵。マセラシオン7日間。100年使っているフールドで10ヶ月熟成。シュール・リーをほとんどしない。 | | | | | | | | | |

Marc Kreydenweiss / Alsace

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|--------------------------|------|---|-----|-------|----------------|---------|
| A2919 | Pinot Gris "Lerchenberg" ピノ・グリ・レルシェンベルグ | | Pinot Gris | 2017 | 白 | 750 | 3,500 | 果実のワイン | LIMITED |
| A4554 | Pinot Gris "Lerchenberg" ピノ・グリ・レルシェンベルグ | | Pinot Gris | 2018 | 白 | 750 | 3,500 | 果実のワイン | ○ |
| <p>クリュル・メンヒルベルグの隣にある緩やかな傾斜部で南西向き。土壌はシストと粘土質で構成され、この土壌がより完熟感を感じさせるピノ・グリを育ててくれる。一方で上品な酸と綺麗さは失わないので理想的なガストロミーワインと言える。ステンレスタンクで発酵。100年使っているフドルで熟成と共に10ヶ月熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A2298 | Pinot Gris Grand Cru "Moenchberg" ピノ・グリ・グラン・クリュル・メンヒルベルグ | | Pinot Gris | 2016 | 白 | 750 | 5,900 | グラン・クリュ | ○ |
| <p>氷河期に由来する泥灰土と砂岩の混合土壌でアンドロウの町の下部に位置。ピノ・グリに力強さと構成力を与える。1097年からベネディクト派修道院がワインを造っていた歴史的畑。最も早い収穫。厳格な選別を畑と醸造所の2回行い、野性酵母のみで発酵。伝統的フドルで発酵、熟成。100%マロラクティック。12ヶ月シュール・リー。年産300ケース。</p> | | | | | | | | | |
| A3889 | Riesling "Andlau" リースリング・アンドロー | | Riesling | 2018 | 白 | 750 | 3,500 | 果実のワイン | ○ |
| <p>グラン・クリュ・ヴィヴェルズベルグに隣接する2haの畑で土壌も同じピンク色(酸化)の砂岩で下層は粘土。砂岩はリースリングに強固な酸と骨格を与えてくれる。とても明快でフレッシュ。リースリングの典型的な味わいを感じさせてくれる。ステンレスタンクで発酵。100年使っているフドルで熟成と共に10ヶ月熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A2296 | Riesling Grand Cru "Wiebelsberg" リースリング・グラン・クリュ・ヴィヴェルズベルグ | | Riesling | 2016 | 白 | 750 | 5,900 | グラン・クリュ | LIMITED |
| A4556 | Riesling Grand Cru "Wiebelsberg" リースリング・グラン・クリュ・ヴィヴェルズベルグ | | Riesling | 2018 | 白 | 750 | 6,000 | グラン・クリュ | ○ |
| <p>カステルベルグに隣接する南東向き斜面で少し緩やか。珍しいピンク色(酸化)の砂岩で下層は粘土。砂岩は強固な酸を与えてくれる。厳格な選別を畑と醸造所の2回行い、野性酵母のみで発酵。伝統的フドルで発酵、熟成。100%マロラクティック。12ヶ月シュール・リー。年産500ケース。</p> | | | | | | | | | |
| A2297 | Riesling Grand Cru "Kastelberg" リースリング・グラン・クリュ・カステルベルグ | | Riesling | 2016 | 白 | 750 | 8,600 | グラン・クリュ | ○ |
| <p>僅か0.9haの畑。典型的な黒いシスト土壌。アンドロウで一番標高の高い入り組んだ丘の上の段々畑。モスト段階では苦く不味い位にミネラルが豊富。6人しか所有者がおらず、水分が少ない土壌。シナモンや火打石の香が特徴的。年産300ケース。</p> | | | | | | | | | |
| A3085 | Fontaine Aux Enfants フォンテーヌ・オー・ザンファン | | Pinot Blanc Auxerrois | 2017 | 白 | 750 | 4,000 | ピノ・ブラン、オーセロフ混植 | ○ |
| <p>カステルベルグの上部にある0.65haの小さな区画で、ピノ・ブランとオーセロフが混植されている。1998年植樹。土壌は黒いシストがベースで花崗岩が混じっている。厳格な選別を畑と醸造所の2回行い、野性酵母のみで発酵。伝統的フドルで発酵、熟成。100%マロラクティック。12ヶ月シュール・リー。</p> | | | | | | | | | |
| A3083 | Clos du Val d'Eleon クロ・デュ・ヴァル・ド・イレオン | | Riesling Pinot Gris | 2017 | 白 | 750 | 4,200 | リースリング、ピノ・グリ混植 | ○ |
| <p>マルクが1989年に開墾した畑で元々100年以上森だった場所。モーゼルと同じ青いシスト土壌で3人しか所有していない珍しい区画。森に囲まれているので涼で果実ではなくミネラルのワイン。リースリングとピノ・グリを混植している。日光が少ないので最も遅い収穫となる。最も垂直性が出る区画で石のようなワインを産む。</p> | | | | | | | | | |
| A3084 | Clos Rebgarten クロ・レブガルテン | | Gewurztraminer | 2017 | 白 | 750 | 4,700 | 長期マセラシオン | LIMITED |
| A3892 | Clos Rebgarten クロ・レブガルテン | | Gewurztraminer | 2018 | 白 | 750 | 4,800 | 長期マセラシオン | ○ |
| <p>2011年に植樹した若い区画。アンドローの中心部の緩やかな丘陵地帯にある区画で10,000本の密植。耕作は全て馬で行われる。酸を重視し、通常のワインより早い収穫。収穫後、軽く破砕してフドル樽に投入し、果皮ごと1ヶ月程度発酵、マセラシオン。一部マセラシオンしていないワインもアッサンブラージュしてバランスをとっている。</p> | | | | | | | | | |
| A4072 | Pinot Boir Blanc ピノ・ボワール・ブラン | | Pinot Blanc Auxerrois | 2018 | 白 | 750 | 3,200 | 初ヴィンテージ | ○ |
| <p>60%ピノ・ブラン、オーセロフ、20%シルヴァネール、10%リースリング、5%ゲヴルツトラミネル。アルザスの全ての土壌に育つ色々な品種をアッサンブラージュしている。ゲヴルツトラミネルは少しマセラシオン。アルザスらしい味わいで毎日飲みたくなるようなフレッシュなワインを目指した。</p> | | | | | | | | | |
| A3891 | Pinot Boir Rouge ピノ・ボワール・ルージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 3,500 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
| <p>偉大なピノ・ノワールではなく、色々な区画の状態の良い葡萄を短いマセラシオンで発酵させた飲み心地最高のワイン。フレッシュでフルーティーで軽く、少しスパイシーな印象。毎日飲みたくなるような気軽さを目指したキュヴェ。酸化防止剤無添加。</p> | | | | | | | | | |

Marc Kreydenweiss / Costieres de Nimes

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|--------------------------------|------|---|-----|-------|-------------|-------------|
| A2543 | Costiere de Nimes "Grimaudes" Rouge コステイエール・ド・ニーム・グリモド・ルージュ | | Grenache Carignan | 2017 | 赤 | 750 | 2,600 | | ○ |
| <p>50%グルナッシュ、40%カリニャン、10%サンソー。樹齢50年以上のグルナッシュを中心に品種毎に収穫し、ステンレスタンクで発酵。品種によるが12~15日間のマセラシオン。マロラクティックからアルザス産の大型フドルで12ヶ月熟成。入りきらなかつた分は一部古バリックを使用。</p> | | | | | | | | | |
| A2544 | Costieres de Nimes "Perrieres" Rouge コステイエール・ド・ニーム・ペリエール・ルージュ | | Car, Gre Sy, Mou | 2015 | 赤 | 750 | 2,800 | 樹齢80年のカリニャン | LIMITED |
| A4074 | Costieres de Nimes "Perrieres" Rouge コステイエール・ド・ニーム・ペリエール・ルージュ | | Car, Gre Sy, Mou | 2017 | 赤 | 750 | 2,800 | 樹齢80年のカリニャン | ○ |
| <p>樹齢80年のカリニャンを中心に一部混植されているグルナッシュ、シラー、ムールヴェードルのアッサンブラージュで最もニームらしいワイン。収量を通常の半分以下に抑えているので高樹齢のカリニャンのコンフィチュールのような味わいが楽しめる。ステンレスタンクで発酵。マロラクティックからアルザス産の大型フドルで12ヶ月熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A2545 | "Ansata" Rouge アンサタ・ルージュ | | Syrah | 2014 | 赤 | 750 | 3,500 | 冷涼年=上品 | ○ |
| <p>100%シラー。還元傾向で重過ぎる事が問題になるシラーだがニームではサン・ジョセフのようなストレートな味わいで重過ぎないのが特徴。発酵はステンレスタンクで野性酵母のみ。熟成はフドルと一部古バリックで12ヶ月間。その後、アッサンブラージュしてボトリング。新樽は一切使用しない。</p> | | | | | | | | | |
| A2547 | "KA" Rouge カルージュ | | Carignan | 2015 | 赤 | 750 | 5,800 | 樹齢100年カリニャン | ○ |
| <p>醸造所の目の前に広がる樹齢100年以上のカリニャンが植えられた畑の葡萄のみ。このカリニャンにマルクが惚れ込んで移住が決定した。ピオディナミで管理されている。発酵から500lの古いノードで行い、マセラシオンは7日程度で短め。24ヶ月間熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A4073 | "Or Ange" Blanc オランジュ・ブラン | 完売 | Vi, Gre, Ver Ri, PG, Mu, Gw | 2018 | 白 | 750 | 4,000 | 長期マセラシオン | SOLD OUT |
| <p>ニームで昔造られていたという赤品種も混ぜた長期マセラシオン白ワインをマルク・クライデンヴァイスらしくマルザス品種とニームの品種のアッサンブラージュでアレンジしたもの。マセラシオンは5~10日で重過ぎないように一部はモストのみを使用。発酵はステンレスで熟成は12ヶ月古樽。</p> | | | | | | | | | |

La Pinte

ラ・パント
Arbois

アルボワを復興させる為に作られた老舗ドメーヌ

アルボワでも有数の老舗であり家族経営を続けるドメーヌ。ビオディナミの導入でより表現力を増している。特にサヴァニャン、ムロン・ア・クー・ルージュ、ヴァン・ジョーヌはアルボワ最高レベル。

1952年設立

ジュラの住民なら誰もが知っている由緒正しきドメーヌ「ラ・パント」。60年以上に渡ってアルボワの象徴的造り手として発展を遂げてきた。

『創業は1952年。ヴァン・ジョーヌの歴史を後世に残すことを目的にロジャー・マルタンと当時の村長マルセル・ブッによって設立された』

現在も残っているラ・キャピテン畑等20haを購入。ヴァン・ジョーヌしか造る気がなかったのではぼサヴァニャンを植えていた。



しかし、サヴァニャンは遅霜の被害を受けやすいので生産量が安定せず、他の品種も増やし、ようやく1959年初めてのワインが造られた。

『当時から motto が Plante beau, cueille bon, et pinte bien(美しい畑を作り、良い葡萄だけを得

て美味しく飲もう)』

1999年には「ステファン・ティソ」等と共に有機栽培に切り替え、シリカ等の調剤も使い始める。更にコンポストや調剤も自家製に切り替えていく。

『2009年にはピエール・フリックでビオディナミを実践していたブルーノ・チョフィが加入し34ha全ての畑をビオディナミへ転換』

その後、「ブルーノ・チョフィ」はフェルム・ド・ラ・サンソニエールへ移籍。元ドメーヌ・ドゥ・シャマンの「サミュエル・ペーガー」が栽培・醸造責任者に就任。

サヴァニャンのリスク

アルボワの丘の上部に畑があり、丘から吹き降ろす風が葡萄を常に乾かすのでビオディナミにとって理想的な環境。

『一方で丘の上は遅霜が多く、晩熟のサヴァニャンなどはその影響を受ける。よって収穫できる年は良い結果になるが収穫できない年も多い』

葡萄のエネルギーが高まったので、よりシンプルな醸造で繊細さを重視。新樽を廃止。フードル等硬質でワインに何も与えない容器に切り替えた。

『シンプルな醸造なので、表現力を高める為に今までより収穫を遅くして葡萄ができるだけ多くの要素を持った状態で収穫するようになった』

酸化防止剤なしで醸造する為にグラヴィティシステムでポンプを使わずに醸造できるように1950年代に造られた醸造所を一部改修。

『できるだけ介入しない。発酵中のルモンタージュもしない。パトナージュもしない。ワインをできる限り動かさない』

長期マセラシオン

畑はアルボワとアルボワ・ピュピアンに合計34ha所有。17haがサヴァニャンで色々なクローンが混在している理想的な畑。

『1.5haのムロン・ア・クー・ルージュの古樹も所有。シャルドネの亜種でアルボワにだけ残っている貴重な品種』

梗が赤いことからムロン・ア・クー・ルージュと名付けられた。黄桃やパイナップルのような熟した果実と優雅な香りでシャルドネとは全く違う個性。

アルボワらしさに拘るオーナー「ピエール・マルタン」に対し、ボールナールで働いていた「ラウラ」と醸造責任者「サミュエル」は少し野心的。

『ジョージアのワイン造りを見学してサヴァニャンで長期マセラシオンを試し始めている。ジュラで初めてのスキンコンタクトワイン』

そのワインが「サヴォール」。アルボワは名乗れないが、12日間の長期マセラシオンで重厚ながらサミュエルらしく綺麗な酸が残されている。

マルタン家がアルボワのヴァン・ジョーヌを守る為に作ったドメーヌ。今もアルボワの品質を高め、アルボワの個性を守っている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|--------------------------------|------|---------|-----|--------|--------------|---------|
| A3603 | Arbois Blanc "Chardonnay" アルボワ・ブラン・シャルドネ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 3,800 | ウイヤーージュ | LIMITED |
| 粘土石灰土壌のシャルドネのミネラル感を活かしたキュヴェ。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵。マロラクティックから50HLの樽に入れて、その後も、ゆっくり1年程度かけて発酵を続ける。翌年6月にボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3600 | Sav'Or サヴォール | | Savagnin | 2018 | 白 | 750 | 4,800 | 12日間マセラシオン | ○ |
| ジョージアを見学した際にサヴァニャンと同じような個性の品種がマセラシオンされていたのを見て試してみたのが始まり。収穫後、除梗してセメントタンクで野性酵母のみで発酵。12日間マセラシオンして、そのままマロラクティック発酵。熟成はセメントタンクで6ヶ月間。酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| A3602 | Arbois Pupillin Blanc "Melon a Queue Rouge" アルボワ・ピュピアン・ブラン・ムロン・ア・クー・ルージュ | | Melon | 2016 | 白 | 750 | 5,400 | 地品種(シャルドネ亜種) | LIMITED |
| 粘土石灰土壌で一部マール土壌の1.5haの畑。ムロン・ア・クー・ルージュはアルボワの地品種でシャルドネの亜種。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵。マロラクティックから50HLの樽に入れて、その後も、ゆっくり1年程度かけて発酵を続ける。翌年6月にボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3604 | Arbois Blanc "Savagnin" Ouille アルボワ・ブラン・サヴァニャン・ウイユ | | Savagnin | 2015 | 白 | 750 | 5,400 | ウイヤーージュ | ○ |
| マール土壌のサヴァニャン。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵(24度以下)。1年間セメントタンクで熟成後、3年間52HLの樽と古バリックで補酒をしながら熟成。サヴァニャンらしい独特の香りが味わえる。 | | | | | | | | | |
| A3601 | Arbois Blanc "Cuvee d'Automne" アルボワ・ブラン・キュヴェ・ド・オートムヌ | | 80% Savagnin 20% Ch | N.V | 白 産幕 | 750 | 4,400 | 12% フロール熟成 | ○ |
| マール土壌のサヴァニャンと粘土石灰土壌のサヴァニャンを使用。18時間のデブルバージュ後、20〜24度で発酵。発酵終了後にアッサンブラージュして古樽で4年間熟成。ほとんどは補酒を行うが、約12%は補酒をせずにヴァン・ジョーヌのように産膜酵母を着けて熟成。バランスをみながらアッサンブラージュしてボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3596 | Arbois Rouge Poulsard "Pinte Bien" アルボワ・ルージュ・プールサル・パント・ピエン | | Poulsard | 2018 | 赤 | 750 | 3,800 | 短期マセラシオン | ○ |
| 酸化した赤いマールと青いマールの混合土壌。手収穫後、100%除梗して足で踏んで野性酵母のみで発酵。3週間マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。1度移し替えをして6ヶ月間セメントタンクで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3599 | Arbois Rouge Poulsard "l'Ami Karl" アルボワ・ルージュ・プールサル・ラミ・カルル | | Poulsard | 2018 | 赤 | 750 | 4,800 | 長期マセラシオン | LIMITED |
| 酸化した赤いマールと青いマールの混合土壌。手収穫後、100%除梗して足で踏んで野性酵母のみで発酵。4週間以上マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。1度移し替えをして6ヶ月間セメントタンクで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3598 | Arbois Rouge "La Capitaine" アルボワ・ルージュ・ラ・キャピテン | | 60% Pinot Noir 40% Poulsard | 2018 | 赤 | 750 | 4,600 | | ○ |
| 酸化した赤いマール土壌で育つピノ・ノワールとプールサールのアッサンブラージュ。発酵は野性酵母のみでセメントタンクで行い、マロラクティック終了後にアッサンブラージュして古樽に入れて6ヶ月間熟成。4週間以上マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。 | | | | | | | | | |
| A3597 | Arbois Rouge "Trousseau" アルボワ・ルージュ・トゥルソー | | Trousseau | 2017 | 赤 | 750 | 5,400 | | ○ |
| 酸化した赤いマール土壌で育つトゥルソー。手収穫後、100%除梗して足で踏んで野性酵母のみで発酵。4週間以上マセラシオンするがボンピングオーバーやパンチングダウンは行わず、ネットで果皮を沈めるだけで動かさないので抽出は穏やか。1度移し替えをして9ヶ月間セメントタンクで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3605 | Arbois Vin Jaune アルボワ・ヴァン・ジョーヌ | | Savagnin | 2009 | 黄 産幕 | 750 | 11,000 | 6年半フロール熟成 | ○ |
| マール土壌のサヴァニャンのみを使用。手作業で収穫。18時間デブルバージュ後、野性酵母のみでセメントタンクで発酵。セラー内の一番寒い場所で発酵(24度以下)。その後、古樽に移し、6年間補酒をせずに熟成。約38%は蒸発してしまう。熟成中は酸化防止剤無添加。ボトリング時に極少量添加する。 | | | | | | | | | |

Chateau d'Arlay

シャトー・ダルレイ

Arlay

ピノ・ノワール最適地『アルレイ』の第一人者

1000年の歴史を持つヨーロッパ最古の造り手。ジュラで最もピノ・ノワールに適していると言われるアルレイのテロワールを活かした独特のワイン造りが復活。

ヨーロッパ最古の造り手

1070年から葡萄栽培が行われていた「シャトー・ダルレイ」。約1000年の歴史を誇る。勿論、ヨーロッパ最古の造り手と言われている。

『中世の記録にはジュラのグラン・クリュとして記されていて当時からピノ・ノワールにとって理想的な土壌と気候であった』



15世紀には戦争の影響でジュラはフランス領からスペイン、イギリス領へ変化するが「シャトー・ダルレイ」は両王家によって所有されていた。

『再びフランス王家の所有に戻り、1770年にはオランジュ王家の子孫である伯爵家に受け継がれ、今も残る歴史的シャトーが建造された』

遺産相続を繰り返し、ルイ・マルキド・ヴォーヴがシャトーを引き継ぎ、フィロキセラ後の畑5haにピノ・ノワールを植樹し、ほぼ現在の形となる。

『1911年にジョルジュ・トルニエを雇入れる。その後ソシエテ・ド・ヴィティカルチャー・デュ・ジュラの代表となる偉大なヴィニキュロンだった』

トルニエはピノ・ノワール以外にもマール土壌にはトルソー等の品種を植樹し、ヴァン・ジョーヌやマクヴァンの生産も開始した。

1975年、ルノー・ド・ラギツシュ伯爵が相続し、畑を増やし、一時期は33haもの畑を所有した。残念ながらこの時期に品質は落ちてしまった。

『1985年、息子アランド・ラギツシュが相続し、シャトー周辺の50、60年代に植えられた区画を残し、他の畑は売却。質への転換を進める』

畑での除草剤や防虫剤は排除され、有機栽培に転換。痛んだ樹は植え替え、粘土石灰質にピノ・ノワール。マール土壌にはトルソーと植え分けを実施。

『2012年、栽培・醸造責任者にフィリップ・スラーを迎え、ビオディナミを一部導入。醸造においても、より自然な醸造に切り替えた』

フィリップはプロヴァンスでビオディナミを学び、ブルゴーニュで数軒のドメーヌで働いていたピノ・ノワールのスペシャリスト。

ピノ・ノワールの最適地

ピノ・ノワールはジュラで2番目に多く植えられているが、アルレイは独特の地形と気候でピノ・ノワールのグラン・クリュと言われてきた。

『13世紀にアルレイにピノ・ノワール(当時はノイリンと呼ばれていた)が植樹され、最も高貴な品種としてジュラ全域に広まった』

アルレイはアルポワほど標高が高くなく、南に位置していること。更に東向き斜面のレトワールとは違い、全て南向き斜面になっている。

『温暖さと日照量の多さが繊細なピノ・ノワールに最も相性が良い。更にアルポワより降雨量が少ない。テラスではなく斜面なので水はけも良い』

アルポワ・ピュピアンは標高500mの丘の一部だが、その崖が分断され、シャトー・シャロンのような丘を形成した。その分断された丘の1つがアルレイ。

『土壌はアルポワと同じ粘土石灰で一部に地中の灰色マール土壌が点在する。標高は328~200mとブルゴーニュと同じ理想的環境』

古来、ジュラは地中深くのドロマイトの上に沖積土、マール、そして丘の最上部にのみ粘土石灰があった。低地で粘土石灰土壌があるのはアルレイだけ。

他にはない独特の醸造

フィリップの加入により一気に名声を取り戻している「シャトー・ダルレイ」。よりクラシックに、よりシンプルな醸造に回帰している。

『テロワールが優れているのは歴史が証明している。ビオディナミで土壌は活力を取り戻してきた。最近土地個性であるスパイシーさが出てきた』

Corail

彼等独特のワインが「コライユ」。トルソー、プールサール、ピノ・ノワールを混醸。更にシャルドネ、サヴァニヤンを混醸してアッサンブラージュ。

『最古の産地だからこそ、このワインを造り続けたい。その昔、ワインはどう造られていたのか考えてみて欲しい。今はアルレイにしか残っていない』

La Reserve

ピノ・ノワールを中心にプールサール、トルソーを混醸。更に複数年をアッサンブラージュすることでバランスのとれた味わいを実現している。

『19世紀の書物に書かれていたシャトーの従業員用に造られていたワインを復活させた。リリース直後から飲み頃』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|------------------------------|------|---------|-----|--------|-------------|----|
| A3482 | Cotes du Jura Rouge "La Reserve" コート・デュ・ジュラ・ルージュ・ラ・レゼルヴ | | Pinot Noir Tro, Pou | N.V | 赤 | 750 | 4,200 | 3ヴァンテージブレンド | ○ |
| ピノ・ノワールに少量のトルソーとプールサールをアッサンブラージュしている。野性酵母で一部混醸で発酵後、粗い澱を取り除いてから古い樽に移し変えて4年間熟成。ベースのヴァンテージに少し古いヴァンテージを複数年アッサンブラージュしてボトリング。昔、シャトーの従業員用に造っていたワインの復刻版。 | | | | | | | | | |
| A3479 | Cotes du Jura Rouge "Corail" コート・デュ・ジュラ・ルージュ・コライユ | | PN, Tro, Pou Ch, Sav | 2012 | 赤 | 750 | 4,900 | 3黒葡萄+2白葡萄 | ○ |
| この地方で昔から飲まれていたワインを復活させた。ピノ・ノワール、トルソー、プールサールと一緒に発酵。シャルドネ、サヴァニヤンと一緒に発酵させてアッサンブラージュ。その後、粗い澱を取り除いてから古い樽に移して4年間熟成。昔、ジュラだけでなく色々な地域で造られていた黒、白葡萄ブレンドワイン。 | | | | | | | | | |
| A3480 | Cotes du Jura Rouge "Pinot Noir" コート・デュ・ジュラ・ルージュ・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2008 | 赤 | 750 | 5,800 | 4年樽熟成 | ○ |
| A3481 | Cotes du Jura Rouge "Pinot Noir" コート・デュ・ジュラ・ルージュ・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2011 | 赤 | 750 | 5,400 | 4年樽熟成 | ○ |
| 粘土石灰土壌とマール土壌に育つ古樹のピノ・ノワール100%。収穫後、100%除梗して野性酵母のみでステンレスタンク内で発酵。低温から始めて少しずつ温度を上げていく。発酵後、粗い澱を取り除いて4年間2年目のバリックで熟成。アルレイ特有の細かいタンニンとスパイシーな味わいが特徴。 | | | | | | | | | |
| A3483 | Cotes du Jura Blanc "Chardonnay" コート・デュ・ジュラ・ブラン・シャルドネ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,200 | 良年のみ | ○ |
| アラ・レン畑(1953植樹)とアントレズヴェント畑(1985年植樹)の古いシャルドネのみを使用。どちらも灰色マール土壌の畑。最も遅い収穫なので熟度が高く骨格があり、熟成力のあるワインになる。野性酵母のみで発酵。6ヶ月間古樽で熟成後、一部バリック、一部はステンレスタンクで澱と共に熟成。良年のみの生産。ウイヤーージュ。 | | | | | | | | | |
| A3484 | Cotes du Jura Blanc "Tradition" コート・デュ・ジュラ・ブラン・トラディション | | 70%Chardonnay 30%Savagnin | 2012 | 白 | 750 | 5,800 | 混醸 | ○ |
| 灰色マール土壌のシャルドネとサヴァニヤン。伝統的な醸造で、収穫後発酵前にモストを混ぜて一緒に発酵。野性酵母のみでステンレスタンク。その後、粗い澱を取り除き、古樽で澱と共に3年間シュール・リー熟成。シャルドネの厚みとサヴァニヤンのミネラル、酸味の伝統的なバランス感。ウイヤーージュ。 | | | | | | | | | |
| A3485 | Cotes du Jura Vin Jaune コート・デュ・ジュラ・ヴァン・ジョーヌ | | Savagnin | 2010 | 黄 産着 | 620 | 12,800 | 6年半フル熟成 | ○ |
| 1953年と1974年に植樹したサヴァニヤンのみを使用。野性酵母のみでステンレスタンクで発酵。山の上の醸造所から街中の古いヴァン・ジョーヌ専用セラーに移し半地下で6年半熟成。醸造、熟成中の酸化防止剤は一切無添加。音楽を聞かせて音波で振動させることで産膜酵母の成長を促している。 | | | | | | | | | |
| A3486 | Cotes du Jura Vin de Paille コート・デュ・ジュラ・ヴァン・ド・パイユ | | Tro, Pou Ch, Sav | 2015 | 甘 | 375 | 13,800 | LIMITED | ○ |
| 最も伝統的な造りで本物のヴァン・ド・パイユを造っている。トルソー、プールサール、シャルドネ、サヴァニヤンの完璧な熟度の葡萄のみを手収穫し、腐敗果を1粒ずつ落として屋根裏部屋で4ヶ月自然風で乾燥。発酵は野性酵母のみで古樽で行われる。発酵途中で小さな古樽に移し変えて、ゆっくり発酵しながら4年以上熟成。100kgの葡萄から僅か12リットルしか造れない。 | | | | | | | | | |
| A3487 | Cotes du Jura Macvin Blanc コート・デュ・ジュラ・マクヴァン・ブラン | | 50%Chardonnay 50%Savagnin | N.V | 甘味 | 750 | 8,000 | | ○ |
| 収穫を遅らせて糖度を上げたシャルドネとサヴァニヤンをダイレクトプレスしてモストを得る。粗いフィルターにかけて酵母を取り除き冷蔵保存。そのモストに7年間樽熟成させた自分達のマールを加えて、更に3年間古バリックで熟成してボトリング。 | | | | | | | | | |

Montbourgeau

モンブルジョ

L'Etoile

シャルドネ最適地『モンブルジョ』東斜面の繊細なシャルドネ

1920年からレトワールでワイン造りを始めた最古の造り手の1人でジュラ唯一の女性当主。畑は有機栽培が徹底され、森を残し、生物多様性を維持。醸造はお爺さんの代から変わらない伝統的スタイル。

レトワールの個性

ジュラの AC の中で最も小さく、フランス国内でも入手が難しいワイン「レトワール」。僅か 52ha で十数軒のワイナリーが点在している。

ジュラの南部に位置し、5つの丘に囲まれていて、ジュラ以外で見かけることはほとんど無い。

『この5つの丘が星のように広がっているからレトワール(星)という名前がつけられたと言われていて、この地形がワインに繊細さを与える』

複雑に入り組んだ丘のお陰で南西向きの温暖な畑と北東向きの冷涼な畑が混在する。これが重さではなく、繊細さや複雑味を与える。

『降雨量も北部より多い。これによって葡萄は酸度が高いまま成熟する傾向にあり、これもレトワールの繊細さに寄与している』

土壌はジュラ紀石灰質土壌が主体でシャルドネが植えられているが、一部青いマール土壌があり、サヴァニャンとの相性が良い。

『レトワールは海底だった層が表土になっているのでヒトデの化石(星型)が出土する。これもレトワールの語源と言われている』

ジュラで最も生産量が少なく、最も女性的で繊細な味わいがレトワール。その代表的造り手で最も古典的スタイルが「モンブルジョ」と言われる。

ジュラ唯一の女性当主

ジュラの造り手の中で唯一の女性当主が、現モンブルジョ当主「ニコル・ドゥリオー」。1986年からワイン造りに参加している。

『1920年にお爺さんヴィクター・グロがレトワールに葡萄樹を植樹したのがモンブルジョの始まりでレト

ワール最古の造り手の1人だった』

1956年には父親である「ジャン・グロ」が畑を買い足し、クレマン・ド・ジュラの販売を開始。クレマンの造り手として人気を博した。

『その地形から酸度の高いシャルドネが得られたので高品質クレマンの産地としてレトワールは認知されるようになっていった』

現在 11ha を所有。7ha がシャルドネ。1.5ha がサヴァニャン。残りがプールサルとトルソー。

『お爺さんの代から有機栽培が続けられ、農業はほとんど使われていない。今ではバイオナミも一部取り入れながら独自の栽培をしている』

ニコルはディジョン大学で栽培と醸造学を学び、独自の考えで畑を活性化している。バイオナミ等の認証はフレキシブルさを失うので嫌い。

『レトワールは窒素が不足しがちで、それは発酵を不健全なものにしてしまう。豆類を植えることで自然酵母での発酵がスムーズになる』

畑は5ヶ所に分かれていて、全ての畑は森と隣接して生物多様性を確保している。また、南向きと東向き斜面を畑にしていることも重要。

『クレマンは東向き斜面下部の葡萄を早く収穫して酸度を活かす。東向き冷涼区画をアッサンブラージュすることで繊細さを守っている』

最も高い樹齢はおよそ 100 年でシャルドネとサヴァニャンの混植になっている区画で特別キュヴェ「パード」に使われる。

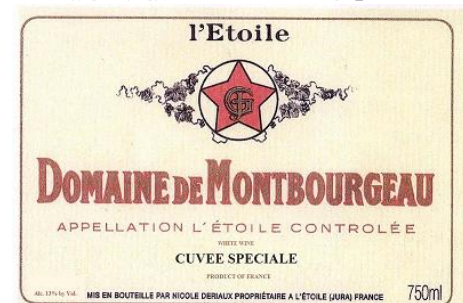
何も変わらない醸造

醸造はお爺さんの時代から変わらない伝統的醸造。野性酵母のみで発酵。ボトリング時のみ、極少量の亜硫酸を添加するが、熟成中は無添加。

『熟成中は亜硫酸を加えない。産膜酵母も自然に任せるので樽毎に産膜酵母が着いたり、密閉度の高いフドルなどは産膜酵母がない事もある』

色々な樽で熟成させ、産膜酵母が着いたものと着いていないものをアッサンブラージュすることで重過ぎない、繊細なレトワールとなる。

『発酵中も熟成中も温度管理は一切しない。自然な温度変化がその年の個性を産む。葡萄だけでなく、熟成中の気候もヴィンテージの個性』



産膜酵母はレトワールに自生する独自のバクテリアが生成するもので、スペインのフロールとは根本的に異なる性質なのだそう。

『ヴァン・ジョーヌもアルボワのように高温の環境で熟成させるのではなく、地下セラーの温度の低い環境で熟成させる』

温度が低いと蒸発分は少なく、酸化ニュアンスは弱い。また産膜酵母も薄いので熟成したチーズのような強烈な香はなく、コンテのように繊細。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|------------------------|------|---------|-----|--------|--------------|---------|
| A2286 | Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ | | Chardonnay | N.V | 泡 | 750 | 3,500 | 東向斜面(冷涼) | ○ |
| レトワールは昔からクレマンで有名な地域だった。の東向き斜面下部の葡萄を使用。果実よりミネラルが強く出る。発酵はステンレスで行い、100%マロラクティック。その後、大樽で6ヶ月熟成させてから瓶内で2次発酵。18ヶ月瓶内熟成。ノン・ド・サーージュ。酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| A3783 | L'Etoile Blanc Chardonnay "Ouille" La Chaux レトワール・ブラン・シャルドネ・ウイユ・ラ・ショウ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,200 | ウイヤーージュ | ○ |
| ラ・ショウ畑は砂質主体で小さな石が多くある軽い土壌で1990年に植樹された。重くなく繊細なワインに仕上る。他の畑とは明らかに個性が異なるので単一でボトリングしている。発酵から500Lの古樽で発酵。そのまま2年間、補酒をしながら熟成。パトナーージュはほとんどしない。 | | | | | | | | | |
| A3785 | L'Etoile Blanc Savagnin "Ouille" Les Budes レトワール・ブラン・サヴァニャン・ウイユ・レ・ブード | | Savagnin | 2017 | 白 | 750 | 5,600 | ウイヤーージュ | LIMITED |
| 1988年に植樹したレ・ブード畑。土壌は年代の古い青色マール土壌でサヴァニャンにとって理想的な土壌。他の畑とは明らかに個性が異なるので単一でボトリングしている。発酵から500Lの古樽で発酵。そのまま2年間、補酒をしながら熟成。パトナーージュはほとんどしない。 | | | | | | | | | |
| A3782 | L'Etoile Blanc Chardonnay レトワール・ブラン・シャルドネ | | Chardonnay | 2016 | 白 産幕 | 750 | 3,600 | フロール+ウイヤーージュ | ○ |
| モンタンジ畑主体で色々な畑の葡萄をアッサンブラージュしてバランスをとる。モンタンジ畑は南向きで熟度が高いのが特徴。ステンレスタンクで畑毎に発酵。マロラクティックの途中で大樽、フドル、古バリックに移して2~3年間熟成。ウイヤーージュはしない。産膜酵母が発生する樽としない樽(フドル等)をアッサンブラージュする。 | | | | | | | | | |
| A3784 | L'Etoile Blanc Savagnin レトワール・ブラン・サヴァニャン | | Savagnin | 2015 | 白 産幕 | 750 | 6,000 | フロール+ウイヤーージュ | LIMITED |
| レトワールでは珍しい青いマール土壌の畑に植えられたサヴァニャン。ミネラルの表現に向く。ステンレスタンクで畑毎に発酵。マロラクティックの途中で大樽、フドル、古バリックに移して2~3年間熟成。ウイヤーージュはしない。産膜酵母が発生する樽としない樽(フドル等)をアッサンブラージュする。 | | | | | | | | | |
| A2289 | L'Etoile Blanc Chardonnay "Cuvée Speciale" レトワール・ブラン・シャルドネ・キュヴェ・スペシヤル | | Chardonnay | 2014 | 白 産幕 | 750 | 5,400 | フロール | ○ |
| モンタンジ畑の最も古い区画で10,000本の密植。樹齢100年。最も成熟度の高いシャルドネのみを使って造るスペシャル・キュヴェ。発酵から大樽で行い、熟成は古バリック。ウイヤーージュしない4年間熟成させてからボトリング。珪藻土の軽いフィルターのみ。圧倒的濃厚感とミネラル。 | | | | | | | | | |
| A2288 | L'Etoile Blanc "En Banode" レトワール・ブラン・バノード | | Chardonnay Savagnin | 2015 | 白 産幕 | 750 | 4,800 | フロール | ○ |
| 60%シャルドネ、40%サヴァニャン。古い畑で樹齢は50~100年。昔ながらの混植された畑。収穫は区画毎に行い、9月初めから10月中旬まで数回に分けて行われる。ステンレスタンクで発酵。色々な樽で3年以上熟成してからアッサンブラージュ。最も伝統的なキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A3786 | L'Etoile Vin Jaune レトワール・ヴァン・ジョーヌ | | Savagnin | 2011 | 黄 産幕 | 620 | 11,000 | 低温熟成=繊細 | LIMITED |
| 南東を向くブード畑のサヴァニャンを使用する。樹齢は50~70年。ステンレスタンクで発酵。野性酵母のみ。マロラクティック終了後に古いヴァン・ジョーヌ専用樽に入れて7年間熟成。その間、1度もウイヤーージュせず、動かさない。熟成庫は1920年から変わらない地下セラーで温度が低いので蒸発が少なく、酸化ニュアンスも穏やか。繊細さが味を伝えるヴァン・ジョーヌ。 | | | | | | | | | |
| A2292 | L'Etoile Vin de Paille レトワール・ヴァン・ド・パイユ | | Chardonnay Sav, Pou | 2014 | 甘 | 375 | 7,400 | | LIMITED |
| 60%シャルドネ、20%サヴァニャン、20%プールサル。各畑で状態の良い房を選び、通常の収穫のタイミングより少し早く収穫し、屋根裏部屋で自然風のみで乾燥させる。75%の水分が抜けた状態で12月に発酵開始。野性酵母のみで冬の気温の中行われるので発酵は1年以上続く。3年熟成。酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |

Louis Magnin

ルイ・マニヤン

Arbin

サヴォワを代表する最も偉大なヴィニユロン

全ての畑はビオディナミが採用され、森を残し生物多様性を確保している。酸化防止剤の使用も極僅かで自然な造りながら経験と丁寧な仕事で正確なワインを醸す。

モンドゥーズは収量を抑える

マシフ・デボージュとシャルトルーズ自然保護区に囲まれたアルプス山脈の麓、アルバン村に1800年代から続くドメーヌ「ルイ・マニヤン」。



現当主は3代目ルイ・マニヤンで栽培、醸造も全て自ら行いながら奥さんのベアトリーチェと共に家族のみで運営している。

『**買い葡萄は一切なし、葡萄栽培からボトリングまで全て自分の手で行うにはこの規模が限界。年をとったので少し減らしている**』

所有畑はアルバン村とアルバン村に隣接するモンメリアン村に合せて6.5ha所有。60%がモンドゥーズ種で全てアルバン村の粘土石灰土壌。

30%がベルジュロン(ルーサンヌ)。残りがアルテス(ルーセット)と少量のガメイでモンメリアン村。こちらの土壌は沖積層と泥灰質土壌が主体。

『**モンドゥーズは晩熟なので秋以降に雨が降らない南部サヴォワと相性が良い。また、多産なので痩せた土壌に植えてストレスをかけることが大切**』

モンドゥーズの収穫が一番遅く、10月中旬以降で収量は30hl/ha以下とブルゴーニュ・グラン・クリュ並みの低収量となっている。

アルプス山脈を背にした南斜面なので日照量は十分ありながら、山風が1年中吹き降ろすので夜間の温度が夏でも非常に低い。

『**アルバン村特有の昼夜の寒暖差が繊細で軽やかな味わいに育ててくれる。重く粗野なモンドゥーズのイメージとは完全反対**』

サヴォワで最も偉大なヴィニユロンと言われる「ルイ・

マニヤン」。一般的なモンドゥーズのイメージとは全く違う彼にしか造れないアルバン村の味。

2010年からビオディナミ

全ての畑は小さなトラクター1台と手作業で管理されていて、80年代から有機栽培、2010年からは100%ビオディナミに転換している。

『**次世代に畑を残していく為に生物多様性を維持し、持続可能な農業を目指している。すなわち土壌の有機物を減らさない農業だ**』



下草は春先から1度も切らず伸ばしておき、ヴェレゾンの時期に1度刈り込むだけ。防虫剤や防カビ剤も使用しない。

『**ブルゴーニュとは異なり、山の中に畑がある。自然の中に畑がある事に意味がある。葡萄樹が他の動植物の影響を受ける事が大切**』

モンドゥーズは多産でカビに弱いため、痩せた土壌で風通しが良い急斜面に植えている。

ルーサンヌは丈夫で多産なので小石が多く痩せた土壌と森に囲まれて冷涼な厳しい環境でもよく育つがウドンコ病やカビに弱い。

『**スギナやノコギリ草を使い葡萄樹に病気と同じショックを与えることで葡萄樹は自然治療力を高め、農業を必要としない体質になっている**』

ここにしかない地品種の個性

ベルジュロン(ルーサンヌ)はがっちりとした骨格と熟したアプリコット、蜂蜜のニュアンス。サヴォワの塩っぽいテロワールを最も強く表現する。

『**凝縮感と個性的な香や妖艶さを表現するには成熟した葡萄と正確な醸造が必要。熟成容器やバト**

ナージュでバランスをとる』

もう1つの白品種アルテス(ルーセット)は垂直性やフレッシュさが個性だが、それだけで終わらないから「ルイ・マニヤン」は偉大と言われるのだろう。

『**アルテスは低地の湿気のある畑でも栽培が可能(果皮が暑くカビに強い)でミネラル表現に向いている高貴品種**』

収量は元々低い。収穫時期を見極め、酸度を活かしてミネラリーで繊細なワインに仕上げる為、20%だけ樽発酵、80%はステンレスタンク。



『**アルテスの味わいは素朴で農家的だが、僕のワインは素朴ながら深みがあり、火打石のような香やテンションがある**』

そして、モンドゥーズ。田舎臭く、青さやスパイシーさが個性と思われがちだが、彼のモンドゥーズはそれとは無縁。

『**収量を抑えて完熟させる。そうすればピノ・ノワールのように繊細で躍動感と果実感が両立したワインに仕上げられる**』

アルバン村のテロワール、品種を知り尽くしたルイ・マニヤンでしか成し得ないサヴォワのグランヴァン。自然なワインでありながら洗練されている。

ジュラ以上に山の影響を強く受ける南サヴォワ(アルバン村)の個性は日本ではまだ知られていないが、ぜひ注目してもらいたい。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|----------|------|---|-----|-------|-----------|----|
| A3312 | Chignin Bergeron <small>シニャン・ベルジュロン</small> | | Rousanne | 2013 | 泡 | 750 | 4,200 | ミネラル表現 | ○ |
| モンメリアン村の2.75haの畑の葡萄を使用。手作業で収穫。除梗せずにダイレクトプレスして野性酵母のみでステンレスタンク発酵。発酵終了後、1度移し替えをし、良質の澱粉を残してステンレスタンクで18ヶ月以上熟成。醸造中はSO2添加なし。アッサンブラージュする時に極少量のSO2を加えてボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3313 | Chignin Bergeron "Verticale" <small>シニャン・ベルジュロン・ヴェルティカル</small> | | Rousanne | 2013 | 白 | 750 | 4,900 | 樹齢50年 | ○ |
| 90年代に最初にビオディナミに転換した畑の葡萄のみを使用。樹齢は50年を超える。石灰岩盤の上の畑で収量が勝手に減ってしまうので他の畑とは全く違う凝縮度の高い葡萄が収穫される。その為、ルーサンヌのピュアさに焦点をあてて造っている。醸造は同じくする。 | | | | | | | | | |
| A3314 | Roussette de Savoie <small>ルーセット・サヴォワ</small> | | Altesse | 2015 | 白 | 750 | 5,200 | アルテス | ○ |
| レ・ロジェ畑の葡萄を中心にアッサンブラージュ。手作業で収穫。除梗せずにダイレクトプレスして野性酵母のみで発酵。20%は古バリックで発酵、残りはステンレス。12ヶ月以上ステンレスと古バリックで熟成してからボトリング。収量が極端に低い(25~40hl/ha)ので、かなり凝縮していてハチミツのよう。 | | | | | | | | | |
| A3315 | Arbin Mondeuse <small>アルビン・モンドゥーズ</small> | | Mondeuse | 2013 | 赤 | 750 | 4,200 | モンドゥーズ | ○ |
| アルバン村に点在する色々な区画のアッサンブラージュ。100%徐慢してステンレスタンクとウップで発酵。マセラシオンは12ヶ月。最初の1週間は1日1回ピシャージュを行う。熟成はステンレスタンクとウップ、一部古バリックで12ヶ月間。醸造中のSO2はなし。ボトリング時に極少量添加する。 | | | | | | | | | |
| A3316 | Arbin Mondeuse "Tout un Monde" <small>アルビン・モンドゥーズ・トゥール・アン・モンド</small> | | Mondeuse | 2012 | 赤 | 750 | 6,900 | 樹齢80~100年 | ○ |
| アルバン村の南斜面上部にある樹齢80年から100年の区画のモンドゥーズで古いクローン。醸造自体は同じだが、樹齢が高いため収量が勝手に落ちて20hl/haしか収穫できない。粒が小さく果皮が厚い葡萄で細かいタンニンとねっとりとした質感が味わえるモンドゥーズの最高傑作。 | | | | | | | | | |

Yves Duport

イヴ・デュポール
Bugey

ビュジェの自然から生まれる独自のワイン

サヴォワの西『ビュジェ』。忘れさられたこの産地を復活させる為に土壌改良、自然環境の保持から始め、ビュジェの味を追求。イヴとセリーヌがこの地域の復興をめざす。

廃れてしまったビュジェ

「サヴォワ」の西、荒廃した産地「ビュジェ」。聞きなれない地域だがフィロキセラが蔓延した19世紀後半までは主産業はワインだった。

フィロキセラと世界大戦の影響で葡萄畑は激減。そのほとんどは森に戻った。

『ビュジェは紀元前からイタリアとの交流で栄えた。葡萄栽培の歴史も古くジュリアウ・シーザーから葡萄栽培が伝わったと言われる』

「イヴ・デュポール」はこの地域で4代続く造り手。現当主は「イヴ・デュポール」。ブルゴーニュでワイン造りを学び現在は栽培から醸造、販売まで全てを仕切っている。



『ビュジェの葡萄畑は最盛期の30%まで減ってしまった。復興を目指し、南斜面の優れた土壌の区画を徐々に畑に戻している』

畑の中に畑があるブルゴーニュとは違い、ここでは森の中、山の斜面の一部が葡萄畑になっている。自然の山中に畑がある。

アルプスが形成される時に、いくつもの山が隆起、色々な年代の層が複雑に組み合わせられている。

『山間部は珪土質粘土主体。氷堆石や貝類の化石が大量に含まれる。シャルドネの骨格が出る』

ブルゴーニュと大きく異なり粘土が少なく、モザイク状に色々な年代の層が露出している。

『上部は砂質比率が高く岩盤の上に少しの表土が

のっている。風化した砂岩はもろく、すぐに崩れてしまう。ピノ・ノワールの上品さを表現する』



鉄やマンガンは少なく石灰とシストが風化して崩れて砂に変化している。アンモナイトや2枚貝の化石がゴロゴロしている。

『モンタニューは泥灰岩質。白い粘土でアルテス(ルセット種)やモンドゥーズが適している』

現在、所有畑は10ha。近隣の栽培農家は醸造設備を持たない人が多いので彼等の葡萄も購入し、醸造している。年産140,000本。

欠点ではなく個性

『自然に囲まれたビュジェでワインを造ることに意味がある。テロワールを昇華させることが醸造家の仕事であり、価値』

畑では一切の化学薬品、化学肥料は使用しない。除草剤も一度も使用したことがない。

グラン・クリュのような偉大なワインを造りたいのではなく、ビュジェの個性を反映したワインを造っている。よって土壌の欠点や気候の難点を消すのではなく、その個性をワインにするという考え方。

『辿り着いたのが自然と隣り合わせて自然の影響を受けながら栽培すること』

防虫剤で害虫を殺すのではなく、生態系に葡萄樹を順応させることが彼等の畑仕事。

痩せた土壌と激しい昼夜の気温差。葡萄にとっては厳しい環境だが彼等の葡萄樹は強い。根は垂直に伸び、岩盤層にまで届いている。

ビュジェの味がするワイン

赤ワインは全房発酵。収穫後、一度大型の冷蔵庫で冷やされ二酸化炭素を少し加えて48時間低温浸漬することで果実のフレッシュさを残す。

セメントタンクで発酵。マセラシオンは10日程度。熟成は古バリックで12ヶ月程度と非常にシンプル。補酸も補糖も一切行わない。

『モンドゥーズはシラーの野生種のような葡萄。この地域の地葡萄で胡椒、スパイスが強い。肉を噛みしめながら飲むワイン』

白は「シャルドネ」。ステンレスタンクで低温発酵。使い古しのバリックで澱と共に熟成。ノンフィルター。

そして、「ビュジェ」と言えばスパークリングワイン。甘口に仕上げられたワインが有名だが彼等のワインは極辛口。葡萄そのものの質が高いので甘さを残さなくても十分に飲み応えがある。



『歴史あるビュジェを復活させたい。その為には糖分を足した甘口スパークリングを造ってはいけな。ビュジェの個性が無ければいけない』

彼等の目的はワインでビュジェを復興すること。その為にはビュジェの個性が現れたワインを造ることが重要と考えている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------------------|------|---|-----|-------|----------|----------|
| A4190 | Bugey Brut "Origin L Reserve" ビュジェ・ブリュット・オリジン・レ・ゼルヴ | | Ch, Aligote Pinot Noir | 2017 | 泡 | 750 | 3,200 | ビュジェの辛口泡 | ○ |
| 甘口スパークリングワインで有名な産地だが、彼等は辛口に力を入れている。石灰粘土質(白色粘土、山からの堆石)と珪土粘土の石灰質の砂岩(氷堆石の沈殿物)という2種類の土壌から収穫される葡萄を使用することで複雑味を出している。野性酵母のみで発酵。12~18ヶ月の瓶内熟成。ドザージュは7g/L。 | | | | | | | | | |
| A2410 | Bugey Blanc Chardonnay "Les Cotes" ビュジェ・ブラン・シャルドネ・レ・コート | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 2,400 | 珪土質粘土 | ○ |
| A4191 | Bugey Blanc Chardonnay "Les Cotes" ビュジェ・ブラン・シャルドネ・レ・コート | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 2,400 | 樹齢45年以上 | ○ |
| 山間部に植えられた平均樹齢45年の樹。珪土質粘土主体で氷堆石や貝類の化石が大量に含まれる土壌で育ったシャルドネは骨格が出てくるので低価格でも驚くほどのコストパフォーマンスを感じさせてくれる。ステンレスタンクで低温発酵。熟成は古バリックで12ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A0185 | Bugey Blanc "Altesse de Montagnieu" ビュジェ・ブラン・アルテス・ド・モンタニュー | | Altesse | 2016 | 白 | 750 | 2,400 | フルミントの親戚 | LIMITED |
| A4192 | Bugey Blanc "Altesse de Montagnieu" ビュジェ・ブラン・アルテス・ド・モンタニュー | | Altesse | 2017 | 白 | 750 | 2,400 | フルミントの親戚 | ○ |
| 100%アルテス。ルーセットとも呼ばれる品種でフルミント種に近い品種。収量が低く晩熟だが、灰色カビ病には強く、サヴォワでも完熟する。エキゾチックな香と美しい酸味が特徴。収穫後ブレスの前に数時間低温浸漬。低温でゆっくりと発酵を行うが、発酵後期の僅かな残糖(5g/L以下)を残したままスーティラーージュ。年間生産量8,000本のみ。 | | | | | | | | | |
| A2411 | Bugey Rouge Pinot Noir "Terre Rouge" ビュジェ・ルージュ・ピノ・ノワール・テール・ルージュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 3,000 | 全房発酵 | LIMITED |
| A4193 | Bugey Rouge Pinot Noir "Terre Rouge" ビュジェ・ルージュ・ピノ・ノワール・テール・ルージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 3,000 | 全房発酵 | ○ |
| 全房発酵。収穫後、一度大型の冷蔵庫で冷やされ二酸化炭素を少し加えて48時間低温浸漬することで果実のフレッシュさを残す。セメントタンクで発酵。マセラシオンは10日程度。熟成は古バリックで澱と共に12ヶ月程度。還元発酵の醸造でリリース当初は硬く少しクリスピーに感じるがすぐにぬける。 | | | | | | | | | |
| A0187 | Bugey Rouge Mondeuse "Terre Brune" ビュジェ・ルージュ・モンドゥーズ・テール・ブリュヌ | 完売 | Mondeuse | 2015 | 赤 | 750 | 3,200 | | SOLD OUT |
| サヴォワにしか育たないと言われる「モンドゥーズ」。シラーに近い品種で野性味があり、スパイス。全房のまま8度で48時間二酸化炭素で満たされたタンクの中で低温浸漬。マセラシオンは10日。マロラクティック発酵の後、500Lの樽で12ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |

Bourgogne

Jean Marc Brocard

ジャン・マルク・プロカール
Chablis

最も強くヨード感を感じる『シャブリ』

2代目ジュリアンのバイオダイナミの挑戦は『シャブリでバイオダイナミが成功するはずがない』と猛反対する父との戦いからはじまった。今ではブルゴーニュ最大のバイオダイナミ・ドメーヌとなった。

シャブリ本来の味はヨード

1973年、0.3haから始まった「ジャン・マルク・プロカール」。現在、所有する自社畑は200haまで増えた。家族経営のドメーヌとしては広大な畑。



シャブリには大規模生産者が多い。だが、その多くが1970年後半のAOC拡張時に広がった「ポルトランディアン土壌」の畑を所有している。

ジャン・マルク・プロカールは北部「ポルトランディアン土壌」ではなく南部のプレイ村に醸造所を構え、その周辺のキンメリジャン土壌のみに畑を所有。

『**本来のシャブリは1億5,000万年前のジュラ紀に海の底で形成された「キンメリジャン土壌」から生まれる。キンメリジャン由来のヨードの強いミネラルこそがシャブリでポーヌには無い個性**』

彼等が所有する畑のほぼ全ては拡張前のシャブリに位置。ヴィラーージュも100%キンメリジャン土壌の畑から造られる。

『**1980年代、フランスでは僕等のシャブリは売れなかった。ヨード感が強すぎたからだ。最初に評価してくれたのはイギリス人。海に囲まれた彼等はヨード感に慣れていてミネラルを求めていた**』

今ではブルゴーニュ・ブランのようにたっぷりとした果実が前面に出てヨード感を感じさせないシャブリも多い。「プロカール」は昔と変わらないシャブリ本来のヨード感を感じさせる。

ヴィラーージュもキンメリジャン

現当主「ジュリアン」が最も力を入れるのは優良なブルミエ・クリュでも高価なグラン・クリュでもない。スタンダードのヴィラーージュ「サント・クレール」。

『僕等にとってはグラン・クリュよりもヴィラーージュの

サント・クレールが大切。高価なシャブリではなく、本来のシャブリの美味しさを広めたい』

AOC シャブリは買い葡萄から造られることが多いが「プロカール」のシャブリ「サント・クレール」は全て自社畑。醸造所に隣接した畑で収穫後、すぐに仕込みを行う事が出来る。



また、通常AOCシャブリはシャブリ北部の「オックスフォーディアン土壌」の葡萄を使う。この土壌は樹勢が強く、収量が多いので葡萄が安いのだ。

『**サント・クレールはシャブリの中心を流れるセラン川の左岸南に位置し、グラン・クリュと同じ時代の後期キンメリジャン土壌が露出する畑。グラン・クリュほどの傾斜はないが、全く同じ土壌**』

特筆すべきは「サント・クレール・ヴィエイユ・ヴィーニュ」。サント・クレール内にある樹齢80年の区画でバイオダイナミが採用されている。

『**樹齢80年の樹の根は30m以上垂直に伸びているので雨の少ない年でも良い結果を得ることができる。また、樹勢が弱く、水分量が少なく、凝縮度が上がるので重厚なワインになる**』

圧倒的な凝縮度とキンメリジャンのミネラル。そして低いPHからくる高い酸度がこのワインの熟成力を高めていて蔵出しバック・ヴィンテージも素晴らしい状態で楽しめる。

100%バイオダイナミを目指す

「プロカール」の大きな転換が2代目「ジュリアン」が1998年から始めたバイオダイナミ。

父「ジャン・マルク」は当時、猛反対したが「ボワツ

ヌーズ」から始めて今では80%の畑の転換が終了している。



『**アリス・エ・オリヴィエ・ド・ムールもプロカールで働いていた。彼等とも協力してバイオダイナミを進めてきた**』

しかし、雨の多かった2012年や天候不順の2013年にも薬剤を使用しなかったため生産量は半分以上まで落ちてしまった。勿論、売上も半分以上になるとのこと。ドメーヌ運営も大変。

『**調剤も購入するのではなく、自分達で作っている。バイオダイナミによって各畑の個性が、より明確に出てきている**』

「ジュリアン」は他にもウッフ(卵型発酵槽)の導入や、仕立の変更、発酵期間の延長など積極的。

グラン・クリュ・レ・プリューズはコンクリート製のウッフで発酵、熟成することで澱の影響を強く受けてより複雑性を強調できている。

『**シャブリ・サント・クレール V.V の変化が解りやすい。しっかりとしたグリップ、シャブリらしいヨード感是非常に強く感じられる。さらに目の細かい緻密な質感。僕等の仕事は間違っていなかった**』

ヴォード・ヴェイは東向きの斜度52度という厳しい環境なのでモンマンよりも冷涼感が出て、果実よりもミネラルと酸が特徴的で最も垂直性が出る。

ヴォオランは肉付きのよい果実味が得られるように変化。モンマンは熟した果実にヨード感を強く感じられるようになった。

Jean Marc Brocard

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-------------|------|---|------|--------|--------------|---------|
| A3067 | Chablis "Sainte Claire" シャブリ・サント・クレール | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 2,800 | 南部キンメリジャン土壌 | ○ |
| A5181 | Chablis "Sainte Claire" シャブリ・サント・クレール | 11月 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 2,900 | 南部キンメリジャン土壌 | ○ |
| セラン川の左岸南、プレイ村。ジュラ紀キンメリジャン土壌で地質年代的にグラン・クリュと同じ。多くのベース・シャブリはボルトランディアン土壌で造られているがプロカールは全てキンメリジャンなのでヨード感が強い。樹齢は約25〜30年。全て自社畑。発酵はステンレスタンクで野生酵母のみ。培養酵母は一切使用しない。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A3333 | Chablis "Sainte Claire" V.V シャブリ・サント・クレール・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,600 | 樹齢80年 | ○ |
| A5182 | Chablis "Sainte Claire" V.V シャブリ・サント・クレール・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 11月 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 3,600 | 樹齢80年 | ○ |
| サント・クレール(ジュラ紀キンメリジャン土壌)の中にある樹齢80年の区画でピオディナミが採用されている。ピオディナミによって以前より粒の小さい凝縮した葡萄になった。古樹は地下30mまで根を深く伸ばしているため色々な層のミネラル分を吸い上げる。醸造はサント・クレールと同じ。 | | | | | | | | | |
| A3335 | Chablis 1er Cru "Montmains" シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンマン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,700 | スラン川南岸 | ○ |
| A4938 | Chablis 1er Cru "Montmains" シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンマン | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,900 | スラン川南岸 | ○ |
| セラン川の左岸。シャブリ南部のブルミエ・クリュを代表する畑でキンメリジャンに泥灰土を多く含んでいる。谷から来る風と涼やかな環境がこのワインに冷涼感と酸を与える。セラン川左岸のシャブリの特徴である繊細な味わいにプロカールの特徴でもあるヨード感を強く感じられるキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A3468 | Chablis 1er Cru "Butteaux" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ブー | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,900 | スラン川南岸 | ○ |
| A1597 | Chablis 1er Cru "Butteaux" MG シャブリ・ブルミエ・クリュ・ブー・マグナム | | Chardonnay | 2012 | 白 | 1500 | 12,600 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| モンマンの一部で南西部に位置。キンメリジャンだが白い粘土が混じっているためミネラル感やヨード的な香だけでなく、大きな骨格と凝縮感、力強い余韻を演出してくれる特別な区画。樹齢は平均30年。ステンレスタンクで発酵。シュール・リーはできるだけ長く行うことでブーらしさを得ている。 | | | | | | | | | |
| A1746 | Chablis 1er Cru "Cote de Lechet" シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・ルシェ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 4,800 | スラン川南岸 | LIMITED |
| A3887 | Chablis 1er Cru "Cote de Lechet" シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・ルシェ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,800 | スラン川南岸 | ○ |
| ミリ村の南東向き斜面で傾度は38度という急斜面。特に痩せた土壌で石灰岩の含有率が以上に高いのでミネラル感による硬質な印象が特に強く出る畑。樹齢は30年。レモンピールやヴェジタルなニュアンスがこの畑の特徴だがしっかりと熟した果実もあるのでバランス良く料理も選ばない。 | | | | | | | | | |
| A4939 | Chablis 1er Cru "Vau de Vey" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォード・ヴェイ | 新入港 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 4,900 | スラン川南岸 | ○ |
| A1594 | Chablis 1er Cru "Vau de Vey" MG シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォード・ヴェイ・マグナム | | Chardonnay | 2008 | 白 | 1500 | 11,600 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| セラン川左岸、シャブリの町の西、モンマンよりも北西に位置するあまり知られていないブルミエ・クリュで完全な東向き斜面で傾度52度という厳しい環境なのでモンマンよりも冷涼感があり、果実よりも引き締まったミネラルと酸が特徴的で、プロカールの中で最も垂直性のあるワインに仕上がる。余韻も繊細で長く綺麗。ピオディナミ。 | | | | | | | | | |
| A2537 | Chablis 1er Cru "Montee de Tonnerre" シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンテドトネール | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 6,400 | スラン川北岸 | ○ |
| A1595 | Chablis 1er Cru "Montee de Tonnerre" MG シャブリ・ブルミエ・クリュ・モンテドトネール・マグナム | | Chardonnay | 2008 | 白 | 1500 | 13,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| グラン・クリュ「ブランチョ」の南に位置するブルミエ・クリュで最も太陽の恩恵を受けると言われる。葡萄は完璧に熟し、シトラスや熟した洋ナシ、良い年はアプリコットのような香で華やか。骨格も大きいワインで熟成力もある。 | | | | | | | | | |
| A2922 | Chablis 1er Cru "Vaulorent" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォロラン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 6,200 | スラン川北岸 | ○ |
| A1596 | Chablis 1er Cru "Vaulorent" MG シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォロラン・マグナム | | Chardonnay | 2007 | 白 | 1500 | 13,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| グラン・クリュと同じ丘に唯一存在する特別なブルミエ・クリュ。グラン・クリュ・レ・ブルーズの北に位置する南東向きの畑。キンメリジャン泥灰土壌は表土が深くなくていい肉付きのよい果実味が得られるのが特徴。発酵から約15ヶ月間の熟成まで全てフドル樽で行い、この畑特有のリッチな味わいを引き出している。 | | | | | | | | | |
| A2923 | Chablis 1er Cru "Fourchaume" シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,600 | スラン川北岸 | ○ |
| A1593 | Chablis 1er Cru "Fourchaume" MG シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム・マグナム | | Chardonnay | 2010 | 白 | 1500 | 12,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| グラン・クリュに沿った北側の急斜面に張り付くような南西斜面。スラン川を見下ろすような立地。日照量はグラン・クリュと比べても劣らないのでブルミエ・クリュ最良の凝縮感となる。彼等の区画はキンメリジャンが強く、よりミネラルの要素が多く、複雑なスタイルになっている。 | | | | | | | | | |
| A4403 | Chablis Grand Cru "Bougros" シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 9,800 | | ○ |
| 7つのグラン・クリュの中で最北に位置。プロカールの所有ではなく約2haの契約畑で葡萄を栽培している。その区画は台地上の平地部で粘土が多い。よって他のグラン・クリュよりもふくよかで滑らか。発酵はステンレスタンクで行い、熟成はシュール・リーにて約18ヶ月、フドルとステンレスタンクに分けて行う。 | | | | | | | | | |
| A3336 | Chablis Grand Cru "Blanchot" シャブリ・グラン・クリュ・ブランショ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 11,800 | | ○ |
| シャブリ・グラン・クリュで最も東に位置し、南東を向く畑なので、朝の太陽を浴びます。グラン・クリュで最も繊細な個性が特徴。しっかりとした骨格よりも柑橘、レモン、胡椒、岩清水のような洗練さと余韻のミネラル感がこの畑の特徴。 | | | | | | | | | |
| A4404 | Chablis Grand Cru "Les Clos" シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 12,800 | | ○ |
| グラン・クリュの斜面の中でも真南を向く区画なので日照量が多い。また、泥灰土が少なく石灰岩が多いのが特徴。よって骨格の大きいワインでありながら石灰を感じさせるミネラルが味わえる。ステンレスタンクで発酵後、フドル樽で14ヶ月熟成。酒質は強く、若い内は閉じ気味だがグラン・クリュらしい大きなワイン。 | | | | | | | | | |
| A4405 | Chablis Grand Cru "Vaudeisir" シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデジール | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 11,000 | | ○ |
| レ・クロが最も偉大なグラン・クリュならば次に偉大なのは間違いなくヴォーデジール。少し狭まった丘に囲まれた立地なので風が遮られ、日照量が多い。よって温度が高く、夜間は他の畑同様に気温が下がるのが特徴。果実味が強く、大きなワインでありながらグラン・クリュらしいミネラル感が支える。 | | | | | | | | | |
| A4441 | Chablis Grand Cru "Les Preuses" シャブリ・グラン・クリュ・レ・プリューズ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 12,000 | | ○ |
| レ・プリューズの中でも上部に位置し岩盤の上に薄い粘土石灰質の表土がふかかった畑。力強さよりも繊細さや硬質なミネラルが特徴でグラン・クリュの中で最も女性的な印象。発酵はステンレスタンクで行い、熟成はシュール・リーにて約18ヶ月。パリックとウツと呼ばれる卵形のコンクリート製容器を採用。 | | | | | | | | | |
| A3334 | Petit Chablis プティ・シャブリ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 2,600 | ボルトランディアン土壌 | ○ |
| プロカールのシャブリは全てキンメリジャン土壌だが、このプティ・シャブリだけはボルトランディアン土壌の畑の葡萄が使われる。ヨード感は弱く、果実感とふくよかさが特徴。ステンレスタンクで低温をキープしながら発酵。澱と共に6ヶ月間熟成させて収穫前にボトリング。リリース直後から華やかで開いている。 | | | | | | | | | |
| A3469 | Saint Bris サン・ブリ | 新入港 | Sauvignon B | 2017 | 白 | 750 | 2,600 | ソービニオン・ブラン | ○ |
| 100%ソービニオン・ブラン。サン・ブリではフレッシュさ活発さを表現したいのでリンゴ酸がある程度残った状態、果実由来の香が残っている状態で収穫する。空気圧プレスで優しくプレス。ステンレスタンクで低温をキープしながら発酵。澱と共に6ヶ月間熟成させて収穫前にボトリング。 | | | | | | | | | |

Bourgogne Jean Fournier

ジャン・フルニエ
Marsannay

今注目の『マルサネ』のテロワール

2008年にビオロジックへ完全転換。樹齢40年以上の古樹を多く所有し、マルサネのテロワールを細分化。シルヴァン・パタイエ等若手とマルサネの復興を目指している。

マルサネ最古の造り手

『ブルゴーニュは新しい世代に入った。その中で最も輝きを放ち才能ある生産者の1人』

ベタンヌは「ジャン・フルニエ」当主「ローラン」をこう評価した。フランス国外も含めて色々な醸造を経験した彼は2003年より改革に着手。

『僕のワイン造りは現代的でも伝統的でもない。父は伝統を重視していた。僕は伝統をベースに進化していきたい』



ルイ13世の時代からワインを造っていた「フルニエ家」。マルサネ最古の造り手と言われている老舗だけに優良な区画を所有している。

所有するのは「クロ・デュ・ロワ」や「ロンジュロワ」等優良畑。17haの内10ha以上の畑が樹齢40年以上の古樹。最高の条件が揃っている。

『マルサネのテロワールは複雑だから面白い。やっとマルサネに注目が集まってきた。シルヴァン・パタイエや僕等がマルサネを変えた』

デジオンに最も近い村だった為、農業を辞めデジオ

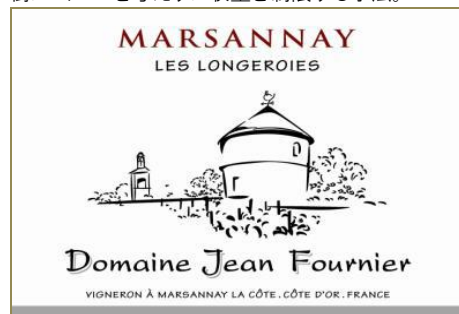
ンで働く選択をする農家が多かった。

そして、デジオンの店で提供する安ワインの供給地として質より量を求められたことでマルサネは長く質を落としていた。マルサネの新時代が始まる。

グイヨを廃止

2004年からビオロジックへの転換を進め2008年には全ての区画で認証を取得。

最近の変化は「グイヨ」から「コルドン・ロワイヤル」への切り替え。時代と逆行するようだが彼独自の葡萄樹にストレスを与えずに収量を制限する手法。



『グイヨで摘芯を行うけど僕は摘芯によって葡萄樹が弱ると考えている。摘芯をしないで自然に樹勢を落として収量を制限したい』

「コルドン・ロワイヤル」で樹勢を抑え、摘芯を行わないことで成長期の葡萄樹のストレスを減らす。父の代では積極的に行っていた摘果（ヴァンダンジュ・ヴェール）でさえもほとんど行っていない。

全房の比率が大切

畑の特徴に合わせて全房と除梗の比率を調整する。果梗を使うと僅かに空気が入り込みバクテリアの繁殖を抑える亜硫酸が必要になることが普通。

『ビオロジックを導入したことで酵母が強く、発酵の炊き付けも早いので亜硫酸無添加で全房発酵が可能になった』

ポンプを使って移し替えると果梗で果皮が傷付くのでグラヴィティシステムも導入した。発酵は主に木樽。使用する木樽は228Lの伝統的ブルゴーニュ樽ではなく、大きめの600Lの「ドゥミ・ミュイ」と「シガール」と呼ばれる350L樽。

『側板の厚さは40mm以上が理想。600Lと350L樽はワインが樽と触れあう面積が最適』

「ローラン」の変化は止まらない。畑毎だけでは終わらず更に細分化して個性的なワインを醸す。

■マルサネ・クロ・デュ・ロワ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

樹齢60年のピノ・ファン古樹3区画のアッサンブラージュ。小粒で凝縮した葡萄は僅か20hl/haの超低収量。全房で6日間の低温浸漬後に軽くフーラーージュ及びビルモンターージュを行いながら3週間発酵。

■マルサネ・プティット・グルモット

ロンジュロワの中でミランダージュが発生した房のみを手作業で厳選したキュヴェ。除梗後、6日間の低温浸漬。3週間の発酵。

■マルサネ・クロ・デュ・ロワ・ピュール・ボ

クロ・デュ・ロワの一部に石灰質岩盤があり、その区画のみで造ったキュヴェ。樹齢は70年。この区画を熟知した収穫人が収穫。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-------------------------------|------|---|-----|-------|--------------|----------|
| A4905 | Bourgogne Aligote "En Auvergne" ブルゴーニュ・アリゴテ・アン・オヴォンス | 新入港 | Aligote | 2018 | 白 | 750 | 3,400 | | ○ |
| A2678 | Bourgogne Aligote "Champ Forey" V.V ブルゴーニュ・アリゴテ・シャン・フォレ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | 95%Aligote 5%Melon Blanc | 2017 | 白 | 750 | 3,600 | ムロン・ブラン | ○ |
| 1921、1945年に植えられた古いアリゴテのみを使用。ステンレスタンクにて発酵を始め、途中で半分は木樽(600L,350L)に移して、そのまま発酵を継続。熟成もそのまま50%ステンレス、50%木樽で12ヶ月。ハトナーージュは最低限で、できる限りワインを動かさない。軽くフィルターをかけボトリング。 | | | | | | | | | |
| A0465 | Bourgogne Aligote S..?!? ブルゴーニュ・アリゴテ・ユス | 完売 | Aligote Sauvignon B | | 白 | 750 | | ソーヴィニヨン・ブラン | SOLD OUT |
| アリゴテとソーヴィニヨン・ブランが混植されている珍しい畑。AOC規定でソーヴィニヨン・ブランの使用は認められていないが元々植わっていたものは許可されている(新たな植樹は禁止)。また、エチケット等の表記は禁止されている。ステンレスタンクにて発酵を始め、途中で半分は木樽(600L,350L)に移して、そのまま発酵を継続。熟成もそのまま50%ステンレス、50%木樽で12ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A0466 | Bourgogne Blanc "Orgines" ブルゴーニュ・ブラン・オリジーヌ | | 65%Pinot Blanc 35%P.Beurot | 2015 | 白 | 750 | 3,800 | ピノ・ブラン+ピノ・グリ | LIMITED |
| A2679 | Bourgogne Blanc "Orgines" ブルゴーニュ・ブラン・オリジーヌ | | 65%Pinot Blanc 35%P.Beurot | 2017 | 白 | 750 | 3,900 | ピノ・ブラン+ピノ・グリ | ○ |
| A4906 | Bourgogne Blanc "Orgines" ブルゴーニュ・ブラン・オリジーヌ | 新入港 | 65%Pinot Blanc 35%P.Beurot | 2018 | 白 | 750 | 3,900 | ピノ・ブラン+ピノ・グリ | ○ |
| アルザスのピノ・ブランとは異なるブルゴーニュ土着のピノ・ブラン。房が小さく、金色の小粒の実をつける。ピノ・ブーロは昔ブルゴーニュでも栽培されていたピノ・グリのブルゴーニュでの名称。マルサネとコート・ド・ニュイ・ヴィラージュの異なる3区画の畑。2/3は小さなステンレスタンク、残りは500Lの木樽で発酵。12ヶ月熟成。軽くフィルターをかけボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3441 | Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 3,900 | マルサネ | ○ |
| A4899 | Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 3,800 | マルサネ | ○ |
| マルサネの葡萄を主体に少しだけコート・ド・ニュイの南側の葡萄を加えている。基本的に南東、東向きの区画で樹齢は40~50年。手作業で収穫し、全体の20%は全房を使用。発酵は低温で4日間マセラシオン。古樽で12ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3447 | Bourgogne Pinot Noir "Le Chapitre" ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・シャピトル | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 4,900 | マルサネ | ○ |
| AOCマルサネの6区画と一部コート・ド・ニュイの購入葡萄のアッサンブラージュ。100%除梗。6日間の低温浸漬後にビルモンターージュ、ピジャージュをしながら約3週間の発酵。600L、500L、300Lの木樽(新樽不使用)で12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |

Jean Fournier

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-----------------------------|------|----|-----|--------|---------------------------|---------|
| A2565 | Marsannay Blanc "Cuvee Saint Urbain" マルサネ・ブラン・キュヴェ・サントウルバン | | 85%Ch 15%Pinot Blanc | 2016 | 白 | 750 | 4,900 | 混植混醸 | LIMITED |
| A4902 | Marsannay Blanc "Cuvee Saint Urbain" マルサネ・ブラン・キュヴェ・サントウルバン | 新入港 | 85%Ch 15%Pinot Blanc | 2018 | 白 | 750 | 5,000 | 混植混醸 | ○ |
| マルサネの3区画(Ouzelay, Etalles, Echezots)をアッサンブラージュ。ステンレスタンクにて発酵を始め、途中で半分は木樽(600L,350L)に移して、そのまま発酵を継続。熟成もそのまま50%ステンレス、50%木樽で12ヶ月。ハトナーージュは最低限で、できる限りワインを動かさない。その後タンクに戻し4ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A0464 | Marsannay Blanc "Les Longeroies" マルサネ・ブラン・レ・ロンジュロワ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 5,500 | | ○ |
| A2572 | Marsannay Blanc "Les Longeroies" マルサネ・ブラン・レ・ロンジュロワ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 6,200 | | ○ |
| 40haと広い区画の下部(バ・ロンジュロワ区画)は重い粘土主体なのでシャルドネと相性が良い。13,000本/haの高密植。収穫後、全房のままダイレクトプレス。600L、500L、300Lの木樽(新樽33%)で12ヶ月熟成。アッサンブラージュして4ヶ月ステンレスタンクで休ませてから出荷。 | | | | | | | | | |
| A0656 | Marsannay Blanc "Clos du Roy" マルサネ・ブラン・クロ・デュ・ロワ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 5,700 | | LIMITED |
| A2570 | Marsannay Blanc "Clos du Roy" マルサネ・ブラン・クロ・デュ・ロワ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 6,200 | | ○ |
| 浅い表土に小石を多く含む粘土石灰質土壌。ブルゴーニュでは非常に珍しい下層土に砂が多く含まれる土壌。600L、350Lの木樽(一部新樽)でハトナーージュせずに12ヶ月熟成。その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成してから出荷。 | | | | | | | | | |
| A4900 | Marsannay Rose マルサネ・ロゼ | 新入港 | 90%Pinot Noir 10%Ch | 2018 | ロゼ | 750 | 3,800 | | ○ |
| Lavaux, Longeroies, Les Platièresを主体とした複数区画の葡萄を使用。ピノ・ノワールは除梗してから圧搾し、僅かに色合いの付いた果汁を得た後にシャルドネとアッサンブラージュ。その後ステンレスタンク(50%)、500L、600Lの木樽にて発酵。10ヶ月の熟成。 | | | | | | | | | |
| A3442 | Marsannay Rouge "Cuvee Saint Urbain" マルサネ・ルージュ・キュヴェ・サントウルバン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 4,900 | | LIMITED |
| A4901 | Marsannay Rouge "Cuvee Saint Urbain" マルサネ・ルージュ・キュヴェ・サントウルバン | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 5,000 | | ○ |
| 3区画(Ouzelay, Etalles, Echezots)のアッサンブラージュ。25%程は契約栽培をしている購入葡萄を使用。一部除梗。ルモンタージュ・ピジャージュをしながら約3週間程度発酵。600L、350Lの木樽(新樽不使用)で14ヶ月熟成。典型的なマルサネのスタイルを表現したジャン・フルニエを代表するキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A2571 | Marsannay Rouge "Les Longeroies" マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロワ | | 98%Pinot Noir 2%P.Beurot | 2016 | 赤 | 750 | 6,200 | | ○ |
| A3445 | Marsannay Rouge "Les Longeroies" マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロワ | | 98%Pinot Noir 2%P.Beurot | 2017 | 赤 | 750 | 6,200 | | ○ |
| A0469 | Marsannay Rouge "Les Longeroies" Originale マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロワ・ヴェルション・オリジナール | | 98%Pinot Noir 2%P.Beurot | 2015 | 赤 | 750 | 5,900 | SO2完全無添加 | ○ |
| 40haの広い区画内に4つの異なるテロワールを持つが、このキュヴェには全てのテロワールの葡萄を使用する事でワインに複雑さを与えている。60%除梗、40%全房。6日間の低温浸漬後にルモンタージュ及びピジャージュを行いながら約25日間の発酵。600L、228Lの木樽(新樽40%)で18ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A2573 | Marsannay Rouge "Clos du Roy" マルサネ・ルージュ・クロ・デュ・ロワ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,200 | | LIMITED |
| A3444 | Marsannay Rouge "Clos du Roy" マルサネ・ルージュ・クロ・デュ・ロワ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,200 | | ○ |
| A4904 | Marsannay Rouge "Clos du Roy" マルサネ・ルージュ・クロ・デュ・ロワ | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 6,300 | | ○ |
| 褐色粘土に砂が混ざる粘土石灰質土壌。東向き急斜面。60%除梗、40%全房。6日間の低温浸漬後にルモンタージュ及びピジャージュを行いながら約3週間の発酵。600L、228Lの木樽(新樽40%)で12ヶ月熟成後、600Lの木樽(3~4年使用)で6ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A2574 | Marsannay Rouge "Es Chezots" マルサネ・ルージュ・エシェゾ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,200 | | LIMITED |
| A3443 | Marsannay Rouge "Es Chezots" マルサネ・ルージュ・エシェゾ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,200 | | ○ |
| A4903 | Marsannay Rouge "Es Chezots" マルサネ・ルージュ・エシェゾ | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 6,300 | | ○ |
| ジャン・フルニエの他にシャルロパンなど4生産者のみが所有する東向き区画。褐色の粘土を表土に含む。風通しが良く冷涼な畑で、葡萄は晩熟ながら完全に熟す。一部除梗。6日間の低温浸漬後にルモンタージュ及びピジャージュを行いながら約3週間の発酵。600Lの木樽(新樽50%)で12ヶ月熟成後、タンクで4ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A0470 | Marsannay Rouge "Trois Terres" V.V マルサネ・ルージュ・トロワ・テール・ヴァイエユ・ヴィーニ | | 95%Pinot Noir 5%P.Beurot | 2015 | 赤 | 750 | 8,600 | ピノ・ファン <small>の古樹</small> | ○ |
| A3496 | Marsannay Rouge "Trois Terres" V.V マルサネ・ルージュ・トロワ・テール・ヴァイエユ・ヴィーニ | | 95%Pinot Noir 5%P.Beurot | 2017 | 赤 | 750 | 9,000 | ピノ・ファン <small>の古樹</small> | ○ |
| A4907 | Marsannay Rouge "Trois Terres" V.V マルサネ・ルージュ・トロワ・テール・ヴァイエユ・ヴィーニ | 新入港 | 95%Pinot Noir 5%P.Beurot | 2018 | 赤 | 750 | 9,200 | ピノ・ファン <small>の古樹</small> | ○ |
| 樹齢60年のピノ・ファンの古樹3区画(Grands Vignes, La Charme aux Prêtres, Grasses-Têtes)。小粒で凝縮した葡萄で低収量(20h/ha)。全房で6日間の低温浸漬後に軽くフーラーージュ及びルモンタージュを行いながら約3週間の発酵。600Lの木樽(新樽100%)で18ヶ月熟成。清澄・濾過せずに月の周期に合わせて瓶詰め。 | | | | | | | | | |
| 698Y7 | Marsannay Rouge "P'tite Grumotte" マルサネ・ルージュ・プチット・グルモット | | Pinot Noir | 2014 | 赤 | 750 | 8,600 | ミランダージュのみ | LIMITED |
| A3448 | Marsannay Rouge "P'tite Grumotte" マルサネ・ルージュ・プチット・グルモット | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 11,000 | ミランダージュのみ | ○ |
| A4908 | Marsannay Rouge "P'tite Grumotte" マルサネ・ルージュ・プチット・グルモット | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 11,800 | ミランダージュのみ | ○ |
| 2区画(Longeroies, Ouzelay)の中でミランダージュが発生した房のみを厳選。除梗後、6日間の低温浸漬。ルモンタージュ及びピジャージュを行いながら約3週間の発酵。228Lの木樽(新樽100%)で、12ヶ月熟成後、450Lの木樽(3年目の古樽)で更に6ヶ月熟成。清澄・濾過せずに、月の周期に合わせて瓶詰め。年間生産量600本。 | | | | | | | | | |
| A3449 | Marsannay Rouge "Pur Pot" マルサネ・ルージュ・ピュール・ポ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 11,000 | 石灰岩盤の上の区画 | ○ |
| A4909 | Marsannay Rouge "Pur Pot" マルサネ・ルージュ・ピュール・ポ | 新入港 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 11,800 | 石灰岩盤の上の区画 | ○ |
| クロ・デュ・ロワの一部に石灰質岩盤があり、その区画のみで造ったキュヴェ。樹齢は70年。この区画を熟知した収穫人が収穫。228Lの木樽(新樽100%)で、12ヶ月熟成後、450Lの木樽で(3年目の古樽)更に9カ月の熟成。清澄・濾過せずに、月の周期に合わせて瓶詰め。年間生産量500本のみ。 | | | | | | | | | |
| A2567 | Fixin "Les Petits Crais" フィサン・プチイクレ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,400 | | ○ |
| A3446 | Fixin "Les Petits Crais" フィサン・プチイクレ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,400 | | ○ |
| 35~45年樹の2区画。0.4ha。丘の中腹にある東向き斜面。粘土層が深くまで続き、鉄分が豊富。2008年からバイオダイナミに転換した畑で、それ以来、5年以上肥料もあげていない。仕立はコルドン・ロワイヤル。60%を全房で発酵。50%を600Lのトノー、50%をバリック(30%新樽)で熟成。特殊な土壌から強固なタンニンでしっかりと骨格、熟成力を得ている。 | | | | | | | | | |

Humbert Frere

アンベール・フレール
Gevey Chambertin

『デュガ家』最後の大物

ベルナルド・デュガ・ピュイとクロード・デュガの従兄。ベタンヌ・ドウソーヴ誌では、ドゥニ・モルテに並ぶジュヴレ・シャンベルタン最高評価を獲得している隠れた銘酒。

第3のデュガ

ブルゴーニュを代表する一族、デュガ家。共通の哲学を持ちながら個性的なワインを造る彼等。あまりに小さいのでブルゴーニュ以外では知られていないデュガ一族が「アンベール・フレール」。当主は4代目の「エマニュエル」と「フレデリック」。
『母親はデュガ家の出身。ベルナルド・デュガ・ピュイとクロード・デュガは従兄にあたる』



所有畑が7haと小さく、そのほとんどがフランス国内での販売なので日本では無名の造り手。母親の結婚もあってデュガの名がエチケットから消えたこともあって、従兄達ほどに知られてはいないが隠れた第3のデュガとしてフランス国内のソムリエから絶大な人気となっている。ジュヴレ村の裏手に続くラヴォー渓谷沿いにドメーヌを構え「シャルム・シャンベルタン」や1級畑「クレピヨ」等デュガ家と共通の優良畑を所有している。
『ワインのスタイルはデュガ家と似ているかもしれないが、畑の位置の関係上、よりエレガントでなめらかな味わいになっていると思う』



フィリップ・シャルロバンやドゥニ・モルテとも交流が深く、彼等と共に日々品質の向上を目指している。

摘芯・摘果による厳しい収量制限

1989年にドメーヌを引き継いだ「エマニュエル」と「フレデリック」が取り組むのは徹底した収量制限と有機農法による自然な栽培。

除草剤や化学肥料は一切使用せずに梳き入れを行う事で畑の状態を健全に保っている。

『僕等の最も重要なポイントは摘芯・摘果を通じて厳格な収量制限を行っていること』

葡萄は極限まで収量を落とし、粒も小さく水分量が少ない。ピノ・ファンのような小粒な葡萄が彼等の大きな特徴。

醸造面では3~6日間の低温浸漬。過度なタンニンの抽出を避ける為に葡萄をなるべく動かさずに発酵。抽出期間は短め。その年の果皮の硬さによって決定する。基本的にはピジャージュは行わずに、できるだけ長く発酵期間をとる。清澄や濾過は行わず、月の満ち欠けにより、状態が安定したタイミングでボトリング。

『収量を抑えて葡萄の状態が良ければ抽出を強くす

る必要はない。質の高いタンニンを少しと酸があればワインはバランスする』

ベタンヌ・ドウソーヴで4つ星評価

La Revue du Vins de France での評価も高い。

『素晴らしいジュヴレ・シャンベルタンと出会った。荒削りだったワインは年々進化している。今ではバランスが良く、調和に富んだワインになった』



大柄で太った「エマニュエル」と「フレデリック」兄弟。醸造所もボトルや工具が散らばり乱雑。でも、ワインは外見とは正反対の綺麗な調和の中にある。

ここ数年、フランスのジャーナリストの間でも「アンベール・フレール」の評価は高くジュヴレ・シャンベルタンの偉大な生産者の仲間入りをしたと言われる。

2015年のベタンヌ・ドウソーヴでは「ジョルジュ・ルーミー」や「ドゥニ・モルテ」と同評価の4つ星を獲得。

『最高評価の5つ星はD.R.C等6軒だけ。その次の評価である4つ星を獲得できた。デュガ家で一番のワインを造っているつもりだ』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|--------|------------|---------|
| A4145 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,600 | | ○ |
| AOCジュヴレ・シャンベルタンに接する複数区画のアッサンブラージュ。古樹が多いので収量が少なく、ブルゴーニュ・ルージュとしては異例の凝縮感を誇る。収穫後、14度で3~6日間マセレーション。発酵は大型セメントタンクで温度管理なし。その後、木樽(1年使用の古樽)にて熟成。 | | | | | | | | | |
| A4146 | Gevey Chambertin V.V ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,800 | | LIMITED |
| デュガ一族が5世代に渡って所有する樹齢50年以上の古樹の区画をアッサンブラージュしているのがこの村名ジュヴレ・シャンベルタン。収穫後14°Cで3~6日間マセレーション。発酵は大型セメントタンクで温度管理なし。木樽(新樽1/3使用)にて熟成。 | | | | | | | | | |
| A4147 | Gevey Chambertin 1er "Le Poissenot" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ポワソノ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 22,000 | 「ラ・ロマネ」の隣 | LIMITED |
| カズティエと同じラヴォー渓谷沿い、ラ・ロマネの隣に位置する南向きの小さな区画。アンベール・フレールが全体の40%を所有する。斜面上部であるのと南向きだが風が通るので冷涼感、ミネラル感のあるワインに仕上がる。収穫後14-16°Cで3~6日間マセレーション。発酵は大型セメントタンクで温度管理なし。新樽にて熟成。 | | | | | | | | | |
| A4148 | Gevey Chambertin 1er "Estounelles St Jacques" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・エトゥネル・サン・ジャック | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 26,000 | | LIMITED |
| A4149 | Charmes Chambertin Grand Cru シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 32,000 | 「マソワイエール」側 | LIMITED |
| 表土は赤く、多くの鉄分を含んでいるのが解る。表土は薄く、すぐに岩盤が出てくる。所有面積は0.2haと僅かだが、マソワイエール側の上部の良い位置を所有しており、しっかりとした骨格と強い酒質を生む。樹齢50年以上。 | | | | | | | | | |

Bourgogne Frederic Magnien

フレデリック・マニャン
Morey Saint Denis

変わるフレデリック・マニャン、50%全房発酵、アンフォラ熟成

ネゴシアンながら全ての畑の栽培を手掛け、ピオディナミに順次転換中。転換済みの畑はテラコッタ(ジャー)での熟成に切り替えている。2000年代前半とは全く違うワインに変化している。

50%以上全房

2012年版ベタンヌ・ドゥソーヴでネゴシアンとして最高評価のBDマークを4つ獲得。一流ドメーヌ以上の評価を獲得してしまう。

『フレデリック・マニャンは変わった。他のネゴシアンと区別すべき。難しい2008を上品に仕上げ、2009でそれが本物であることを証明した』/ベタンヌ

2000年以前のフレデリックのワインは抽出が強く、ノン・フィルターで重厚なワイン。新樽比率も50~80%と高かった。

2003年からは果皮を動かさず抽出を抑え、より畑の個性を表現できるように変化。一部の畑ではピオディナミの導入を開始する。

『この頃は全除梗、発酵期間も長く、激しいバトナージュにより強いワインに仕上げている。ワインは畑の個性より造り手の個性が強かった』

2008年、フレデリックが信頼するテイスターに「赤ワインより白ワインの方が表現力がある」と言われたことで醸造の見直しを進める事に。

『収穫時期を早め、全房の比率を高めていき、マセラシオンも短く、バトナージュも控えめに。2015年からは50%以上が全房になっている』

全房発酵は酵素と茎の間の酸素の存在で発酵はスムーズに進む。少しの水分を得てアルコール度数も少し下がることも良い結果になっている。



今では畑の個性が強く感じられるワインに変わった。新樽率は0%。造り手の個性より畑の個性が感じられるワインに変わっていく。

『お爺さんが造った1923年のワインを飲んで驚いた。100年経っても土地の味。ブルゴーニュワインである事がはつきり感じられたのだから』

何処の畑かは不明だが、当時は酸化防止剤もなく、醸造技術も未熟だったのに土地の味がした。これこそがブルゴーニュの本質だと思った。

『畑の個性を強める為に着手したのがピオディナミ。ルロワにピオディナミを導入した栽培責任者を招き入れ、2010年から転換を始める』

更に栽培も変更。ルロワ同様に新梢を切らず自由に

伸ばし上部に巻き付ける(普通は新梢を切る事で成長を止め栄養を果実に使わせる)。

新梢を切った傷がストレスになり、健全さを失う。新梢が伸びれば葉数も増え光合成も活発化。それが自然な成長。人為的に凝縮させる必要はない。

『人為的に作られた凝縮度の高い葡萄よりも活性化された土壌の中で健全に育った葡萄ならではのエネルギーが重要と考えている』

新しいネゴシアンの形

1969年にドメーヌ・ミッシェル・マニャンの5代目として生まれる。1987年からドメーヌで働き、1991年からカリフォルニア「カレラ」で働き始める。

『その後、オーストラリアのバノックバーンでバイ・ファート働き、大きな影響を受けた。同時にブルゴーニュの独自性を認識する』

1993年にドメーヌに戻り、醸造学校を卒業。醸造学博士号を取得。父、ミッシェルの下でワイン醸造を学んでいた。



ブルゴーニュの恵まれた天候と複雑な土壌に徐々に惹かれ、色々な区画でワインを造ってみたいと考えるようになっていく。

『1995年、自分の会社、フレデリック・マニャンを設立。ネゴシアンながら1年を通して畑の管理もして葡萄を買い取る新しい形を作り上げる』

ミッシェル・マニャンの醸造責任者でありながら新しくネゴシアンを設立。モレ・サン・ドニ以外のコート・ドールの畑の醸造に着手することになる。

栽培家から長期委託を受け、全ての畑の栽培をチームが担当し、剪定も収穫時期もフレデリックが決めているのでドメーヌと変わらない品質。

『畑を購入する訳ではないのでワイン造りが難しくれば止められる。状態の良い畑だけを長期契約で残していくことで品質を保つ事ができる』

全ての畑は40年以上の高い樹齢に限られる。1996年からピオロジック。2010年から順次、ピオディナミを導入している。

テラコッタ熟成

ピオディナミによって土壌は活性化し、土地のエネ

ルギーを高めている。同時に葡萄樹の自然と共存する能力も高めている。

『葡萄の根は活性化した土壌と葡萄樹との交換作業を活発化する。月の影響も受けやすくなる。調剤はその手助けをする』

葡萄樹は自然環境と情報交換する力が高まるので月の影響で樹液が影響を受けるようになる。月の影響を受けている葡萄樹が理想。

活性化した葡萄樹と土壌、自然環境との交換作業はその年の個性やその畑の個性を表現する力を高めている事になる。

『畑の表現力が上がった事でバリックより畑の個性を表現できる熟成方法が必要になり、スペイン産のテラコッタ(ジャー)の導入を決めた』

2015年、表現力を増し、エネルギーに満ちた葡萄のみをスペイン産のテラコッタで熟成させ始める(この年は古バリックとアッサンブラージュ)。

2016年からは順次、ジャー熟成を増やしていき、ピオディナミ転換済みの区画はジャー熟成の比率を高めている。

『使用するジャーはジョージアとは違い蜜蝋を塗っていない粘土だけで作ったものなのでワインにタンニンも何も与えない』

蜜蝋を塗っていないので使用前に水で満たし膨張させて目をふさぐ。その後、ブルゴーニュ・ルージュを入れてからクリュ・ワインに使用する。



以前は少し迷っていたようだったフレデリック・マニャン。2015年以降のワインは透き通った果実が淡く余韻に残る美しいワインになっている。

『活性化した土壌はエネルギーのある葡萄を産む。その葡萄は表現力がある。樽のタンニンや香は必要ないし、過度な抽出も必要ない』

次世代の息子は現在、醸造学校を卒業し、近所の「ドメーヌ・ピゾー」で働き、勉強中。フレデリックと考えを共にして将来も明るい。

Frederic Magnien

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------------|------|---|-----|--------|--------------|----------|
| 69B27 | Cremant de Bourgogne "Blanc de Noirs" Extra Brut <small>クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット</small> | | Pinot Noir | N.V | 泡 | 750 | 3,900 | 100%ピノ・ノワール | ○ |
| 100%ピノ・ノワールによる珍しいクレマン。オート・コート・ド・ニュイ、シャティヨン・シュール・セーヌの葡萄を中心にアッサンブラージュ。リユットレゾネ。樹齢は平均20年。クレマンの法定熟成期間は9ヶ月だが、24ヶ月間の熟成期間をとり、より澱との接触期間を重視している。黒葡萄ならではの重厚感が味わえる。 | | | | | | | | | |
| A0081 | Bourgogne Chardonnay <small>ブルゴーニュ・シャルドネ</small> | 新入港 | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 3,200 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| A3923 | Bourgogne Chardonnay <small>ブルゴーニュ・シャルドネ</small> | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 3,300 | | LIMITED |
| A5173 | Bourgogne Chardonnay <small>ブルゴーニュ・シャルドネ</small> | 11月 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,300 | | |
| 基本的にシャンボール・ミュジニー村のLes Graviers (レ・グラヴィエール)、サントネイ村のLes Vaux (レ・ヴァウ)などの3区画のアッサンブラージュ。標高240~300mで総面積2.0ha。マセラシオンは2時間のみ。その後、自然酵母で発酵。10ヶ月の古バリック熟成。オリ引き、軽いフィルタリングの後にボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3929 | Bourgogne Pinot Noir <small>ブルゴーニュ・ピノ・ノワール</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 3,400 | | ○ |
| A5174 | Bourgogne Pinot Noir <small>ブルゴーニュ・ピノ・ノワール</small> | 11月 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 3,400 | | |
| モレ・サン・ドニ村を中心としたコート・ド・ニュイの標高240~350mにある15区画からなる畑で総作付面積は4.0ha。年によってフィサン、ジュヴレ等のデクラッセした葡萄が使われるので毎年品質が高い。区画の大部分は粘土石灰質。収量は50hl/ha。熟成は古バリックで10ヶ月だが、一部アンフォラも使用している。 | | | | | | | | | |
| A5175 | Coteaux Bourguignons <small>コート・ブルギニオン</small> | 11月 | Gamay Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 2,600 | | |
| 年間5,000本にみ造り始めたコート・ブルギニオン。基本的にピノ・ノワールとガメイのアッサンブラージュだが年によって比率は異なる。畑はヴォーヌ・ロマネ、モレ・サン・ドニ、マルサネにある5区画のアッサンブラージュ。石灰岩盤の上の畑でガメイの繊細さを上手に表現することができる。 | | | | | | | | | |
| A2230 | Cote de Nuits Village Rouge "Coeur de Roches" <small>コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ジュール・ジュール・ド・ロッシュ</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 4,900 | | ○ |
| A3930 | Cote de Nuits Village Rouge "Coeur de Roches" <small>コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ジュール・ジュール・ド・ロッシュ</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 4,900 | | ○ |
| ジュヴレ・シャンベルタン北隣「プロシオン」のLa Queue de Hareng区画が主体(一部Colgoloine村の区画)。全体の作付面積5haは標高240~280mの20区画からなる。主となる東向きの高台となっている区画の畑は表土が薄く厚い岩盤がむき出しになっている。50%全房。5日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。マロラクティック発酵後、12ヶ月古バリック熟成。 | | | | | | | | | |
| A3924 | Cote de Nuits Village Blanc "Coeur de Pierres" <small>コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ブラン・クール・ド・ピエール</small> | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,600 | | ○ |
| ニュイ・サン・ジョルジュとボースの中間にあるコルゴロアン村の2区画(0.3ha+0.1ha)とフィサン村の1区画(0.05ha)のアッサンブラージュ。コルゴロアンはフィサンに比べると同じ粘土石灰質だが石の粒が細かく下の層まで石灰岩が達している。また、標高が350mに達し、昼夜の寒暖差は大きく酸とミネラルの豊かなワインとなる。 | | | | | | | | | |
| A2232 | Marsannay "Coeur d'Argiles" <small>マルサネ・クール・ダルジール</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 5,300 | | LIMITED |
| A3932 | Marsannay "Coeur d'Argiles" <small>マルサネ・クール・ダルジール</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,300 | | ○ |
| マルサネの中でも良質の粘土が厚い畑3区画(0.6ha)のアッサンブラージュ。細かく砕けた石灰岩が地中に多く含まれていて典型的なマルサネの土壌と言える。醸造はステンレスタンクで自然発酵後、古いバリックに入れて19ヶ月間熟成後、アッサンブラージュして6ヶ月休ませてから出荷。 | | | | | | | | | |
| A2231 | Fixin "Coeur de Violette" <small>フィサン・クール・ド・ヴィオレット</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 5,400 | | LIMITED |
| A3931 | Fixin "Coeur de Violette" <small>フィサン・クール・ド・ヴィオレット</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,600 | | ○ |
| ジュヴレ・シャンベルタン寄りに位置する5区画のアッサンブラージュ。その全ての区画は石灰含有量が多いのでミネラル感が強く出て、黒系果実ではなく、赤系果実の繊細でフレッシュな印象になる。古バリックで14ヶ月熟成後、アッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |
| A2233 | Gevrey Chambertin V.V <small>ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニユ</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 8,000 | | LIMITED |
| A3933 | Gevrey Chambertin V.V <small>ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニユ</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,900 | | ○ |
| プロシオンとの境界にあるアン・シャン(En Champs)等、標高240~280mの15区画。総面積3ha。小石が多く混じった粘土石灰質だがジュヴレの特徴でもある骨格のしっかりとした強さを得るため、より石灰分の多い土壌を選んでいる。平均樹齢は55年。50%全房。6日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。14ヶ月の古バリック熟成。 | | | | | | | | | |
| A3935 | Gevrey Chambertin "Seuvrees" (Jar) <small>ジュヴレ・シャンベルタン・スーヴレ・ジャー熟成</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 9,100 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| シャルム、マゾワイエールの反対側に位置する0.42haの区画。標高は高いところで350m。平均60年のヴィエイユ・ヴィーニユ。ピオディナミが採用されている。他の区画より小石が多く、ミネラルに富んだ土壌。長めの17日間のマセラシオンの後、自然酵母で発酵。17ヶ月の熟成はジャーと古バリックを併用。 | | | | | | | | | |
| A3934 | Gevrey Chambertin "Jeunes Rois" <small>ジュヴレ・シャンベルタン・ジュヌヌ・ロワ</small> | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 9,400 | ジュヴレ最北の畑 | ○ |
| ジュヌヌ・ロワは畑名で隣村のプロシオンにあり、ACジュヴレ・シャンベルタンとしては最北となる。石灰質の多い粘土質土壌だが、小石が多く昼間の熱を保温し、葡萄に熟度を与えてくれる。「ジュヴレ・シャンベルタンV.V」がジュヴレらしい骨格のしっかりとした強いワインであるのに対し、ジュヌヌ・ロワは粘性があり熟度が高い。 | | | | | | | | | |
| A3937 | Gevrey Chambertin 1er "Lavaut St Jacques" (Jar) <small>ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラヴォー・サン・ジャック・ジャー熟成</small> | 完売 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 14,800 | ジャー(アンフォラ) | SOLD OUT |
| 0.22haの小さな区画だが粘土に活性化した石灰質が含まれていて非常に良い状態。ピオディナミ。樹齢は45年以上で収量は非常に少ないが毎年小粒で凝縮した葡萄が収穫される。50%ジャー、50%古バリックでの19ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A2238 | Charmes Chambertin G.C "Aux Charmes" (Jar) <small>シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・シャルム・ジャー熟成</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 29,800 | ジャー(アンフォラ) | LIMITED |
| A4731 | Charmes Chambertin G.C "Aux Charmes" (Jar) <small>シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・シャルム・ジャー熟成</small> | 新入港 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 29,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2239 | Charmes Chambertin G.C "Aux Mazoyeres" (Jar) <small>シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・マゾワイエール・ジャー熟成</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 28,800 | ジャー(アンフォラ) | LIMITED |
| A4732 | Charmes Chambertin G.C "Aux Mazoyeres" (Jar) <small>シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ・オー・マゾワイエール・ジャー熟成</small> | 新入港 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 28,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2240 | Chambertin Clos de Beze G.C <small>シャンベルタン・クロ・ド・ベズ・グラン・クリュ</small> | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 46,000 | | ○ |
| A4733 | Chambertin Clos de Beze G.C <small>シャンベルタン・クロ・ド・ベズ・グラン・クリュ</small> | 新入港 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 49,000 | | ○ |

Frederic Magnien

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|--------------------|------|---|------|--------|--------------|----------|
| A2929 | Morey Saint Denis Blanc "Les Larrets" モレ・サン・ドニ・ブラン・レ・ラレ | | Ch, PB P.Beurot | 2016 | 白 | 750 | 6,200 | | ○ |
| A3925 | Morey Saint Denis Blanc "Les Larrets" モレ・サン・ドニ・ブラン・レ・ラレ | | Ch, PB P.Beurot | 2017 | 白 | 750 | 6,400 | | ○ |
| <p>グラン・クリュ「クロ・デ・ランブレイ」の西隣。標高320mの0.5haの畑。地中浅いところに石灰岩盤があり、地表を砂利が被う。平均樹齢30年のシャルドネが50%。その他ピノ・ブラン25%とピノ・ブーロが混植されている。シャルドネがベストのタイミングで全品種一緒に収穫して一緒に発酵。マセラシオンは24時間。自然酵母で発酵。12ヶ月樽熟成してからアッサンブラージュ。</p> | | | | | | | | | |
| A3938 | Morey Saint Denis "Coeur d'Argile" モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,900 | | ○ |
| <p>国号74号線沿い、ジュブレ村寄りのLes Herbuottes, Les Chenevery, Clos Solon 等の10区画。粘土を意味するArgileの名の通り、粘土質を多く含む土壌で凝縮した力強い葡萄を産む。標高250m。平均樹齢は35年。収量は45hl/haに制限。除梗後5日間のマセラシオン。自然酵母で発酵。13ヶ月の樽熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A3941 | Morey Saint Denis 1er "Clos Baulet" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ボール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,900 | | ○ |
| <p>0.66haの小さな区画。斜面中部。標高250mの位置で斜度がきつ日照量が多い。水はけも良い理想的環境。粘土に泥土質が混じる土壌で鉄分が多い。ワインはスパイシーで切れのある味わい。100%古バリックでほとんどバトナージュでせずに19ヶ月間熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A2242 | Morey Saint Denis 1er "Clos Sorbe" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 8,900 | | ○ |
| A3939 | Morey Saint Denis 1er "Clos Sorbe" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,900 | | ○ |
| <p>総面積3.3haの1級畑。標高260mの東向きの2区画のアッサンブラージュ。土上には褐色の軽い小石が多く、水はけが良い。粘土石灰質と泥炭質。平均樹齢は50年。収量は40hl/ha。100%除梗。マセラシオンは6日。自然酵母で発酵。14ヶ月の樽熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A2243 | Morey Saint Denis 1er "Ruchots" (Jar) モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 10,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A3942 | Morey Saint Denis 1er "Ruchots" (Jar) モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 11,000 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2066 | Morey Saint Denis 1er "Ruchots" HALF モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ハーフ | | Pinot Noir | 2001 | 赤 | 375 | 6,900 | ボンヌ・マールに隣接 | LIMITED |
| A2067 | Morey Saint Denis 1er "Ruchots" HALF モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルシヨ・ハーフ | | Pinot Noir | 2013 | 赤 | 375 | 6,400 | ボンヌ・マールに隣接 | LIMITED |
| <p>クロド・タール、ボンヌ・マールに隣接している畑でブルミエ・クリュの中でも最もグッラン・クリュに近いと言える。03haの区画で石灰含有量が多い。50%全房で発酵。50%ジャー、50%古バリックで19ヶ月熟成してボトリング。力強さと上品さを併せ持つのがこの畑の優れた点。</p> | | | | | | | | | |
| A3940 | Morey Saint Denis 1er Cru "Les Blanchards" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ブランシャール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,900 | | ○ |
| 695K3 | Chambolle Musigny V.V シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Pinot Noir | 2013 | 赤 | 750 | 9,300 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2244 | Chambolle Musigny V.V (Jar) シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 9,600 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A3943 | Chambolle Musigny V.V (Jar) シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 9,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2070 | Chambolle Musigny V.V HALF シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ | | Pinot Noir | 2004 | 赤 | 375 | 4,900 | 蔵出しバックヴィンテージ | ○ |
| <p>標高250~350mの4つの畑。計10区画のアッサンブラージュ。シャルムに隣接するLes Condemennes とLes Babilleres は小石、石灰岩が混じった粘土質で熟した葡萄となり、上部のDerriere le Four とLes Pas de Chat は斜面の石灰質の多い土壌で樹齢55年。ミネラルに富んだミランダージュを生む。収量は45hl/ha。</p> | | | | | | | | | |
| A3913 | Chambolle Musigny "Condemennes" (Jar) シャンボール・ミュジニ・コンドゥムンヌ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 10,000 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| 69Y70 | Chambolle Musigny 1er "Baudes" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボード | | Pinot Noir | 2003 | 赤 | 750 | 19,500 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A3915 | Chambolle Musigny 1er "Baudes" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボード | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 15,000 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2245 | Chambolle Musigny 1er "Les Fuees" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・フューエ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 16,800 | | ○ |
| A2686 | Chambolle Musigny 1er "Aux Beaux Bruns" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・オー・ボ・ブロン | | Pinot Noir | 2000 | 赤 | 750 | 19,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2062 | Chambolle Musigny 1er "Les Chatelots" HALF シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャテロ・ハーフ | | Pinot Noir | 2000 | 赤 | 375 | 7,700 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2063 | Chambolle Musigny 1er "Aux Combottes" HALF シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・オー・コンボット・ハーフ | | Pinot Noir | 2000 | 赤 | 375 | 7,700 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2247 | Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V (Jar) シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 17,800 | ジャー(アンフォラ) | LIMITED |
| A3917 | Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V (Jar) シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 15,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2689 | Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V MG シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム | | Pinot Noir | 2000 | 赤 | 1500 | 38,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| 69C94 | Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V MG シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム | | Pinot Noir | 2006 | 赤 | 1500 | 39,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2688 | Chambolle Musigny 1er "Les Charmes" V.V MG シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・ヴィエイユ・ヴィーニュ・マグナム | | Pinot Noir | 2007 | 赤 | 1500 | 38,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2685 | Chambolle Musigny 1er "Les Grands Murs" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・グランド・ムール | | Pinot Noir | 2007 | 赤 | 750 | 18,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| A2246 | Chambolle Musigny 1er "Borniques" (Jar) シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボルニク・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 16,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A3916 | Chambolle Musigny 1er "Borniques" (Jar) シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボルニク・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 15,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A3914 | Chambolle Musigny 1er "Les Feusselottes" (Jar) シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・フェスロット・ジャール熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 15,000 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| Bonnes Mares G.C ボンヌ・マール・グラン・クリュ | | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |

Frederic Magnien

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|--------|------------|----------|
| A2248 | Clos de Vougeot G.C クロドヴージュ・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 28,000 | | ○ |
| A4734 | Clos de Vougeot G.C クロドヴージュ・グラン・クリュ | 新入港 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 28,000 | | ○ |
| A3918 | Vosne Romanee V.V ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 11,000 | 樹齢55年 | ○ |
| <p>標高230mのLes Chalandains(レ・シャランダン)など3区画、面積0.9haの畑。泥灰岩を含む粘土石灰質。平均樹齢は55年。ミランダージュと呼ばれる古木特有の小粒の葡萄のため収量は40hl/haと少ない。100%除梗。マセラシオンは5日。自然酵母で発酵。14ヶ月樽熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A3919 | Vosne Romanee "Aux Champs Perdrix" (Jar) ヴォーヌ・ロマネ・オー・シャン・ペルドリ・ジャー熟成 | 完売 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,000 | ジャー(アンフォラ) | SOLD OUT |
| <p>「ラ・ターシュ」の上に位置する0.22haの区画。標高260m。粘土が強く、小石を多く含む。平均45年の古樹は小粒の良く熟した葡萄を産む。収量40hl/ha。100%除梗。マセラシオンは6日。自然酵母で発酵。19ヶ月、ジャーと樽を併用して熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A3920 | Vosne Romanee "Maizieres" ヴォーヌ・ロマネ・マジェール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,000 | ジャー(アンフォラ) | LIMITED |
| <p>標高250m~350mまでの細長い0.35haの区画で標高の低いところから高いところまでを含んでいるのでバランスのとれた味わい。樹齢は70年を越しているため収量は非常に少ないが構成力のあるワインに仕上る。土壌は粘土石灰に泥灰が混じっている。ジャーと古バリックで19ヶ月熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A0891 | Echezeaux G.C エシェゾー・グラン・クリュ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A2252 | Nuits Saint Georges V.V (Jar) ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャー熟成 | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 7,400 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A3921 | Nuits Saint Georges V.V (Jar) ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジャー熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,800 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| <p>水はけの良い粘土石灰土壌のPetit Charmotteと砂利が多く赤土の目立つ粘土質のAux Tuyauxはヴォーヌ側。ケイ素、鉄分を含んだ粘土石灰質のLes Longecourts はサン・ジョルジュ地区にあり、標高は230m。樹齢は55年。ミランダージュと呼ばれる小粒の凝縮した葡萄を得ることが出来る。3区画のアッサンブラージュ。</p> | | | | | | | | | |
| A2253 | Nuits Saint Georges 1er "La Damodes" (Jar) ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・ダモット・ジャー熟成 | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 11,000 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A3922 | Nuits Saint Georges 1er "La Damodes" (Jar) ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・ダモット・ジャー熟成 | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 11,000 | ジャー(アンフォラ) | ○ |
| A2255 | Meursault "Coeur de Roches" メルソー・クール・ド・ロッシュ | 完売 | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 8,900 | | SOLD OUT |
| <p>色々な位置にある3区画のアッサンブラージュ。3区画共に小石が多く粘土石灰土壌ながら非常に痩せていてリッチでオイリーなメルソーのイメージとは全く異なる繊細でミネラリーな味わいになる。10ヶ月間の古バリック熟成。ノン・フィルタ。</p> | | | | | | | | | |
| A3927 | Meursault "Les Peutes Vignes" メルソー・レ・プート・ヴィーニュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 9,400 | | ○ |
| <p>メルソーの1級畑は南(ピュリニー)寄りに集中しているが、北側(ヴォルネイ寄り)にも5つの1級畑が存在する。この「レ・プート・ヴィーニュ」はそのなかの2つの1級畑(北側はサント、東側はプリュール)に囲まれた優良な区画。栽培面積は0.7haで赤土の目立つ小石混じりの土壌のため南側のメルソーに比べふっくらとした豊かな果実味が特徴。平均樹齢55年。</p> | | | | | | | | | |
| A3928 | Puligny Montrachet ピュリニー・モンラッシェ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 11,000 | | ○ |
| <p>メルソー・プルミエ・クリュ・シャルムとピュリニー・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・ルフェールに隣接した3.7haのレ・シャルムと言う区画が中心。0.8ha。標高250~280mの小石を多く含んだミネラル分豊かな粘土石灰質。平均樹齢30年。収量45hl/ha。マセラシオンは1日。自然酵母で発酵。10ヶ月の樽熟成。</p> | | | | | | | | | |
| A2254 | Saint Romain Blanc サン・ロマン・ブラン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 5,400 | | LIMITED |
| A3926 | Saint Romain Blanc サン・ロマン・ブラン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,400 | | ○ |
| <p>Sous la Velle (スー・ラ・ヴェール)と呼ばれる標高300mの区画。ジュラ紀に由来する石灰岩質が特徴。斜面になっているため水はけが良く乾いた土壌のため根が縦に伸びているので下層の石灰岩から豊かなミネラル分を吸収する。平均樹齢40年。マセラシオンは1日。自然酵母で発酵。10ヶ月の樽熟成。</p> | | | | | | | | | |

La Maison Romane Oroncio

ラ・メゾン・ロマネ・オロンシオ

Nuits Saint Georges

元ラ・レビュー・ド・ヴァン・フランスの記者が理想を追求

ドメヌ・ゴビー、コント・アルマンで学び、遂にワイン造りを開始したオロンス・デ・ベレール。100%全房発酵、醸造中の酸化防止剤無添加をできるだけ自然に任せた醸造に拘る。

元ワインライター

ラ・レビュー・ド・ヴァン・フランスの記者として働いていた「オロンス・デ・ベレール」。ワイン造りを夢見てポーヌ醸造学校に通い始めてしまう。

『醸造学とワイナリー経営のディプロマを取得し、2004年にヴォーヌ・ロマネで最も古い建物の1つメゾン・ロマネを購入する』

13世紀から残る歴史的な醸造所跡であるメゾン・ロマネでワイン造りを開始。※現在はニューイ・サン・ジョルジュの街中に移転している。

『ドメヌ・ゴビー、コント・アルマンで働きながらワイン醸造を学んだ。完璧なワインではなく、個性を感じられるワインが理想』

ピオディナミがワインにどう影響するのか。それと、醸造学校では経験できない古典的な醸造を学ぶ為にゴビーとコント・アルマンでの経験は必須だった。

その後、馬師であるモルヴァン氏の下で学び、愛車のハーレー・ダヴィッドソンを売った金でプロスペールとクアルトの2頭の馬を購入。

『最も興味があったピオディナミでの畑作りにおいて重要な馬での耕作を有名生産者から請負いながら畑の勉強をしていた』

コント・ラフォン、クロ・デ・ランブレイ、ティボー・リジエ・ベレール等の優良生産者が顧客。最盛期は20以上の生産者の畑を耕作していた。



優良生産者の葡萄

『その頃の顧客や知り合いから、現在葡萄を購入してワイン造りをしている。普通は手に入らない高品質な葡萄が手に入る』

ワイン造りに集中する為、馬での耕作を請け負う会社を売却。現在はニューイ・サン・ジョルジュの市役所の隣でワイン造りを行っている。

『ヴォーヌ・ロマネの丘にある馬の放牧地でコルシカ豚の放牧を開始。自然の餌で放牧した豚で手作りのジャンボン作りも開始』



初ヴィンテージは2005年。徐々に生産量を増やし、馬はシャンドン・ド・ブリアイユに譲り、今ではワインとジャンボン造りに専念している。

『葡萄は基本的にピオディナミのもの。農薬や除草剤は使われていない。以前馬で耕作していた畑のものが多いため葡萄を理解している』

以前は耕作のお返しに葡萄を貰っていた。その関係を今も維持していて、一部は特別な契約で毎年同じ区画の葡萄を購入できている。

毎年同じ区画の葡萄を醸造できることが重要。これによって葡萄の個性や野性酵母の癖を理解して醸造することが可能になる。

全房発酵の難しさ

『100%全房を使用して発酵。これは買い葡萄では非常に難しい。同じフィロソフィを持った造り手の葡

萄を厳選しなければ不可能』

全房発酵と醸造時に酸化防止剤を使用しないことがオロンスのワイン造りの最大の拘りだが、プレタノミセスや酢酸の危険とは常に隣合わせ。

『葡萄の持つエネルギーを最大化する為に全房であること、醸造中に酸化防止剤を使用しない事は不可欠と考えている』

全房での発酵は茎がタンニンまで熟している事。PHが低い事。葡萄の熟度が高く、十分な糖度をもっていて、カビのない葡萄である事が求められる。

『茎のカリウムが酒石酸と結合して、酸度を下げると、茎の水分が出てアルコール度は約1度下がる。バクテリアが多く、発酵が遅れば危険』



醸造上のリスクは多いが、オロンスの目指すワインは完璧なワインではなく、偉大な個性を持ったワイン。よって全房発酵は必然のよう。

『全房発酵はゆっくり進むので抽出が優しく、繊細で立体的な味を実現してくれる。造る量は少なく、毎日状態を観察することが大切』

少しの揮発酸やプレタノミセスを恐れるのではなく、個性を失ったワインを嫌っていて、醸造はあくまでも自然に行う。

『ストレスがかかるのでワインの移動にポンプは使わず重力を利用。月のカレンダーに従って最適の状態ですべてワインを育てていく』

La Maison Romane Oroncio

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ* | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-----------------------|------|---|------|--------|--------------|---------|
| A4571 | Eaux Vives Blanc オー・ヴィヴス・ブラン | | Chardonnay Aligote | N.V | 白 | 750 | 3,900 | 3ヴァンテージブレンド | ○ |
| シャブリ、コート・ドールのシャルドネ、コート・シャロネーズのアリゴテのアッサンブラージュ。更に2〜3ヴァンテージを混ぜている特別なワイン。発酵は古バリックで野生酵母のみで行う。1年間古バリックで熟成。熟成初期は補酒をほとんどしない。1年後、アッサンブラージュして味わいを整えタンクに入れて2年間熟成。オー・ヴィヴスは清らかな水を意味する。 | | | | | | | | | |
| A3430 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,200 | プレモール村 | LIMITED |
| A4561 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 4,800 | プレモール村 | ○ |
| プレモール村の畑で僅か0.4haの区画。平地部分でも石灰含有率が高く、ミネラル感を感じさせてくれる上品なブルゴーニュ。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま3ヶ月発酵を続ける。澱引きして12ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |
| A4573 | Chablis Grand Cru "Cote de Bougros" シャブリ・グラン・クリュ・コート・ド・ブーグロ | | Chardonnay | 2010 | 白 | 750 | 12,000 | 歳出しバックヴァンテージ | ○ |
| コート・ド・ブーグロでも川に近い急斜面にある区画でグラン・クリュの中で最も冷涼なので収穫も最も遅い(例年10月に入ってから)樹齢は45年以上。ダイレクトプレス後、古バリックに入れて3ヶ月間、野生酵母のみで発酵。12ヶ月古バリック熟成。瓶詰め後、一部は飲み頃まで熟成させている。 | | | | | | | | | |
| A4572 | Chablis Grand Cru "Valmur" シャブリ・グラン・クリュ・ヴァルミュール | | Chardonnay | 2010 | 白 | 750 | 12,000 | 歳出しバックヴァンテージ | ○ |
| 1949年に植えられた樹齢70年の典型的キンメリジャン土壌で日照量も非常に多い区画。葡萄の熟度は非常に高い。収穫後、直ぐに垂直式ダイレクトプレスでプレス。野生酵母のみで古バリックで発酵。発酵終了後は1度移し替えを行い、18ヶ月間シュール・リー熟成。瓶詰め後、3年以上瓶熟成してから出荷。 | | | | | | | | | |
| A3431 | Hautes Cotes de Nuis Rouge オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,900 | | LIMITED |
| A4562 | Hautes Cotes de Nuis Rouge オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 5,900 | | ○ |
| オート・コート・ド・ニュイらしく繊細で冷涼感のある個性。決して力強くないが、毎年バランスのとれた味わい。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま3ヶ月発酵を続ける。澱引きして12ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |
| A4563 | Hautes Cotes de Nuis Blanc オート・コート・ド・ニュイ・ブラン | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | | ○ |
| ニュイ・サン・ジョルジュの西、ヴィラヌ・フォンテーヌ村にある畑でマール土壌主体で質の高いシャルドネで有名。収穫後、直ぐに垂直式ダイレクトプレスでプレス。野生酵母のみで古バリックで発酵。発酵は低い温度でゆっくり長く続く。発酵終了後は1度移し替えを行い、10ヶ月間シュール・リー熟成。 | | | | | | | | | |
| A3433 | Marsannay Rouge "Les Longeroies" マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロフ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,900 | | LIMITED |
| A4565 | Marsannay Rouge "Les Longeroies" マルサネ・ルージュ・レ・ロンジュロフ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 7,900 | | ○ |
| 南東向きで、やや冷涼なので、毎年、華やかで若い内から開いているのがロンジュロフの特徴で、アルコール度数が低く、常に女性的な優雅な味わい。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま3ヶ月発酵を続ける。澱引きして12ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |
| A3434 | Fixin "Les Clos" フィサン・レクロ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,200 | ピノ・ファン | LIMITED |
| A4566 | Fixin "Les Clos" フィサン・レクロ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 8,200 | ピノ・ファン | ○ |
| フィサン村の北側に位置する畑で南東向き。ピノ・ファンが多く、がっちりとした骨格で力強い個性を持っている。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま3ヶ月発酵を続ける。澱引きして12ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |
| A3432 | Cotes de Nuits Village コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,800 | | ○ |
| A4564 | Cotes de Nuits Village コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 7,800 | | ○ |
| 粘土石灰質土壌で表土が非常に薄いので硬質でまっすぐな味わいのワインが産まれる。収穫後、100%全房のまま、足で踏んで発酵。発酵途中で古バリックに移し変えてそのまま3ヶ月発酵を続ける。澱引きして12ヶ月熟成後、ノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |
| A4568 | Gevrey Chambertin "La Justice" ジュヴレ・シャンベルタン・ラ・ジュステス | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 12,800 | | ○ |
| 1973年に植樹された区画で樹齢45年以上の樹のみ。石灰含有量が比較的多く、ジュヴレ・シャンベルタンの鉄っぼさ、力強さを十分に表現できる区画。100%全房で発酵開始。野生酵母のみ。発酵途中で古バリックに移し替え、ゆっくり発酵を続ける。1度移し替えを行い、13ヶ月間、古バリックで熟成後、瓶詰め。 | | | | | | | | | |
| A4567 | Morey Saint Denis モレ・サン・ドニ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 9,800 | ジュヴレに隣接した畑 | ○ |
| ジュヴレ・シャンベルタンに隣接するアン・スーヴレ畑の葡萄を使用。全ての樹は樹齢は40年以上。活性化した石灰を含む粘土石灰質土壌で鉄分を多く含む。100%全房を使用して野生酵母のみで古バリックで発酵。12ヶ月間古バリックで熟成してアッサンブラージュ。ボトルング。 | | | | | | | | | |
| A4569 | Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 15,000 | | ○ |
| シャンボール・ミュジニーらしい繊細さや赤系果実のニュアンスを味わえるワインを造りたかった。石灰の比率が高過ぎず、適度な粘土の深さがあるので若い内から豊かな芳香を得ている。100%全房で野生酵母のみで発酵。ほとんどバトナージュせずに12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A4570 | Vosne Romanee "Aux Reas" ヴォーヌ・ロマネー・オー・レア | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 15,000 | | ○ |
| 1級畑クロ・デ・レアに隣接する畑で斜度があるので水はけも良く、日照条件も優れている。100%全房で発酵開始。野生酵母のみ。発酵途中で古バリックに移し替え、ゆっくり発酵を続ける。1度移し替えを行い、13ヶ月間、古バリックで熟成後、瓶詰め。ヴォーヌ・ロマネーらしいおほかから大きな酒質。 | | | | | | | | | |

Antoine Lienhardt

アントワヌ・リエナルト
Comblanchien

コート・ド・ヌイ・ヴィラージュの最高峰『コンブランシアン』

元々はドメヌ・ジョブロのワイン造りを取り入れていたが、「ラングロール」を飲み開眼。自然なワイン造りに回帰。ピオディナミの導入、全房での発酵、パトナージュなし、で最高のコストパフォーマンスを実現。

コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ

価格高騰が続くブルゴーニュ。もうブルゴーニュで自然で偉大なワイン。そして価格相応と思えるワインを探すのは諦めた方が良いのかもしれない。そんなブルゴーニュに2011年新しい造り手が誕生した。「アントワヌ・リエナルト」。彼のワインからはグラン・クリュの価値が感じられる。コート・ド・ヌイ・ヴィラージュの中心、コンブランシアンに3代続いたドメヌ、グイヨリエナルトの当主「モーリス」が2011年に引退。

『アルザス出身の甥、アントワヌが引継ぎ、当時の奥様でドメヌ・ジョブロの娘ジュリエットとアントワヌ・リエナルトとして再出発した』

2011年当初はドメヌ・ジョブロのワイン造りを取り入れ、現代的ブルゴーニュを造っていたが、叔父のワインを理想とする「アントワヌ」とジュヴロ家の「ジュリエット」は考え方を異にしてい

『元々リット・レゾネだったが、離婚を機に、2.4haの所有畑を全てピオディナミに変更。醸造も叔父さんの頃のシンプルなものに戻していく』

「アントワヌ」はシャンボール・ミュジニーの「アミオ・セルヴェル」を中心にシャブリ、ヌイ・サン・ジョルジュ、更に南アフリカでの経験がある。

『アミオ・セルヴェルでの4年間で畑の格ではなく、テロワールを意識したワイン造り。できるだけ介入しないことで個性を際立たせる事を学んだ』

当初の重く、動きの無い作られた味わいは今では全く感じられない。「アントワヌ」の理想である叔父のワイン、流動的で生きているワインに変化した。

『畑も4haまで増え、醸造所も改築。現在では妹のエロースと共に総勢5人で畑作業から醸造、販売までを行っている』

ピオディナミとホメオパシー

『ラングロールを飲んで感動した。同時に叔父が造っていたワインを思い出し、自然なワイン造りに回帰することを決意した』

2015年から本格的にピオディナミを導入し、2018ヴィンテージからは全てのワインが「エコセール」認証を取得した。

『畑では一切の化学薬品が排除され、ピオディナミ調剤のみで病害虫対策が行われる。2015年からはトラクターを廃止。馬での耕作に切り替えた』

月の動きに合わせた栽培や醸造はブルゴーニュでは日常的だった。ピオディナミが特別な訳ではない。叔父さんの時代をリスペクトしただけ。

『水晶は光合成を助け、ノギリソウは硫黄成分のバランスをとる。イラクサは窒素を保持し、カノコウはリンのバランスを高め土壌を活性化する』

ウドン病にはスギナを煮出したお茶を散布したり、ホメオパシー(同毒治療)で対応する。

『人間の介入をできる限り少なくすることで畑の個性が強くなるのだから、畑に過度な変化を与えてはいけない。有機肥料さえも過激すぎる』

更に、できる限り森を残し、アプリコットなど多種の植物が育つ環境を維持することで生物多様性を確保している。

過度な抽出を避ける

『コンブランシアンは過小評価されている。テロワールのポテンシャルは各村の最上のブルミエ・クリュと同等の価値がある』

表土が30cm程度しかなく石灰岩盤が厚く、地質年代層が重なり合っている。グラン・クリュ、ブルミエ・クリュの条件が揃っている。

『石灰岩盤が他の村より厚いのでコンブランシアンは採石場として有名。土壌は痩せているので収量は必然的に落ちて40hl/haが限界』

元来、痩せた土壌であり葡萄樹は苦しんで生きてい

る。更に、ピオディナミの影響もあり、少ない年では収量は27hl/haにまで減る。

『収量は意図的に減らさない。葡萄樹が生き抜く為に、果実を最良の状態にする為に自ら収量を減らすことで凝縮する』



醸造はシンプル。何故なら収穫された時点で葡萄は表現できる情報が全て揃っているから。何も足す必要はないと考えている。

『年によって30~50%を全房で発酵。マセラシオンは15日程度で、過度な抽出を避けるために果帽をできるだけ刺激しない』

収穫から熟成までは一切酸化防止剤は使用せず、二酸化炭素を利用して酸化から守っている。

『熟成は基本的に新樽を使用せず、2~5年樽を使用。澱との接触は酸化防止が目的でタンパク質の摂取ではないので、できる限り動かさない』

ワインは既に高い完成度に達しているが、自由さ、自然さを失ってはいない。

「オー・ヴィニョット」の強固なタンニン、「レ・ブラン・オー・ボワ」の還元的スタイル、「レ・ゼサール」の赤い果実はそれぞれの畑の個性で醸造技術はそれを際立たせる為にのみ使われている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|-------|----------|---------|
| A3477 | Bourgogne Aligote "La Militante" ブルゴーニュ・アリゴテ・ラミタン | | Aligote | 2017 | 白 | 750 | 3,800 | | ○ |
| コンブランシアンにある特に表土が薄く石灰岩盤がむき出しの畑に植えられた樹齢35年のアリゴテ100%。発酵は小型ステンレスタンクで行い、マロラクティックから古いバリックに入れる。醸造中は酸化防止剤無添加。12ヶ月間熟成。パトナージュは、ほぼ行わない。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A3478 | Coteaux Bourguignons "Gamey du Pierrot" コート・ブルギニョン・ガメイ・ドゥ・ピエロ | | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,200 | | ○ |
| 非常に珍しいフィサン村のガメイ。有機栽培で状態は最高。買ひ葡萄だが、自分達で栽培、収穫。100%全房で野性酵母のみ、酸化防止剤無添加でセミ・マセラシオンカルボニックで発酵。その後、7ヶ月間ステンレスタンク、アンフオー、ウップ(ファイバークラス)に分けて熟成。粘土石灰(コート・ド・ヌイ)のフレッシュなガメイ。 | | | | | | | | | |
| A3473 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 4,200 | | ○ |
| コンブランシアン2つの区画の葡萄(樹齢50年)を中心に友人の有機栽培葡萄を一部アッサンブラージュ。全房でステンレスタンクで発酵。セミ・カルボニックマセラシオンを採用。発酵途中で古バリックに移して12ヶ月熟成。アッサンブラージュ後、ノンフィルターでボトルング。 | | | | | | | | | |
| A2136 | Cote de Nuits Villages "Les Essards" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・レ・ゼサール | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 5,900 | コンブランシアン | ○ |
| 「コンブランシアン村」南東向き斜面。畑に出来る限界の最上部で粘土石灰の表土は30cm程度で石灰岩盤が強い。樹齢は55年。お爺さんが1960年に植えた区画で最も上品で繊細なワイン。ミネラル感も綺麗に出てシャンボール・ミュジニーのような伸びがある。マセラシオンは10~15日。新樽10%使用。 | | | | | | | | | |
| A2135 | Cote de Nuits Villages "Les Plantes Aux Bois" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・レ・プラン・オー・ボワ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 5,900 | コンブランシアン | ○ |
| 「コンブランシアン村」レ・ゼサールから北に200mの場所にある1.4haの畑で同じように石灰岩盤の上にある粘土が少し少ない。ワインはより黒系果実が出て、香もゴージャスで華やか。タンニンも大粒で力強い個性が特徴。マセラシオンは10~15日。新樽10%使用。 | | | | | | | | | |
| A2137 | Cote de Nuits Villages "Aux Vignottes" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・オー・ヴィニョット | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 5,900 | プレモニー | ○ |
| 「プレモニー村」南東向き斜面で樹齢は40年程度。最も果実が前面に出て、フルーティー。しかし、タンニン、ミネラルが果実味の奥に隠れているだけで、かなり高いポテンシャルを持っている。マセラシオンは少し長めで20日前後。新樽10%使用。 | | | | | | | | | |
| A3471 | Cote de Nuits Villages "Emphase" コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・アンファーズ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,800 | | ○ |
| 自分達が所有する区画の中で最も個性的で樹齢が高い(約70年樹)6区画のアッサンブラージュ。発酵とマロラクティック終了時までは別々に行われる。樽毎に試飲をし、特に良い状態の樽を選び出してアッサンブラージュ。その後、14ヶ月間熟成してボトルング。 | | | | | | | | | |
| A3476 | Nuit Saint Georges Rouge ヌイ・サン・ジョルジュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,900 | | LIMITED |
| A3474 | Savigny les Beaune Rouge サヴィニレ・ボヌール・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,800 | | LIMITED |

Jean Baptiste Boudier

ジャン・バティスト・ブーディエ

Pernand Vergelesses

『オー・プリオン』『ゴビー』で学んだ若手注目株

ペルナン・ヴェルジュレスに続くブーディエの5代目「ジャン・バティスト」が独立。友人のポノー・デュ・マルトレの設備を借りてワイン造りを開始。2015年が初ヴィンテージだが既にフランス国内で大人気に。

ペルナン・ヴェルジュレスが変わる

ブーディエ家の5代目「ジャン・バティスト」。ペルナン・ヴェルジュレスはヴォーヌ・ロマネとは違い、保守的で先進的な造り手はいない。

彼の父親もお爺さんから受け継いだワイン造りを何も変えずに継承してきた。何の変化も無いワイン造りが続いていた。

『ペルナン・ヴェルジュレスはテロワールが劣っているのではなく、ワイン造りに対する姿勢が劣っていることに気付いた』

醸造学校卒業後、2013年に父親の下で働くが、2人の相性が良いはずもなく、喧嘩別れ。3haの畑を父親から譲り受け、独立してしまう。

『醸造学から正確性を。ナチュラルな栽培や醸造体験から葡萄の生命力を活かすことを学んだ。自然を活かす為の正確な醸造が重要』

「ジャン・バティスト」はボーン醸造学校で学んだ後、ニュージーランドで研修。フランスに戻り、ディジョン大学、ボルドー大学で醸造を学んだ後、DINO(国家醸造士)資格を取得したエリート。

『研修先は従兄弟であるニコラ・ロニニョール、ゴビー、ヴェー・テレグラフ。そして最後がオー・プリオンで6ヶ月と豪華』

リヨネル・ゴビーからはSO2を極力使わない醸造や、醸造学では説明できない葡萄の生命力と、その高め方を学んだ。

オー・プリオンでは科学的分析と正確性を学んだ。正確な醸造と管理で葡萄の個性を最大限活かすことを学んだことが重要だった。

『父親の醸造所は使えないので同じ村の友人でもあったポノー・デュ・マルトレの一部の設備を借り、初めて醸造したのが2015年』

初ヴィンテージの彼のワインをニコラ・ロニニョール、アンヌ・グロ。そして、ヴェッキン・ワッサーマンが絶賛し、パリで一気に売れてしまった。

『ギド・アシェットにも掲載され、ピエール・ガニエール、アルバージュ、ルドワイヤン、ギィ・サヴォワ等3つ星

レストランにも既にオンリストされた』

樹齢80年

所有畑はペルナン・ヴェルジュレスに3ha。サヴィニー・レ・ボーン、アロース・コルトン、ショレ・レ・ボーンに少し、そしてお婆さんの所有だったコルトン・シャルルマーニュが加わった。



PERNAND-VERGELESSES

1^{er} Cru Sous Fretille

DOMAINE

JEAN-BAPTISTE BOUDIER

父親も認めてくれて全ての畑を相続することが決まり、醸造所も相続できた。

『父は樹の植え替えをしていなかった。よって最も古い区画で樹齢80年。その他の区画も平均50年の樹が残っている』

金銭的にも余裕がなかった父親のお陰で古樹が残っている。フィシヨは1950年代に植えられた畑で、1985年の雹害で一部植え替えられているが最高の状態が保たれている。

『フィシヨの土壌はテール・ブランシェと呼ばれる石灰土壌で表土は10cmのみという石灰岩盤のミネラルを最大限感じる畑』

フィシヨは東向きの冷涼区画で、通常であればシャルドネを植えるはずだが、ピノ・ノワールが植わっているが、このピノ・ノワールが個性的で素晴らしい。

『数年前から畑ではリュット・レゾネ。1人でやっているのびオディナミは不可能。今後、機を觀察しながら、ゆっくり導入していきたい』

ペルナン・ヴェルジュレスは丘が入り組むので地層

が複雑。更に彼の所有畑は東斜面や粘土の少ない畑が多いので冷涼感が感じられるはず。

正確な醸造で個性を活かす

醸造は毎年、葡萄の状態を見ながら変えている。2015年はほぼ除梗したが、2017年からは一部で全房発酵を開始。

『野生酵母で発酵させることが最重要。酵母を最高の状態で活動させる為には全房発酵が理想的だが、果実の熟し具合と相談する必要がある』

最も大きな生産量でもバリック5樽分だが、その全てを1人で作業している。ポノー・デュ・マルトレの選果や除梗機、スタップの助けが無くては無理。

『発酵は野生酵母のみ。ステンレスタンクで開始。赤ワインはフェノール類の結合を促す為に低温浸漬を行っている』

マセラシオンはそれほど長くなく5日程度。過度な抽出を嫌い、ピシャージュは1回/日しか行わない。それでも彼のワインは十分表現力に溢れている。

『発酵をステンレスで焚きつけて、すぐに樽に移すことでガスによって澱が舞い各樽の澱が均一化される。また酸化のリスクも減る』

健全な果実と自然な果実の力強さはこういった醸造技術によって維持されている。

■Pernand Vergelesses 1er Les Fichots

表土10cm。石灰岩盤上の畑。鉄分を多く含む赤色粘土が深みを与える。東向き。平地に近い所にピノ・ノワール。斜面にはシャルドネが植えられている。

■Aloxe Corton

アロース・コルトンはほとんどが平地で、表土が厚く粘土なので男性的ワインに仕上がる。ジャン・バティストの区画は表土が浅く、石灰分が多いので、エレガントなスタイル。

■Pernand Vergelesses Blanc 1er Sous Fretille
斜面があり真南で葡萄の熟度がある区画。表土は浅く、石灰岩盤が十分なミネラルを与える。谷を挟んだ真向いは北向きのコルトン・シャルルマーニュ。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|------------|------|---|-----|-------|--------------|---------|
| A3902 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 3,900 | ピノ・ファン | LIMITED |
| ラドワ・セリニの区画にある0.23haの1区画のみの葡萄を使っている。ほぼ全てピノ・ファン(粒が小さく毎年熟度が上がる)なのが特徴。樹齢50年ほど。除梗は隣人である「ポノー・デュ・マルトレイ」の設備を借り、発酵は古バリックで温度管理しない。1度澱引きして翌年の収穫時期まで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3900 | Pernand Vergelesses Blanc ペルナン・ヴェルジュレス・ブラン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,800 | | ○ |
| 全房のままプレスした後、24時間のダブルバージュ。別のタンクでアルコール発酵が始まるのを待ち、始まった時点で樽に入れる。これによって各樽のワインの発酵状態を均一化。また、発生したガスによって澱が舞うので、各樽内の澱の比率も均一化できる。新樽は使わず、2年目の樽のみ。 | | | | | | | | | |
| A0649 | Pernand Vergelesses Blanc 1er "Sous Fretille" ペルナン・ヴェルジュレス・ブラン・プルミエ・クレ・フレッティユ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 6,800 | 石灰岩盤 | ○ |
| 斜面きつ真南向きなので熟度が上がる区画。一方で表土は浅く石灰岩盤がすぐ下にあり、強烈なミネラルを得る。ペルナン・ヴェルジュレスを代表する区画。数年前まで数畝はアリゴテが植えられていたが、シャルドネに植え替えた。谷を挟んだ真向いの斜面は北向き斜面のコルトン・シャルルマーニュ。 | | | | | | | | | |
| A2432 | Pernand Vergelesses Rouge 1er "Les Fichots" ペルナン・ヴェルジュレス・ルージュ・プルミエ・クレ・フィシヨ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,900 | 樹齢50年以上 | ○ |
| A3899 | Pernand Vergelesses Rouge 1er "Les Fichots" ペルナン・ヴェルジュレス・ルージュ・プルミエ・クレ・フィシヨ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,200 | 樹齢50年以上 | ○ |
| 父親が50年前に植え、1度も植え替えていない古樹の区画。鉄分を多く含む赤色粘土がワインに独特の深みを与えてくれる。東向き。緩やかな斜面。このAOCではコンブの間の平地に近い所にピノ・ノワール。斜面にはシャルドネが植えられている。 | | | | | | | | | |
| A2431 | Aloxe Corton アロース・コルトン | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 7,400 | 2区画アッサンブラージュ | ○ |
| 2つの区画のアッサンブラージュ。アロース・コルトンはほとんどが平地で、表土が厚く粘土なので、男性的ワインに仕上がるが、ジャン・バティストの区画は表土が浅く石灰分が多いので、一般的なアロース・コルトンよりもミネラルが前面に出て繊細な酒質になる。 | | | | | | | | | |
| A2430 | Savigny les Beaune Rouge サヴィニエ・レ・ボーン・ルージュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,400 | | LIMITED |
| A3901 | Savigny Les Beaune "Ez Connardises" サヴィニエ・レ・ボーン・エズ・コルナンデス | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,400 | | ○ |

Jean Michel Giboulot

ジャン・ミッシェル・ジブロ
Savigny Les Beaune

今や珍しい昔ながらの素朴なサヴィニー・レ・ボーヌ

サヴィニー・レ・ボーヌらしい淡い色合い、大人しい果実、丸みのある酸がバランスする。日本では無名だがフランス国内のソムリエからは圧倒的な支持を受けている。

ディディエ・モンショヴェと学ぶ

1935年からサヴィニー・レ・ボーヌで葡萄栽培を開始。1982年にはドメーヌとして瓶詰めまでを行うようになった「ジャン・ミッシェル・ジブロ」。現在の当主は3代目の「ジャン・ミッシェル・ジブロ」。



1980年代から除草剤を使わずに畑を作り、1990年代には「リュット・レゾネ」に移行。2010年からは「ピオロジック」に移行した。

『畑は急激な変化は望まない。良薬でも急に与えると自然のバランスを崩してしまふ。時間をかけてゆっくり自然のバランスをとる』

ボーヌ醸造学校時代の友人「ディディエ・モンショヴェ」や同じサヴィニー・レ・ボーヌの「ビーズ・千砂」と共に自然農法に回帰している。

「ピオロジック」の導入で収量は落ちたが、葡萄の凝縮度が上がった。凝縮度よりもバランスを重視した彼のワイン造りも少しずつ変化している。

『凝縮度は求めていない。自然な凝縮度で十分。全ての要素がバランスよく感じられることがサヴィニー・レ・ボーヌの良さ』

90年代のワインよりも最近のワインの方が明らかに高い凝縮度だが、全体の雰囲気は変わらない。全ての要素が高まりバランスしている。



『少しずつ変えていくことが重要。将来的には植物性の調剤のみの使用を考えている』

極端な自然派志向ではなく、自然を補助し、持続可能な農業を目指している。

自然に任せるのではない

自然に任せるのではなく、自然と共に働く。仕立に関しても、若い樹は樹勢を抑える「コルドン・ロワイヤル」を採用し、樹齢が高まると「グレイヨ」に変える。

『天候によって下草を刈るべき時もある。湿気が多過ぎれば葡萄はカビてしまふ。摘果も必要以上に行えば樹がバランスを崩す』

極度に凝縮度を求めて摘果をすれば、葡萄樹はバランスを崩すし、ワイン自体もバランスを崩してしまふ。大切なのは極端でなく自然体であること。

所有畑は12haでサヴィニー・レ・ボーヌ全域に畑を所有している。またボマール、ボーヌにも所有。

『30年のベテランを含め3人だけで畑の管理、醸

造を行っている。ウイルスに弱い畑、湿気の多い区画。全て知っているから対処できる』

ブルミエ・クリュの優位性

白ワインは収穫後、選果。すぐに直接プレス。果汁はデブルバージュ後にブルゴーニュ樽(アリゴテ以外)に移して発酵。その際SO2は加えない。8~10ヶ月熟成(アリゴテは2~3ヶ月のみ)。翌年の収穫前に瓶詰め。



『赤ワインは100%除梗。果実感と酸、骨格、全体のバランスを重視しているから。若くても楽しく、熟成することも可能なワインが理想』

開放式ステンレスタンクでピジャージュをしながら4~8日間の低温浸漬。その後、果汁の温度を上げアルコール発酵を開始。

『果皮の状態により10~20日間のマセラシオンをしながら発酵。新樽比率は10%以下で10~12ヶ月の樽熟成』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|------------|------|---|-----|-------|--------|----------|
| A2139 | Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 3,200 | | ○ |
| A0180 | Savigny les Beaune Blanc サヴィニイ・レ・ボーヌ・ブラン | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 4,500 | | LIMITED |
| 5区画1.5haのアッサンブラージュ。平均樹齢は30年。セメントタンクで発酵。温度管理はしないが、温度が上がれば水をかけて冷やす。マロラクティックから樽に移し、そのまま熟成。新樽は10%以下。サヴィニー・レ・ボーヌらしい素朴な味わいが特徴。 | | | | | | | | | |
| A2140 | Savigny les Beaune Rouge サヴィニイ・レ・ボーヌ・ルージュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 4,500 | 10区画 | ○ |
| A3905 | Savigny les Beaune Rouge サヴィニイ・レ・ボーヌ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 4,500 | 10区画 | ○ |
| 10区画5.5haのアッサンブラージュ。平均樹齢は30年。セメントタンクで発酵。温度管理はしないが、温度が上がれば水をかけて冷やす。マロラクティックから樽に移し、そのまま熟成。最低限のルモンタージュのみで抽出を抑えた素朴なワイン。 | | | | | | | | | |
| A3906 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Aux Fournaux" サヴィニイ・レ・ボーヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・オー・フルノー | 完売 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,200 | 南東向き斜面 | SOLD OUT |
| 畑名オー・フルノーは「オープンの中」の意味。丘の最下部でロワン川の渓谷が開き、平野につながる部分で空気が溜まりやすく気温が他の畑よりも高くなる傾向があることに由来する。葡萄の熟度は高く、ねっとりとした質感が若い内から楽しめる畑。 | | | | | | | | | |
| A3907 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Aux Gravains" サヴィニイ・レ・ボーヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・オー・グラヴァン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,600 | 南向き斜面 | ○ |
| アロース・コルトン側の渓谷コンブ・ドラージュの上部が崩落し、その土壌が積もってきた区画と言われる。土壌は砂礫が多く含まれるのが特徴で、隣のセルバンティエールのような力強さはありませんが、優美なスタイルが楽しめる。 | | | | | | | | | |
| A3909 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Aux Serpentières" サヴィニイ・レ・ボーヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・オー・セルバンティエール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,600 | 南向き斜面 | ○ |
| セルバンティエールは「蛇」を意味する。曲がった道がその由来らしい。南向き斜面だが、湿気こもることで有名で砂がほとんど無い粘土質の重い土壌。色調も濃く、どっしりとしたワインになることが多く、熟成力もある。 | | | | | | | | | |
| A3908 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Peuillets" サヴィニイ・レ・ボーヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・レ・プイエ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,600 | 北西向き斜面 | ○ |
| 若木を意味する畑名。ボーヌ側の渓谷が開ける手前の斜面。渓谷を形作った時に運ばれてきた堆積土壌がレ・プイエの下部にはあり、そこは村名畑になっている。土壌は極端に砂質が多く、水はけが良過ぎて水分が少ない年はストレスが多いので樹勢が弱い。バランスのとれたワイン。 | | | | | | | | | |

Michel et Joanna Ecard

ミッシェル・エ・ジョアンナ・エカール
Savigny Les Beaune

サヴィニーの歴史「モーリス・エカール」の復活

サヴィニー・レ・ボヌを高品質ワインで有名にした「モーリス・エカール」。ドメーヌはその名前と共に売却されてしまっただが、息子「ミッシェル」がワイン造りを継承、復活させた。

サヴィニーの歴史

1789年、「エカール家」が「サヴィニー・レ・ボヌ」に移住。その後200年に渡って「サヴィニー・レ・ボヌ」でワイン造りを行ってきた。



「ミッシェル」の父「モーリス・エカール」は「サヴィニー・レ・ボヌ」の父とも呼ばれ、名実共にこの地域のトップ生産者であった。

『ミッシェル・ベタンヌ、パーカー、ジャンシス・ロビンソン等が高く評価。サヴィニー・レ・ボヌでも偉大なワインが造れることを証明した』

ロバート・パーカーでは「サヴィニー・レ・ボヌ」最高の4つ星評価。マット・クレイマーは「サヴィニー・レ・ボヌ」を代表する造り手と紹介した。

『父のワインがサヴィニーを変えた。少し高い発酵温度で凝縮した果実と鮮烈な果実香。父と共に働きワイン造りを学んだ』

息子「ミッシェル」は父親の下で働きながら、ワイン造りを学ぶが、「モーリス」は相続税の関係でドメーヌの売却を決断。

一部の畑を残して醸造所もムルソーのネゴシアンに

売却してしまう。

『200年続いたモーリス・エカールはその名称ごとメゾン・ジャン・バティスト・ベジョに売却された。ベジョはモーリス・エカールというブランドの使用権が欲しかったのだ』

ベジョ社はその後も「モーリス・エカール」の名前でワインを販売し続けたがワインは別物だった。

『父親の名前を汚されているようで許せなかった。モーリス・エカールは名乗れないが、エカールのワインを復活させようと決めた』

父モーリス・エカール

2004年「ミッシェル」は妻「ジョアンナ」とドメーヌを設立。「モーリス」が残した1/3の畑を使ってワイン造りをスタートさせた。

『2005年から少しの畑とフェルマージュで得た畑を使って少量ずつワイン造りを開始。新樽も買えなかったので古バリックでのスタート』

設備の整った「モーリス・エカール」とは違い、少量の葡萄を古いバリックで発酵。圧搾機やポンプはワイン造りを引退したお年寄りに借りた。

『古いバリックでの発酵は今もそのまま。バトナージュは1回/日。サヴィニーらしい優しさに輪郭を足していく感じ』

父「モーリス」の時代と変わらないのが独特の発酵方法。通常、30度を超えるような発酵は醸造学上危険とされているが、彼等は38度まで上げる。

高い発酵温度

『16度から開始して発酵終盤は34度まで上がり、最高38度まで上げることで完全に発酵を終え、アントシアニンやタンニンがワインに固定される』

その後、25度程度まで下がった段階で圧搾し、バ

ックに移す。この温度も通常の造り手よりもかなり高い温度。

『フォークリフトも無かった。手作業でワインを出荷していたら故バトリック・ビーズが従業員を連れてきて何も言わずに手伝ってくれた』

厳しい時代を周辺の造り手「バトリック・ビーズ」や「フィリップ・ジラルール」「ヴァンサン・デュルイユ」が助けくれたのだそう。



『バトリックはこのConard(馬鹿)を手伝え、と自分の従業員に言った。口は悪いが優しい人だった。今でも忘れられない』

全ての畑は「リュット・レゾネ」が採用されている。勿論、除草剤等は一切使用しない。

父親のスタイルを受け継いだピュアな果実と鮮烈な印象の彼等のワイン。正確だが難しさの無いフレンドリーさも併せ持っている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|-------|--------|---------|
| A3594 | Savigny les Beaune Rouge V.V サヴィニール・ボヌールージュ・ヴエイユ・ヴィーニユ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 4,000 | | ○ |
| 色々な区画のアッサンブラージュ。区画毎にセメントタンクで発酵。野生酵母のみ。発酵は8~10日間の低温浸漬後、16度位から始まり、34度まで上昇。アルコール発酵完了後、まだ酵母が生きているタイミングで38度まで温度を上げるという独特の醸造法。 | | | | | | | | | |
| A1044 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Gravains" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・グラヴァン | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 5,400 | 南向き斜面 | LIMITED |
| A3777 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Gravains" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・グラヴァン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,600 | 南向き斜面 | ○ |
| ボヌと反対側の斜面に位置する。樹齢50年で真南向き。小石が敷き詰められたような石礫土壌。夏は石に光が反射して特に温度が上昇する。このワインには二つの特徴が見受けられる。石の多いテロワールからくる繊細な骨格、太陽の恩恵を満面に受けたおおらかで抱擁的テクスチャー。彼等の個性を最も感じさせるキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A3778 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Serpentières" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・セルパンティエール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,800 | 南向き斜面 | ○ |
| 完璧な条件が揃った区画。80年の古樹。真南向きの完璧な日射。自然の恵みを凝縮し小さな粒の葡萄ができる。欠点が見当たらない。仕込みは至ってシンプル。自らすばやく覚醒し、長寿を果たす許容量を持つ。彼等のワインの中で最も魅力的でセクシーなワイン。 | | | | | | | | | |
| A3775 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Rouvrettes" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・ルヴレット | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,000 | 北向き斜面 | ○ |
| 樹齢40年。村名とブルミエクリュの両方に跨った区画で、表土が深く、粘土が強い。畑の上部だけがブルミエクリュに格付けされ、彼等の区画はそこにある。北東向きで、ワインは円みを帯び、しなやか。偉大な個性ではないが十分に熟成する。 | | | | | | | | | |
| A3779 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Narbentons" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・ナルバンタン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,900 | 北東向き斜面 | ○ |
| 土壌が深く、セルパンティエールに次いで60年といった高い樹齢の古樹。表土は石灰と粘土半々で構成されている。初めの何年間かは香りが内に籠って閉じ気味だが、15~20年でも熟成できるポテンシャルを持つ。サヴィニー・レ・ボヌの中で最も優れた区画の1つ。 | | | | | | | | | |
| A1043 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Peuillets" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・プワイエ | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 4,900 | 北西向き斜面 | LIMITED |
| A3776 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Peuillets" サヴィニール・ボヌールージュ・ブルミエ・クリュ・レ・プワイエ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,000 | 北西向き斜面 | ○ |
| 若木を意味する畑名。ボヌ側の深谷が開ける手前の斜面。樹齢45年。同じボヌ側のルヴレットと比べて石礫が多い区画。畑の特性からすればワインはもっと硬いはずだが、完全に除梗し、熟を利用した仕込みをしているので豊かな円みが備わっている。難しさがなく陽気な「喜び」のワイン。 | | | | | | | | | |

Bourgogne Louis Chenu

ルイ・シェニュ
Savigny Les Beaune

色調は薄くてもいい、フィネスのサヴィニー・レ・ボヌ

サヴィニー・レ・ボヌで最も軽やかで繊細な造り。樹齢の高まりと自然栽培によって以前よりも深みが出てきて、アフターも非常に長い。新世代サヴィニー。

5代目姉妹

お馴染みの可愛いエチケットは「キャロリーヌ」「ジュリエッタ」姉妹がドメヌを引き継ぎ作ったもので彼女達の友人がデザインした。
『当時は女性がドメヌを仕切るなんて考えられなかったから多くの人達に反対された。エチケットも反対された。フィンらしくない、と』

2000年に妹のキャロリーヌがドメヌに戻り、父親の手伝いをするようになり、遂にボリングを決意する。それ以前は全て葡萄の段階で売っていた。



「ルイ・シェニュ」の始まりは1914年、初代「ルイ・シェニュ」がサヴィニー・レ・ボヌの畑を購入したのが始まり。その後、徐々に畑を買い足し、現在10haを所有している。

『典型的な葡萄栽培農家で父の葡萄は質が高く有名だった。父は葡萄栽培が好きだったが、妹はより個性を出せるワインを造りたかった』

「キャロリーヌ」は醸造学校で勉強をした後、色々な造り手の下で働き、自分なりのワイン造りの理想を学

んでいく。

現在、ドメヌは姉の「ジュリエッタ」が経営と経理を担当し、「キャロリーヌ」が栽培と醸造を担当。90歳を超える父親「ルイ・シェニュ」も現役で毎日畑に出ている。彼女達で5代目。

『同じサヴィニーのシモン・ピースの千砂さんには刺激を受けている。良き友人であり、お互いに高め合うライバルでもある』

畑の改良から始まった

彼女達は2006年から本格的に畑の改造に取り掛かる。偉大なワインではなく、土地の個性を表現するワインを造る為の決断だった。

『リュット・レゾネから進化し、一部の畑ではバイオディナミも採用。より良い状態を目指しているが、急激な変化は畑を苦しめてしまう』

除草剤、防虫剤は一切使用しない。化学薬品も完全不使用で硫黄、銅の使用も減らしている。

目指すのは完全な循環型有機栽培だが、時間をかけてゆっくりと畑を改善して、その年、今の段階のベストを目指している。

『有機栽培への変更で収量は2/3程度まで減ったが、果実の熟度、酸の質、糖度は以前より高まり、熟しても高い酸度を得られている』

畑の状態も改善し、樹齢も高まっている。理想に近い状態。彼女達も10年以上の経験をして醸造も安定してきて凄みが出てきた。

『サヴィニーの畑は樹齢50~80年。ブルゴーニュでも樹齢40年以上なので自然と凝縮度が上がるし、表現力も増している』

サヴィニーらしさを追求

醸造は抽出を抑えたサヴィニーの繊細さを意識したスタイルで、以前の還元的なワインではなく、少しオープンな味わいに変化している。

『できる限り果実を優しく扱い、抽出はできる限り抑えている。これでサヴィニーの土地の個性が現れる。誰にも好まれるワインでなくていい』

収穫後、100%除梗して足で葡萄を潰し、10度以下に冷やして2日間クールドマセラシオン。

『発酵前に低温でマセラシオンすることで高温での発酵を避ける事ができる。発酵温度が上がらないのでピュアな香と繊細さが残せる』

完全に葡萄を潰さず、発酵させながら足でゆっくり潰していくことで発酵期間は長くなり、より多くの要素を得ることができると考えている。

発酵温度が低く、長い発酵は彼女達の目指すピュアで繊細なサヴィニーの個性を忠実に表現できる。

『ピノ・ノワールの香は揮発的で高温の発酵で失われてしまう。果実そのものの香を残すこと、抽出を強くしないことで若い内から土地の味が出る』

発酵は野生酵母のみでステンレスタンク、ファイバー樹脂発酵槽を併用。発酵終了後にバリックに移して18ヶ月以上熟成。

『熟成中も漉をできるだけ動かさない事で透明感のある伸びのあるワインに仕上がる。フィルターも一切使用しない』

苺やラズベリーの赤系果実の香が彼女達らしさだが、時間と共にブラックカレント、リコリスのような香も出てきて複雑。飲み飽きさせないワイン。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|---------------------------|------|---|-----|-------|----------|---------|
| A3074 | Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ | | Aligote | 2017 | 白 | 750 | 4,000 | | ○ |
| A3073 | Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 4,200 | | ○ |
| A3068 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 4,200 | | ○ |
| A3069 | Chorey le Beaune Rouge "Les Beaumonts" ショレイ・レ・ボヌ・ルージュ・レ・ボヌモン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,000 | | ○ |
| 2007年から造り始めた畑。サヴィニーに隣接するショレイ・レ・ボヌ最北の畑。よって粘土質が主体だが、サヴィニーに似た沖積層による石灰が豊富。醸造はサヴィニーと同じくする。ワインは明らかに果実が前面に出て柔らかく、一番先に飲み頃を迎えることになる。 | | | | | | | | | |
| A1951 | Savigny les Beaune Rouge V.V サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 5,400 | | LIMITED |
| A3070 | Savigny les Beaune Rouge V.V サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 新入港 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,400 | | ○ |
| サヴィニーの色々な位置にある5区画の葡萄を使用することでサヴィニーそのものを表現。樹齢は30~60年。ルイ・シェニュらしい軽やかでフレッシュな美味しさだが、古樹だからその深みも。低温マセラシオン後、野生酵母で発酵、古バリックで18ヶ月熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A1952 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Aux Clouds" サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・オー・ジャロン | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,200 | コルトン側南向き | LIMITED |
| セルバンティエールとオー・ゲットに挟まれた畑で平均樹齢は70年。一部90年の樹も残っている。凝縮感、深みは古樹ならではの。完全な南向き斜面で葡萄は完熟する。土壌は鉄を含んだ赤い粘土の区画と小石が多い砂質の土壌と2つに分かれている。低温マセラシオン後、野生酵母で発酵、古バリックで18ヶ月熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A3071 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Lavieres" サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・レ・ラヴィエール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,800 | コルトン側南向き | ○ |
| コルトンの南部の畑でラヴィエールはサブソイルに含まれる火山岩を意味する「ラヴァ」からきている。彼女達は故の畑に3区画を所有。0.55haで平均樹齢約60年。表土が30cm程度と薄く、岩盤に近いので熟成と共に火打石は火薬のような香が出てくる。最も香高い畑。 | | | | | | | | | |
| A3072 | Savigny les Beaune Rouge 1er "Les Hauts Jarrons" サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・オー・ジャロン | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 6,200 | ボヌ側北向き | ○ |
| ボヌ側の北向き斜面の中腹、畑にできる最上部。堆積した砂質が非常に強い区画でボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・プレザントに似た土壌。葡萄はゆっくりと生育し、豊富なタンニンを持っているので若い内は閉じ気味。最も熟成ポテンシャルが高い。新樽20%使用。 | | | | | | | | | |
| A1953 | Savigny les Beaune Blanc "Les Saucours" サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン・レ・ソクール | | Chardonnay Pinot Blanc | 2016 | 白 | 750 | 5,800 | ボヌ側北向き | ○ |
| A3075 | Savigny les Beaune Blanc "Les Saucours" サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン・レ・ソクール | 新入港 | Chardonnay Pinot Blanc | 2017 | 白 | 750 | 5,800 | ボヌ側北向き | ○ |
| サヴィニーの村に一番近い低い位置にある畑で伝統的にシャルドネが植えられている畑。サヴィニー全体で白ワインは5%程で、その代表的な畑。少しピノ・ブランが混植されている。収穫後、プレスして低温でデブルバージュ。古バリックで発酵、熟成。 | | | | | | | | | |

Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ

Beaune

自然な醸造を科学することで欠陥のないワインを

色々な野性酵母を活かしきる環境をつくることこそが醸造。そして美味しいワインはいつ飲んでも美味しい。熟成による美味しさも大切だが、今美味しいことも重要。進化するフィリップ・パカレ。

ジュール・ショヴェ最後の生徒

「ディーヴ・ブテイユ」等サロンでも相変わらず大人気の「フィリップ・パカレ」。近年の「フィリップ」のワインは「難しさ」が抜けて「幸せな美味しさ」。



故「マルセル・ラビエール」を叔父に持ちディジョン大学で醸造学を学んでいた時に醸造家であり自然な醸造を体系化した「ジュール・ショヴェ」に師事した。「ジュール・ショヴェ」に学んだヴィニキュロンは数多いが「フィリップ」が最後の教え子で全てを学んだと言われている。

『ジュール・ショヴェとマルセルに全てを学んだ。彼等の経験や知識こそが財産。それ以上のことは何も無い。ワイン造りは実はシンプルなもの』

その後、「プリューレ・ロック」の醸造を10年間担当。彼が「プリューレ・ロック」で造ったワインと一緒に飲む機会があった。

『プリューレ・ロック時代は栽培も醸造も迷いがあつた。香も口中も素直な美味しさが無い。今の僕のワインとプリューレ・ロックは全く違う』

D.R.C から醸造責任者の誘いもあったようだが、2001年「フィリップ・パカレ」として独立した。

野性酵母と発酵温度

『除草剤や除虫剤はドーピングと同じ。葡萄樹を栄養過多にし、抵抗力を落とすだけ。そして酵母を死滅させてしまう』

「フィリップ」が最も大切にするのが畑に生息する野生酵母。土壌の力をワインで表現する為には野生酵母でないと無理だと考えている。

よって化学薬品の使用は一切行わない。使用するのは硫黄とオリゴを多く含む植物性調剤、マグネシウムを含むシリカのみ。

醸造所では、まず人間がトロンコニック型発酵桶に入り、足で優しく葡萄をつぶしていく。発酵は「セミ・マセラシオン・カルボニック」による全房発酵。発酵中の温度管理は行わない。

『自然を維持した畑の野生酵母は約30種。それぞれの酵母が働く温度や環境は異なる。低温からゆっくり温度が上がりがながら発酵することで色々な酵母が働ける。色々な酵母が色々な味を作る』

発酵温度を調整すると一部の酵母しか働かない。その酵母が作る味になる。それは複雑味やその畑の個性を感じさせない単純な味ということ。

『人口酵母は強力。少しでも加えれば他の酵母を殺してしまう。他の酵母は全く働けないので人口酵母が作る味になる。世界中同じ味だ』

アルコール発酵後は228L樽でマロラクティック発酵及び熟成。熟成中はできる限り酸素との接触を避け、澱と接触した還元的な状態においておく。

『発酵中は酵母。熟成中は澱が重要。ワインにとって澱は胎盤のようなもの。バトナーージュはしない。樽の移し替えを1回する。これでバトナーージュと同じ効果が得られる』

醸造中はSO2を一切添加しない。瓶詰め前に必要

最低量のみ添加。早く消費する「ボジョレー・ヌーヴェー」は完全SO2無添加で造ることもある。

自然なワイン造りは化学でもある

「ヴァン・ナチュール」の代表のように語られる「フィリップ・パカレ」。実際には自身が行うワイン造りは全て化学で証明出来ると考える理論派。



『必要ない化学薬品を捨てる為にはワインに関する化学を全て知るしかない』

「ジュール・ショヴェ」の言葉。「フィリップ」の大好きな言葉で毎回会話に出てくる言葉。彼が造りたいのは土壌を表現したワイン。

『土壌を表現する為に自然酵母が必要。自然酵母を育てるにはバクテリアや微生物が必要。化学薬品を使わないサイクルができあがれば何も加える必要がなくなる』

近年の「フィリップ」は以前のような緊張感が消えてワイン造りを楽しんでいるかのよう。畑でもセラーでも葡萄やワインを理解できているからだそう。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|--------|----|----------|
| A4310 | Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ | 完売 | Aligote | 2018 | 白 | 750 | 6,800 | | SOLD OUT |
| ピュリニー・モンラッシェにある区画で石灰岩が多いので昔からアリゴテが植えられていた。樹齢は50年を超えるので収量は少なく、石灰岩盤の畑らしいミネラル感、火打石の香をしっかりとワインに映し出すことができる。古バリック発酵。19ヶ月間そのまま熟成。バトナーージュは極力しない。 | | | | | | | | | |
| A4584 | Bourgogne Pinot Noir V.V ブルゴーニュ・ピノワール・ヴァイエ・ヴィーヌ | 完売 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 7,500 | | SOLD OUT |
| A2896 | Chablis 1er "Beauroy" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボロー | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 12,000 | | LIMITED |
| A4311 | Chablis 1er "Beauroy" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボロー | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 12,800 | | LIMITED |
| ポワンシー村にある区画。南南東を向きシャブリの町を見下ろす位置にあり日照を遮るものが全く無いので完熟度が高くなる。土壌は典型的なキンメリジャン土壌で斜度がきついため水はけが良い。ねっとり、たっぷりしたワインに仕上る。 | | | | | | | | | |
| A3187 | Gevrey Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,000 | | ○ |
| A4588 | Gevrey Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 12,000 | | ○ |
| ジュヴレ・シャンベルタンそのものの個性を表現する為に北部から南部まで7箇所の区画をアッサンブラージュしている。ジュヴレ・シャンベルタンは力強くなりがちだが、全房で発酵させ、できるかぎりワインを動かさずに熟成させることで繊細さを楽しめるワインになっている。 | | | | | | | | | |
| A0038 | Gevrey Chambertin 1er "La Perriere" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ペリエール | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A1606 | Gevrey Chambertin 1er "Bel Air" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ベル・エール | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| 691H7 | Charmes Chambertin G.C シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A1610 | Ruchottes Chambertin G.C ルショット・シャンベルタン・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 49,800 | | ○ |
| A3199 | Ruchottes Chambertin G.C ルショット・シャンベルタン・グラン・クリュ | 完売 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 55,000 | | SOLD OUT |
| A4601 | Ruchottes Chambertin G.C ルショット・シャンベルタン・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 59,000 | | ○ |

Philippe Pacalet

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|------------------|------|---|-----|--------|------------|----------|
| A4586 | Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニ | 完売 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 15,800 | | SOLD OUT |
| A1607 | Chambolle Musigny 1er Cru シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 22,800 | | ○ |
| A3186 | Chambolle Musigny 1er Cru シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 24,000 | | LIMITED |
| A4587 | Chambolle Musigny 1er Cru シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 24,000 | | ○ |
| A0041 | Chambolle Musigny 1er Cru "Les Sentiers" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・サンティエ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A1611 | Clos de Vougeot G.C クロドヴージュ・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 46,800 | | ○ |
| A3196 | Clos de Vougeot G.C クロドヴージュ・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 48,000 | | LIMITED |
| A4598 | Clos de Vougeot G.C クロドヴージュ・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 50,000 | | ○ |
| A4596 | Vosne Romanee ヴォーヌ・ロマネ | 完売 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 19,000 | | SOLD OUT |
| A4597 | Vosne Romanee 1er "Les Chaumes" ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・レ・ショーム | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 29,000 | | LIMITED |
| A3198 | Echezeaux G.C エシェゾー・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 46,000 | | LIMITED |
| A4600 | Echezeaux G.C エシェゾー・グラン・クリュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 48,000 | | ○ |
| 69BD7 | Nuits Saint Georges Blanc ニュイ・サン・ジョルジュ・ブラン | | 100% Pinot Blanc | 2015 | 白 | 750 | 12,800 | 100%ピノ・ブラン | LIMITED |
| A4317 | Nuits Saint Georges Blanc ニュイ・サン・ジョルジュ・ブラン | | 100% Pinot Blanc | 2018 | 白 | 750 | 13,800 | 100%ピノ・ブラン | ○ |
| 珍しいピノ・ブラン100%の白ワイン。表土は重い粘土質だがサブソイルは石灰岩や川に由来する小石を多く含んでいる。樹齢は約30年。品種由来のふくよかさ、甘み、丸さがありながらもサブソイルの石灰っぽい粉っぽさ、ミネラル感が余韻を支配する。 | | | | | | | | | |
| A1598 | Nuits Saint Georges ニュイ・サン・ジョルジュ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 12,000 | | LIMITED |
| A3190 | Nuits Saint Georges ニュイ・サン・ジョルジュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,800 | | ○ |
| A4591 | Nuits Saint Georges ニュイ・サン・ジョルジュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 12,800 | | ○ |
| ヴォーヌ・ロマネに接するオー・バド・コンブ(ブドーの下)の2区画のアッサンブラージュ。ニュイ・サン・ジョルジュとしては比較的冷涼な区画で石灰岩含有率も非常に高い。よってミネラル感を強く感じることができる。 | | | | | | | | | |
| A3191 | Nuits Saint Georges 1er "Aux Argillas" ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・アルジラ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 18,600 | | LIMITED |
| A4592 | Nuits Saint Georges 1er "Aux Argillas" ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・アルジラ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 18,800 | | ○ |
| A4593 | Nuits Saint Georges 1er "Aux Chaignots" ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・シェニョ | | Pinot Noir | 2018 | 白 | 750 | 19,200 | | ○ |
| 樹齢50年。急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高く痩せている。ニュイ・サン・ジョルジュらしきリッチさ、力強さ、ストラクチャーがあり、特徴的なブラックカランの香。口中はフレッシュで真っ直ぐな味わいで魅力的。 | | | | | | | | | |
| A2902 | Corton Charlemagne G.C コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 46,000 | | ○ |
| A4320 | Corton Charlemagne G.C コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 46,000 | | ○ |
| 表土の粘土質が少なく、厚い石灰岩盤に支配された区画。南南西向きでペルナン・ヴェルジュレスに向き合っている。樹齢は60年を超す理想的な区画。熟度が高く複雑味も持ち合わせるが、土壌由来のミネラル感、硬質感が一番の特徴。熟成力に優れた特別なワイン。 | | | | | | | | | |
| | Corton G.C "Rognet" コルトン・グラン・クリュ・ロニエ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| コルトンの丘ボーヌ側。標高270~280mの東向き区画。平均樹齢45年。オックスフォーディアン風化した泥灰土が滑らかなタンニンと強い酸を与える。コート・ド・ニュイとは異質の個性。滑らかな質感と僅かなスモーク香。たっぷりとした体躯だが細く長いミネラルが余韻を引き締めてくれる。 | | | | | | | | | |
| A1608 | Corton G.C "Bressandes" コルトン・グラン・クリュ・ブレスサンド | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 36,000 | | LIMITED |
| A3197 | Corton G.C "Bressandes" コルトン・グラン・クリュ・ブレスサンド | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 37,800 | | LIMITED |
| A4599 | Corton G.C "Bressandes" コルトン・グラン・クリュ・ブレスサンド | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 37,800 | | ○ |
| 2016年が初ヴィンテージ。樹齢65年で斜面の中腹に位置する東向き区画。樹齢80年。コート・ド・ニュイのグラン・クリュとは全く違う個性を持っている。しっかりとしたボディとスモーキーさに加えてミネラル感もある。コルトンの中でも長期熟成に向く偉大な畑と言える。 | | | | | | | | | |
| A3184 | Aloxe Corton 1er Cru アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 16,200 | | LIMITED |
| A4585 | Aloxe Corton 1er Cru アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 16,200 | | ○ |
| 2016年が初ヴィンテージ。コルトン・グラン・クリュ・ブレスサンドの下部に続く区画で南東向きでヴァロズィエールとマレシヨードの2区画のアッサンブラージュ。樹齢はどちらも50年以上。粘土質主体で石灰含有率は高くないので少し腰のあるしっかりとした味わい。 | | | | | | | | | |
| A1600 | Aloxe Corton 1er "Les Valozieres" アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ・ヴァロズィエール | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 16,000 | | ○ |
| 2016年が初ヴィンテージ。コルトン・グラン・クリュ・ブレスサンドの下部に続く区画で南東向き。樹齢50年以上の良い状態の畑で僅か0.2ha。粘土が強いので、通常は重厚な質感を生む畑だが、樹齢の高さと状態の良さからエアリーで繊細な味わいになる。 | | | | | | | | | |

Philippe Pacalet

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|--------|------------|----------|
| A4589 | Ladoix Rouge ラドワ・ルージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 9,800 | | ○ |
| 2016年に引退した造り手から買い取った畑。樹齢50年。石灰岩盤の上に赤い粘土がのっている土壌。非常に美しいワイン。フレッシュでラズベリーやチェリーのような果実のニュアンス。フレッシュさの後に東洋スパイス、マンダリンのような風味が追いついてくる。 | | | | | | | | | |
| A4313 | Ladoix Blanc ラドワ・ブラン | | Chardonnay | 2018 | 赤 | 750 | 10,500 | | ○ |
| 2つの区画から収穫される樹齢20年のシャルドネ。典型的な粘土石灰質土壌で小石が多いのが特徴的。この畑のシャルドネは上品さと十分な果実味。そして桃やバラのような充実した香を持っている。2018年のような暑い年でも重くなく、口中はとてもフレッシュで伸びのある味わいになっている。 | | | | | | | | | |
| A3189 | Ladoix 1er "Les Joyeuses" ラドワ・ブルミエ・クリュ・レ・ジョワイエール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 13,800 | ピンク色の石灰岩 | LIMITED |
| A4590 | Ladoix 1er "Les Joyeuses" ラドワ・ブルミエ・クリュ・レ・ジョワイエール | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 13,800 | ピンク色の石灰岩 | ○ |
| 2016年に引退した造り手から買い取った畑。樹齢50年。ラドワでも珍しい急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高い。ラドワらしいブラックカランのような黒い果実が主で赤系果実も感じられる。バランスが良くエレガントなワイン。ミネラル感が強く垂直的な味わいが特徴的。 | | | | | | | | | |
| A3192 | Pommard ポマール | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,400 | | ○ |
| A4594 | Pommard ポマール | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 12,400 | | ○ |
| ポマールにある5区画の畑のアッサンブラージュによるワイン。全ての畑は平地ではなく丘陵部にあり、比較的暖かいテロワールなので熟度が高く、適度なスパイシーさを持ちながらも、若い内から開いていて女性的とさえ言える。上品さを意識して造っている。 | | | | | | | | | |
| A3193 | Pommard 1er "Les Arvelets" ポマール・ブルミエ・クリュ・レザルヴレ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 18,000 | | ○ |
| A4595 | Pommard 1er "Les Arvelets" ポマール・ブルミエ・クリュ・レザルヴレ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 18,000 | | ○ |
| A1101 | Monthelie Blanc 1er "Clos Gauthey" モンテリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・クロ・ゴティ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 12,400 | | LIMITED |
| A2899 | Monthelie Blanc 1er "Clos Gauthey" モンテリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・クロ・ゴティ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 12,400 | | ○ |
| A4316 | Monthelie Blanc 1er "Clos Gauthey" モンテリー・ブラン・ブルミエ・クリュ・クロ・ゴティ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 12,400 | | ○ |
| A4314 | Meursault ムルソー | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 14,600 | | ○ |
| A4315 | Meursault 1er "Charmes" ムルソー・ブルミエ・クリュ・シャルム | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 24,000 | | ○ |
| A4318 | Puligny Montrachet ピュリニー・モンラッシェ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 15,400 | | ○ |
| A4312 | Chassagne Montrachet シャサーニュ・モンラッシェ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 14,600 | | ○ |
| A2901 | St Aubin 1er "Les Murgers des Dents de Chien" サントーバン・ブルミエ・クリュ・ミュルジエ・デ・ダント・シヤン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 14,800 | | LIMITED |
| A4319 | St Aubin 1er "Les Murgers des Dents de Chien" サントーバン・ブルミエ・クリュ・ミュルジエ・デ・ダント・シヤン | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 14,400 | | LIMITED |
| A2905 | Moulin a Vent ムーラン・ナヴァン | | Gamay | 2017 | 赤 | 750 | 7,600 | ボジョレー | ○ |
| A4602 | Moulin a Vent ムーラン・ナヴァン | | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 7,600 | ボジョレー | ○ |
| 自分の家族の起源でもあるボジョレー。そしてピノ・ノワールと同様にフレッシュで表現力のあるガメイを造りたかった。2015年に購入した畑でピンク色の花崗岩土壌で、まさにムーラン・ナヴァンのイメージそのもの。樹齢は50年以上。 | | | | | | | | | |
| A1110 | Chenas シエナ | | Gamay | 2016 | 赤 | 750 | 7,500 | ボジョレー | ○ |
| A2904 | Chenas シエナ | | Gamay | 2017 | 赤 | 750 | 7,600 | ボジョレー | LIMITED |
| 2015年から造り始めたクリュ・ボジョレーシエナ。0.5haの小さな区画で樹齢は60年。古いガメイのクローンが残された畑。褐色砂質及び粘土質を含む花崗岩土壌。ピノ・ノワールと同じ木桶で発酵するが、発酵期間は少し短め。古ノエで熟成。土壌から来る牡丹のようなアロマと密度の高い味わいが特徴。 | | | | | | | | | |
| A1612 | Cornas コルナス | | Syrah | 2016 | 赤 | 750 | 11,000 | コート・デュ・ローヌ | ○ |
| A3200 | Cornas コルナス | | Syrah | 2017 | 赤 | 750 | 12,000 | コート・デュ・ローヌ | ○ |
| A4603 | Cornas コルナス | | Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 12,000 | コート・デュ・ローヌ | ○ |
| サン・ピエール区画。花崗岩土壌だが表土は風化して砂状。標高380m。南東向き斜面。平均樹齢25年のシラーの原種スリーヌ100%。SO2を加えずにピジャージュをしながら3週間発酵。温度管理はせず野生酵母のみ使用。フールド樽に移しまろくティック発酵。SO2は加えずに還元的环境下で熟成と共に14ヶ月熟成。醸造はエルヴェ・スーオのセラール、熟成はボヌで行う。 | | | | | | | | | |
| A4321 | Condrieu コンドリュウ | 完売 | Viognier | 2018 | 白 | 750 | 16,800 | コート・デュ・ローヌ | SOLD OUT |
| 距離的にも精神的にも近い北ローヌで2018年に初めて「コンドリュウ」を造った。南東向きの典型的な花崗岩土壌でテラス式の畑で樹齢は50年を超えている見事なヴィオニエ。コルナス、コート・ロティ、そしてこのコンドリュウも友人のコンドリュウにあるセラールで醸造し、ボヌで熟成させている。 | | | | | | | | | |
| A4604 | Cotes Roties コート・ロティ | | Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 16,000 | コート・デュ・ローヌ | LIMITED |
| コート・ド・バスノンの樹齢50年以上の畑から3樽だけ仕込んだ。収穫から一切、酸化防止剤を使わず、100%全房で醸造。発酵は2週間ちょっと続いた。その間、1日2回ピジャージュ。醸造は友人のセラール(北ローヌ)で行い、熟成はボヌのセラールで行っている。とても複雑で奥深い。リッチで洗練されたコート・ロティ。 | | | | | | | | | |
| A4605 | Bulles ビュル | 完売 | Aligote | 2018 | 赤 | 750 | 6,800 | | SOLD OUT |
| ニュー・サン・ジョルジュの東側に位置するボンクール・ル・ポワにある畑の樹齢45年のアリゴテ100%。収穫した葡萄を全房のままプレス、軽いダブルバージュをしてから、野生酵母のみで発酵。発酵途中で古バリツクに入れて4ヶ月間そのまま発酵を続けます。勿論、SO2は無添加です。そのままシュール・リーで保管し、時々、樽を転がして攪拌するくらいで5ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A5010 | Beaujolais "Vin de Primeur" ボジョレー・ヴァンド・プリムール | 11月 | Gamay | 2020 | 赤 | 750 | 4,100 | 予約のみの販売 | |

Bourgogne Fanny Sabre

ファニー・サーブル
Pommard

『フィリップ・パカレ』に学んだ女性醸造家

父親の急逝により10代からパカレに醸造を学んだ。フィリップに学んだことをベースに理想のワインを目指す。各ヴィンテージが持つ純粋な果実味をストレートにワインに表現することが理想。

フィリップ・パカレに学んだ

注目の女性醸造家「ファニー・サーブル」。父が2000年に急逝、22歳でドメーヌを継承した。突然、醸造家を失ったドメーヌを支えたのが当時「ブリュレ・ロック」の醸造長を辞め、自らのネゴシアンを立ち上げていた「フィリップ・パカレ」。



『フィリップと出会えたのは幸運だった。彼のお陰で質より量を重視していた父のワイン造りから脱却し、品質主義に方向を転換できた』

彼女の父が所有していた畑は「フィリップ」の指導で徐々に本来のポテンシャルを取り戻していく。

『醸造でも野性酵母のみでの発酵。そして、勿論全房発酵を導入した』

小区画から少しずつ

所有する畑は約5ha。全て「コート・ド・ボージュ」でかなり小さく分割されている。

『小さくてもいいので優れた区画を選んでいる。土壌構成とクローンが多産性でなく、ある程度の樹齢を超えていること』

基本的に栽培・醸造は「ファニー」が全て1人で行っている。造っているのは全部で18キュヴェ。平均すると各キュヴェは僅か3~4樽程度と少ない。全て予約で完売。日本へも割当てとなっている。



『ヴァン・ナチュールと呼ばれるワインはAOCの個性を消してしまいがち。私はポマールであればポマールの味わいがするべきだと思う』彼女のワインは「テロワール」と「ヴィンテージ」を愚直に表現する。2013年等の難しい年はロゼのような色調に仕上がるが醸造による修正は行わない。

『熟度が上がらずタンニン、アントシアニンが成熟しなければ色素は固定されない。タンニンを足せば色調は安定するが味わいは崩れてしまう』ピノ・ノワールは元々色素が薄い。マセラシオンを延長してタンニンを増やすことで色合いは濃く、綺麗に仕上がるが彼女はその年本来の味わいを優先したいのだ。

ボージュを代表する女性醸造家に

最近理想のワイン造りが解ってきたようでフィリップに教わった事を基本に自分の手法に変えている。

『現在も全房発酵は変わらない。でもマセラシオン時の二酸化炭素注入は止めた』

全房発酵は茎の間に空気が入り、バクテリアの繁殖や酢酸の発生のリスクが高まる。二酸化炭素を使わなければ更にリスクは高まるが、腐敗果を完璧に取り除くことで対応している。



白は空圧式プレスで搾った後、500Lの樽で発酵・熟成。フィリップとほぼ同じ考え方。

赤は開放型の本樽とコンクリートタンクでアルコール発酵。糖度が2~3g残った状態で、バリック樽に移し換えて最後まで発酵させる。

『赤ワインは少しの糖を残して樽に移し発酵を続ける。発生する二酸化炭素がワイン中に残り酸化から保護してくれる』

こうすることでマロラクティックもスムーズに進むことが分かった。赤も白も還元寄りの造りには変わりはない。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--|------|------------|------|---|-----|-------|----|----------|
| A3309 | Aloxe Corton Rouge アロクスコルトン・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 8,800 | | ○ |
| 691R3 | Savigny les Beaune Blanc サヴィニイレ・ボージュ・ブラン | | Chardonnay | 2014 | 白 | 750 | 6,400 | | ○ |
| A1737 | Beaune Blanc "Clos des Renardes" ボージュ・ブラン・クロ・デルナルド | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 7,400 | | LIMITED |
| 692Z9 | Beaune Rouge ボージュ・ルージュ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A3308 | Beaune Rouge "Clos des Renardes" ボージュ・ルージュ・クロ・デルナルド | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,500 | | ○ |
| 69CF4 | Beaune Rouge 1er Cru ボージュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A1735 | Pommard ポマール | | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | LIMITED |
| A1738 | Pommard 1er Cru "Les Charmots" ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・シャルモ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| A3311 | Volnay ヴォルネイ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,900 | | ○ |
| A0675 | Volnay 1er Cru "Les Mitans" ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・レ・ミタン | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| A3307 | Monthelie Rouge モンテリー・ルージュ | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 6,900 | | ○ |
| A0671 | Saint Roman Blanc サン・ロマン・ブラン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 6,800 | | LIMITED |
| A0672 | Santenay Blanc 1er Cru サントネイ・ブラン・ブルミエ・クリュ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 7,600 | | LIMITED |
| 69CF6 | Rully Blanc 1er Cru リュリー・ブラン・ブルミエ・クリュ | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |

Reyane et Pascal Bouley

レイヤヌ・エ・パスカル・ブレ

Volnay

『ヴォルネイ』を愛するヴォルネイツ子のヴォルネイ

ロッシニョール家の流れをくむ名家ブレ家。ヴォルネイらしいワインを造る為に先代のワイン造りを継承。畑は完全手作業のビオロジック。最もヴォルネイらしいヴォルネイ。

ヴォルネジアン(ヴォルネイツ子)

コート・ド・ボーヌで最も女性的なワインと言われる「ヴォルネイ」。しかし、近年の「ヴォルネイ」は力強いものも多い。

『ヴォルネイの中でも特に女性的で丸みを帯びた柔らかい味わい。そして今では珍しい古典的な土臭さが僕達のワインには感じられるはず』



人口 300 人以下の小さな村「ヴォルネイ」の中心部、教会のすぐ脇にある小さな醸造所が「レイヤヌ・エ・パスカル・ブレ」。

『祖父ジャンはヴォルネイの名家ロッシニョール家の出身。ブレ家との結婚で畑を増やし、現在 6 代続くヴォルネイでも最古の造り手の 1 人』

現当主は「パスカル」。「レイヤヌ」は奥様の名前で共にドメーヌを守っていく意味を込めて 1992 年より正式名称を 2 人の名前にしている。

『ヴォルネジアン(ヴォルネイツ子)なのでこの村の特徴を表現するワインを造り続けていきたい。他のブルゴーニュには無い個性なのだから』

「パスカル」は村のワイン祭り「エレガンス・ド・ヴォルネイ」の創始者であり、村長補佐役。そして村営吹奏楽部のメンバー。村を愛している。

『12 歳からヴォルネイでワイン造りをやってきた。3 年連続の雹害は初めてだ。今こそヴォルネイの価値を再認識するべき』

所有畑は、ほとんどが「ヴォルネイ」に位置しており、ブルゴーニュ・ルーージュもヴォルネイ村の畑のみで

造られている。

優しさは足で踏むからこそ

丸く、女性的で柔らかい質感こそが「ヴォルネイ」。この特徴は土壌に起因している。



ボーヌの南はオックスフォーディアン期の土壌でコート・ド・ニューよりも比較的若い。特に「ヴォルネイ」は砂質に石灰が混じるので華やかさが出る。

「ポマール」のような力強さや「ニュー」の大きさは無いかもしれないが、ピノ・ノワールの真髄である骨格と華やかさで魅了される。

『泥灰土に砂が混じる。粘土や赤土は少ないので凝縮度よりも繊細さを活かしたワイン造りに適していると思っている』

コート・ド・ニューとは違いボーヌの「ポマール」や「ヴォルネイ」は農家的な小さな造り手の方がテロワールを理解しているし、活かしている。

『女性的なタンニンの為に 2 週間以内の低温マセラシオンを採用。繊細さは道具ではなく人の足でプレスすることで得られる』

彼等のワイン造りは「ヴォルネジアン」の伝統であった彼等にとっては当たり前。変わる事はない。ヴォルネイツ子に継承されてきた「ヴォルネイ」の個性を最大限に。

『自分の足で葡萄を感じながら過度なストレスを与えないで葡萄をプレスしていく。ヴォルネイは華美ではないけない』

収穫はタンニンの成熟と酸度が落ちないタイミングで行われる。基本的には除梗するが、近年、徐々に全房の比率を高めている。



近年、息子「ピエリック」がドメーヌに加わった。「パスカル」は引退を視野に共に働いている。親子で控えめな彼等はまるで「ヴォルネイ」そのもの。

『ピュアさや繊細さは解り難いかもしれない。でも、インパクトの強い料理は飽きてしまうのと同じ。ワインも経験を積みれば繊細さやピュアさを楽しめる』

ヴォルネイの個性を伸ばす

■ヴォルネイ・1er・クロ・デ・シェーヌ

ブルミエ・クリュ「クロ・デ・シェーヌ」は「シャンパン」の上部に位置する傾斜の厳しい標高差の大きい畑。「ヴォルネイ」にしては粘土や鉄分が多く、力強さ、熟成能力の高さが特徴。

『クロ・デ・シェーヌは中央部の上部から下部。それと南端の一部の畑を所有。この畑の個性をそのまま素直に表現している』

■ヴォルネイ・1er・シャンパン

「ヴォルネイ」のブルミエ・クリュで最も「ヴォルネイ」らしい個性を持つ。

『粘土比率が少なくヴォルネイらしい土壌。華やかさ、骨格のバランスが優れているのでいつでも美味しく飲める。10 年程度の熟成も可能』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|------------|------|---|-----|-------|----|-------------|
| A1750 | Volnay ヴォルネイ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| 6ヶ所に分かれる細かい区画のアッサンブラージュ。醸造は収穫後、低温で3日間マセラシオンすることでヴォルネイらしい繊細な果実、香を得て、ステンレスタンクで発酵を開始。すぐに古バリックに移して発酵を続ける。熟成は古バリックのみ。 | | | | | | | | | |
| A2133 | Volnay 1er Cru "Clos des Chenes" ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・シェーヌ | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 9,800 | | LIMITED |
| ブルミエ・クリュ「クロ・デ・シェーヌ」は「シャンパン」の上部に位置する傾斜の厳しい標高差の大きい畑。「ヴォルネイ」にしては粘土や鉄分が多く、力強さ、熟成能力の高さが特徴。彼等は中央部の上部から下部。それと南端の一部の畑を所有。この畑の個性をそのまま素直に表現している。ヴォルネイ最良の畑の1つ。 | | | | | | | | | |
| A2134 | Volnay 1er Cru "Champans" ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・シャンパン | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 9,900 | | LIMITED |
| ヴォルネイの南側、最もヴォルネイらしさが表現される最高の畑こそが「シャンパン」。ジュラ紀後期オックスフォード期の土壌で石灰岩が多くゆるやかな傾斜によって水はけが最も良い畑。ヴォルネイ最高の畑であることは間違いない。5区画を所有しているので毎年、アッサンブラージュでバランスをとる。 | | | | | | | | | |
| A1751 | Pommard ポマール | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 7,200 | | LIMITED |

Henri et Gilles Buisson

アンリ・エ・ジル・ビュイソン

Saint Romain

『ルフレーヴ』で学んだ新しいサン・ロマン

ムルソーの西側に位置する隠れた銘醸地サン・ロマン。40年以上に渡り自然農法により育った葡萄は区画毎に明確な個性を持つ。「アプソリュ」は醸造中に一切SO2を加えていない。

70年代から続く自然農法

「ムルソー」や「ビュリニー・モンラッシェ」以上にミネラルの表現に向く「サン・ロマン」。今、フランス国内で注目が集まっている。

「ビュイソン」は12世紀からこの村に続く老舗ドメーヌ。1950年代、6代目の「アンリ・ビュイソン」がほとんどの農家がバルクで販売をしていた中、先駆けて元詰めを始めた。



『祖父は農薬の使用が当たり前だった70年代も除草剤さえ使わなかった。独自の哲学があっけと変わり者だった』

その意思は現在の当主「フレデリック」と「フランク」兄弟に受け継がれ、彼等によって「ビオロジック」そして「ビオディナミ」へと進化していく。

『フランクはドメーヌ・ルフレーヴで働きビオディナミを学んだ。サン・ロマンはビオディナミに向く』

醸造を担当する兄のフレデリックと共に今後も自然農法を家族で継承していく。

サン・ロマン味わいの垂直性

「サン・ロマン」もブルゴーニュの他の村と同様に相続による所有畑の細分化が進んでいるが、彼等は

1ha以上の大きな1枚畑を所有。色々な区画のアップサンブレードでAOCサン・ロマンを造る生産者が多く中で、彼等は全て区画名付きでリリースしている。

『1haの一枚畑はブルゴーニュでビオディナミを実践するのに非常に有利。細分化された畑では隣の影響を確実に受けるから』



「ムルソー」から山間部に入った「サン・ロマン」はコート・ド・ボーンで最も標高が高く350~420m。複数の谷が向き合う複雑な地形で区画毎に全く異なる味わいが面白い。冷涼でミネラルの表現に向く。

『北斜面「ラ・ベリエール」はジュラ紀中期カロヴィアン粘土石灰質。直線的なミネラルと白い花が特徴で垂直性のあるワイン。一方温暖な南向きの急斜面に位置するのが「スー・ラヴェル」。熟した桃のネクターのような濃厚さ」
格付け畑を持たないAOCだが彼等のワインは格付けワイン以上の個性を持っている。



『サン・ロマンの面白さは複雑な土壌と入り組んだ丘による区画毎も個性。それを感じさせるワインを造るにはシンプルな醸造と健康な畑が必須』

SO2完全無添加

「ビュイソン」は2011年にSO2無添加の「サン・ロマン」をリリース。2004年から7年実験を重ねた上でのリリース。

『SO2の使用を減らすことは祖父の代から続く自然なワイン醸造を進める上で必然だった』

初ヴァンテージの600本はすぐに完売。ジャーナリストからの評価も極めて高いもの。

『アプソリュと名付けられたSO2無添加キュヴェは非常に良くコントロールされていて欠点が見当たらない。偉大なサン・ロマンだ』

2015年度版でベタンヌはこのように書いている。『赤、白共にSO2無添加キュヴェは通常より全房の比率を高めて発酵時の温度コントロールを厳密に行っている。バクテリアに侵されていない』

若いうちは硬く閉じた印象の「サン・ロマン」だが亜硫酸の使用を抑える事で、リリース直後から香りが開きジューシーな味わいのワインに仕上がる。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|-------|----------|----------|
| A0640 | Saint Romain Blanc "La Perriere" サン・ロマン・ブラン・ラ・ペリエール | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| 平均樹齢20年程度の若い区画。北東向き斜面で粘土石灰質土壌。50%除梗、50%全房。軽く破碎した後、天然酵母のみで発酵。その後木樽(新樽10%)にてマロラクティック発酵。12ヶ月熟成。サン・ロマンらしい直線的なミネラルが特徴的で典型的なサン・ロマン。 | | | | | | | | | |
| 691J9 | Saint Romain Blanc "Sous la Velle" Absolu サン・ロマン・ブラン・スー・ラ・ヴェル・アプソリュ | | Chardonnay | 2013 | 白 | 750 | 5,600 | SO2完全無添加 | LIMITED |
| A0641 | Saint Romain Blanc "Sous la Velle" Absolu サン・ロマン・ブラン・スー・ラ・ヴェル・アプソリュ | | Chardonnay | 2014 | 白 | 750 | 6,500 | SO2完全無添加 | ○ |
| A2408 | Saint Romain Blanc "Sous la Velle" Absolu サン・ロマン・ブラン・スー・ラ・ヴェル・アプソリュ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 7,400 | SO2完全無添加 | ○ |
| 「村の下」という意味の畑名。南向きの泥灰粘土土壌の区画で樹齢50年以上。50%除梗、50%全房。軽く破碎した後、天然酵母のみで発酵。その後木樽(新樽10%)にてマロラクティック発酵。12ヶ月熟成。「ペリエール」の上品さは無いが、力強く、骨格があり、大きなワインに仕上がる。アプソリュは酸化防止剤完全無添加。 | | | | | | | | | |
| A0642 | Saint Romain Rouge "Sous Roche" サン・ロマン・ルージュ・スー・ロッシュ | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 4,700 | | LIMITED |
| A0643 | Saint Romain Rouge "Sous Roche" Absolu サン・ロマン・ルージュ・スー・ロッシュ・アプソリュ | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 5,800 | SO2完全無添加 | LIMITED |
| 「スー・ラ・ヴェル」の向いの南向き斜面。樹齢55年。石灰質土壌で10,000本/haというサン・ロマンでは考えられない密植の畑。90%除梗、軽く破碎した後天然酵母のみで発酵。その後木樽(新樽10%)にてマロラクティック発酵。12ヶ月間熟成。ピノ・ノワールのピュアさを大切にしている。アプソリュは酸化防止剤完全無添加。 | | | | | | | | | |
| | Meursault "Les Chevalieres" ムルソー・レ・シュヴァリエール | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | 樹齢60年 | SOLD OUT |
| | Meursault "Marguerite" ムルソー・マルグリット | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |

Naima & David Didon

ナイマ・エ・ダヴィド・ディドン
Chassey le Camp

ビオディナミのスペシャリストが独立『理想のワイン』

『モンティエユ』にビオディナミを導入した栽培責任者が『ドミニク・ドウラン』と出会い、自然醸造を経験。サントネイの外れシャセイール・カンで自然なワイン造りを始めてしまう。

モンティエユ栽培担当

サントネイとリュリーの間に位置する「シャセイール・カン」。村名も名乗れない、ブルゴーニュしか名乗れない人口 80 人の小さな村がある。コート・ドールから僅か 5 分のこの村の葡萄畑は放棄され、森と荒地の方が目立つ。ここで「ナイマ」「ダヴィド」夫妻はワイン造りを開始した。『コート・ドールの畑は高く買えるはずがない。必要だったのはアベラシオンではなく、森に囲まれた自然環境と土壌の健全性』
当主は「ダヴィド・ディドン」。現在も「エティエンヌ・ド・モンティエユ」で栽培責任者として働いていて、ビオディナミの導入を推進した人物でもある。



ビオディナミとの出会いは 1995 年。ローヌのボジョー大学で有機栽培の専門課程を履修した時だった。宗教的な思考は受け入れられず、実践的な方法を模索していった。アルザスで畜産と野菜の栽培をしながら自然を学び、その後コート・ドールに移り、ミッシェル・ゲージョに師事し実際のビオディナミを学んだ。『モンティエユの畑をビオディナミで活性化させる仕事を通して、畑、葡萄樹が本当は何を欲しているのか

が解るようになった』

モンティエユでは一切の化学薬品の使用中止、除草剤、防虫剤も使用を中止し、銅と硫黄、そしてブレパレーションのみで土壌を生き返らせる作業を 5 年以上担当した。

ドミニク・ドウランとの出会い

その後、ブレパレーションの調査や熟成を自ら手掛けるようになり、「ドミニク・ドウラン」と、その弟子の「ジュリアン」と共に研究を開始。

『501 調剤を含め、色々な調剤や動物性のものを使わない完全植物性の自家製コンポスト等を手作りし、他の造り手とシェアしていた』

ブルゴーニュの土壌は長く葡萄畑なので疲れきっている。ブレパレーションを使って適切に活性化することで葡萄樹は生命力を取り戻す。



直ぐに、同世代の「ジュリアン」と仲良くなり、ドウランに通い始め、酸化防止剤に頼らない自然で昔ながらの醸造を体験していく。

『亜硫酸なしでの醸造に興味を持ったのはドミニクの影響。野性酵母と葡萄の力だけで酸化とバクテリアに対応する事が可能だと解った』

この経験が「ダヴィド」を突き動かし、自らのワイン造りを始めることを決意させる。2016 年、遂に「ナイマ」

と共に自宅のガレージでワイン造りを開始。

シャセイール・カン

彼等が買い取った畑は 1947 年から 1960 年の間に植えられたシャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワールが育つ古い畑で放棄され荒廃していた。

『所有者は 95 歳のジョニエお爺さん。彼は農民の知恵でマッサルセクションを実践していて、優れたクローンが残されていた』

土壌はジュラ紀の粘土石灰質。森と隣接しているので健康状態が良く、コート・ドールよりも早く最良の状態に回復させることが可能だった。

しかも、南東を向く 2ha の 1 枚畑で緩やかな斜度があり、葡萄にとっても人間にとっても理想的な環境。1 人で働く事も可能だった。

『フィロキセラ後、荒廃してしまったシャセイール・カンには馬による耕作や全房での伝統的ワイン造りなど、昔の習慣が残っている』

醸造はシャセイの伝統的スタイル。茎まで熟した状態で収穫し、除梗せずにエナメルタンクで区画毎に野生酵母のみで発酵。

『発酵前に少し低温浸漬し香を引き出す。マセラシオンは短め。少しのタンニンで骨格を感じさせる程度が理想』

発酵終了後には垂直式圧搾機を使い手で圧搾。樽熟成は 9~12 ヶ月。今後は少しずつ伸ばしていく。ノン・フィルター。

『この村の歴史的な畑を再び活性化し、伝統的なワイン造りを通して、この村を守っていくことが自分達、農民の使命だと思っている』

栽培が本職であるだけに醸造設備は最小限。ビオディナミで畑の声を聞き、最良のサポートをすること、最適のタイミングで収穫することが全て。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|----------------------|------|---|-----|-------|---------|----|
| A4402 | Vin Mousseux "Cuvee a Bulles Perdues" ヴァン・ムスー・キュヴェ・ア・ペリュ・ベルデュ | | Aligote | 2018 | 泡 | 750 | 5,200 | | ○ |
| ブルゴーニュ・アリゴテと全く同じアリゴテを一部瓶内2次発酵でヴァン・ムスーにしている。非常に酸度が高く、ミネラル感が強いアリゴテなのでヴァン・ムスーでも十分に表現力を持つと判断した。シュール・リー状態で熟成12ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A5194 | Vin Mousseux "Cuvee Longue" ヴァン・ムスー・キュヴェ・ルング | 11月 | Aligote | 2018 | 泡 | 750 | 5,200 | 樽熟成期間延長 | |
| ブルゴーニュ・アリゴテと全く同じアリゴテを一部瓶内2次発酵でヴァン・ムスーにしている。非常に酸度が高く、ミネラル感が強いアリゴテなのでヴァン・ムスーでも十分に表現力を持つと判断した。シュール・リー状態で熟成24ヶ月と1年長く熟成させている特別キュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A4077 | Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ | | Aligote | 2018 | 白 | 750 | 4,300 | | ○ |
| A5191 | Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ | 11月 | Aligote | 2019 | 白 | 750 | 4,300 | | |
| マッサル・セクションによる古いアリゴテのクローン。収量が少なく、高品質。手作業で収穫し、垂直圧搾機でダイレクトプレス。エナメル発酵槽で野性酵母のみで発酵。マロラクティック終了後に古いノートとステンレスタンクで熟成してアッサンブラージュ。熟成期間は12ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A4076 | Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン | | Chardonnay Al, PB | 2018 | 白 | 750 | 4,800 | | ○ |
| A5190 | Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン | 11月 | Chardonnay Al, PB | 2019 | 白 | 750 | 4,800 | | |
| マッサル・セクションによる古いシャルドネのクローン主体でアリゴテとピノ・ブランが混植されている。樹齢は50年以上なので暑い年でも葡萄は焼けることはない。手作業で収穫し、垂直圧搾機でダイレクトプレス。エナメル発酵槽で野性酵母のみで発酵。マロラクティック終了後に古いノートとステンレスタンクで熟成してアッサンブラージュ。熟成期間は12ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A4078 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 5,000 | | ○ |
| A5192 | Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ | 11月 | Pinot Noir | 2019 | 赤 | 750 | 4,800 | | |
| 茎まで熟してから収穫。全房のままエナメルタンクに投入し、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。マセラシオンは2週間程度。発酵終了後、垂直式プレスで圧搾し、一部はアッサンブラージュする。古いノートで9ヶ月間熟成してからボトリング。 | | | | | | | | | |
| A5193 | Bourgogne Rouge "Longue" ブルゴーニュ・ルージュ・ルング | 11月 | Pinot Noir | 2018 | 赤 | 750 | 5,200 | 樽熟成期間延長 | |
| 茎まで熟してから収穫。全房のままエナメルタンクに投入し、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。マセラシオンは2週間程度。発酵終了後、垂直式プレスで圧搾し、一部はアッサンブラージュする。古いノートで9ヶ月間熟成してからボトリング。通常のブルゴーニュ・ルージュより樽熟成期間を9か月延長した特別キュヴェ。 | | | | | | | | | |

ドゥラン
Saint Aubin

進化するピオディナミの先駆者

マルセル・ラピエールと同時期により自然なワイン造りを提唱した「ドミニク・ドゥラン」。今も進化を続ける彼のサン・トールバンはミネラル感に溢れる。サン・トールバンらしい陰影のあるワイン。

土地の個性を引き出す

1955年にオスピス・ド・ボーズに産まれた「ドミニク・ドゥラン」。樽制作会社で5年働いた後、醸造家を志し10年間色々な造り手の下で働き学んだ。

『ドメヌ・ド・シャトー・ド・ピュリニー・モンラッシェの醸造長を経て1988年にサン・トールバンの畑を購入しドメヌを立ち上げた』

初ヴィンテージは1990年。樹齢80年以上の区画もあり優れた土壌を維持していた。



更に彼等は「マダム・マリア・タン」と出会いピオディナミを元にした葡萄栽培に興味を持ち、独自の改良を加えながら実践していく。

「ドミニク」はピオディナミと自然醸造のブルゴーニュにおける先駆者となり、数々の造り手達のお手本となっていた。

『ピオディナミはその土地の優位性、すなわち個性を表すことができる唯一の方法だと思う。同時に弱い面も見えてくる。それが個性』

土壌が活性化すると個性が出てくる。薬剤で均一化された土壌では個性が出難い。狂信的なピオディナミ信者ではなく、薬剤を使わずに自然のものだけで畑を健全に保つことが目的。

『イラクサは鉄分を。カノコ草はリンを与えてくれる。どちらも土壌が活性化するのに必要な要素で天然

であれば土壌の吸収は早い』



牛糞を牛の角で熟成させた500番調剤は根の活動を活発化させる。シリスを粉末状にした501番調剤は過度な光合成を抑え、葡萄樹のバランスを取ってくれる。

完熟に向けて手伝う

栽培もシンプルで合理的。収穫後に盛り土をして下草は伸ばしつ放し。春には摘芯してバリサーージュ。できる限り収穫時に未熟な葡萄が無いようにする彼等にとって大切な作業。

夏場は上部の葉の数をコントロールしながら葡萄に供給されるエネルギーを調整する。

『葡萄樹を健康に保ちながら完熟に向かっていく手助けをするだけ。土壌は痩せているので収量を制限しなくても自然と法規制以下に落ちる』

有機肥料も使用しない。肥料として使うのは牛糞から手造りした堆肥のみ。しかもその堆肥を水に溶かし少量ずつ、本当に必要な分だけ使用。

「サン・トールバン」はピュリニーやシャサーニュと同様に粘土石灰質だが、堆積物の多いピュリニーやシャサーニュと違い小石が多く混じり込んでいる。

『一番の特徴は斜面が急で入り組んでいる点。土壌も区画毎に大きく異なることで独特の個性を得ることができる』

土壌の個性をよく表現する為にピオディナミが導入されたが、区画毎の個性はピュリニー以上に差が出る。ピオディナミだからこそ活きるAOC。

健全な発酵は健全な果実から

醸造もシンプル。野生酵母のみでの発酵。醸造中の亜硫酸は使用しないので畑での厳しい選果が行われる。

『腐敗果を残さないこと。清潔な環境で発酵が始まるのが重要。後は酵母が決める』

白ワインは醸造所に着いたら直ぐに破碎・压榨。木製の開放発酵桶で発酵開始。



熟成は色々な木樽を使う。一部澱を樽内に残し、ワインの状態を見ながら軽くバトナーージュ。何度か移し替えを行うが、清澄、フィルターは行わない。

『黒葡萄はほぼ全房発酵。木桶に入れた葡萄を足で優しく潰して発酵開始。1ヶ月程度の発酵後、バリックに移す。ほとんどバトナーージュはしない』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|--------|---|-----|--------|----|----------|
| A3209 | Allez Goutons "Aligote" アレ・グトン・アリゴテ | | Aligote | [2018] | 白 | 750 | 4,400 | | LIMITED |
| A3210 | Allez Goutons "Pinot Noir" アレ・グトン・ピノ・ノワール | 完売 | Pinot Noir | [2018] | 赤 | 750 | 4,600 | | SOLD OUT |
| 「アレ」はフランス語で「さあ」の意味で、「さあ楽しく飲もうぜ」という意味を込めている。「アレグトン」は日本語の「ありがとう」とかけてネーミング。若い樹を使い、エナメルタンクで発酵、熟成。1度も樽には入れずに、1度だけラッキングし、12ヶ月熟成させてボトリング。ノンフィルター。早飲み用に造られているが、十分長い余韻。 | | | | | | | | | |
| A2416 | Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,400 | | ○ |
| A2417 | Bourgogne Blanc "Landre" ブルゴーニュ・ブラン・ランドレ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,900 | | ○ |
| A1269 | Bourgogne Blanc "La Combe" ブルゴーニュ・ブラン・ラコンブ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 5,700 | | LIMITED |
| A3203 | Bourgogne Blanc "La Combe" ブルゴーニュ・ブラン・ラコンブ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,800 | | ○ |
| 1988年に植えられた0.6haの小さな畑でピュリニー・モンラッシェ村に位置している。比較的厚めの粘土質の表土があるのでワインは比較的開きやすい。収穫後、ダイレクトプレス。古バリックで野性酵母のみで発酵し、1度だけラッキングして澱と共に翌年の夏まで熟成。バトナーージュはほとんど行わない。 | | | | | | | | | |
| A3207 | Pommard "Les Petits Noizons" ポマール・レ・プチ・ノゾン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 12,800 | | ○ |
| A3204 | Saint Aubin Blanc サン・トールバン・ブラン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 7,900 | | ○ |
| 699Y0 | Saint Aubin Blanc "En Vesvau" サン・トールバン・ブラン・アン・ヴェスヴォ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 6,400 | | LIMITED |
| A1267 | Saint Aubin Blanc "En Vesvau" サン・トールバン・ブラン・アン・ヴェスヴォ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 8,000 | | ○ |
| 1987年に植えられた0.6haの畑でモンラッシェの丘の南西向き急斜面に位置している。表土が非常に薄く、粘土質は少なく石灰質が強白い土壌。痩せた土壌で岩盤の影響を強く受けるので垂直的でミネラル、酸の美しいワインができる。収量は38hlと非常に少ない。 | | | | | | | | | |

Dominique Derain

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|--------------------------|--------|---|-----|--------|----------|----------|
| A1271 | Saint Aubin Blanc 1er Cru サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 9,800 | | LIMITED |
| <p>サントーバンに所有する各畑のアッサンブラージュ。畑の個性ではなく、サントーバンの個性を追求したキュヴェ。集荷後、すぐにダイレクトプレス。野性酵母のみで古バリック内で発酵。1度ラッキングして18ヶ月シュール・リー。アッサンブラージュしてノン・フィルターでボトリング。</p> | | | | | | | | | |
| 692S7 | Saint Aubin Blanc 1er "Sur le Sentier du Clou" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・シュール・サンティエ・デュ・クルー | | Chardonnay | 2014 | 白 | 750 | 9,400 | | LIMITED |
| 699Y5 | Saint Aubin Blanc 1er "Sur le Sentier du Clou" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・シュール・サンティエ・デュ・クルー | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 8,200 | | ○ |
| <p>サントーバンの奥地、南東を向く急斜面の小区画の上部に位置してサントーバンの典型的な土壌。長くピオディナミが採用されているので非常に良い状態。十分な日照量を得られるので最もバランスに優れ、果実も感じられる角の丸いワインに仕上がる。</p> | | | | | | | | | |
| 692S8 | Saint Aubin Blanc 1er "Les Combes au Sud" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・レ・コンブ・オウ・シュッド | | Chardonnay | 2014 | 白 | 750 | 9,400 | | LIMITED |
| 699Y4 | Saint Aubin Blanc 1er "Les Combes au Sud" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・レ・コンブ・オウ・シュッド | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 8,200 | | LIMITED |
| <p>渓谷の出口、シャサーニュ・モンラッシェに隣接する畑で、アン・レミイと向かい合う北東向きの畑。水河に押し流された堆積土壌で赤い表土は粘土質が強い。この土壌はシャルドネの骨格を強くしてくれる。柔らかく、たっぷりとした果実とミネラルのバランスが味わえる。</p> | | | | | | | | | |
| 692S4 | Saint Aubin Blanc 1er "En Remilly" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・アン・レミイ | | Chardonnay | 2013 | 白 | 750 | 9,800 | | ○ |
| 699Y3 | Saint Aubin Blanc 1er "En Remilly" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・アン・レミイ | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 8,900 | | ○ |
| A1268 | Saint Aubin Blanc 1er "En Remilly" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・アン・レミイ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 10,800 | | ○ |
| <p>1988年に植樹した0.7haの区画。地質的にはモンラッシェとほぼ同じと言われるサントーバンを代表する畑。真南を向き、石灰岩含有率が非常に高い。ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャンよりも暖かい環境なので優美さやミネラル感だけでなく、力強い果実感が出てくる。暑い年はストレスが強過ぎる傾向がある。</p> | | | | | | | | | |
| 692S9 | Saint Aubin Blanc 1er "Murgers des Dents de Chien" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャン | | Chardonnay | 2014 | 白 | 750 | 10,400 | | LIMITED |
| 699Y6 | Saint Aubin Blanc 1er "Murgers des Dents de Chien" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャン | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 9,400 | | ○ |
| A1270 | Saint Aubin Blanc 1er "Murgers des Dents de Chien" サントーバン・ブラン・ブルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 11,000 | | ○ |
| <p>0.35haの小さな区画。「犬の歯のようなミュルジェ」を意味するサントーバン最良の畑。モンラッシェを見下ろす石灰岩盤の上にある畑で表土は薄く、標高も高いので冷涼。しかし、南東向きの遮るものが無い畑は日照量が豊富なので十分に熟した果実が手に入る。ドミニクの造りにも相性が良い。</p> | | | | | | | | | |
| A2415 | Bourgogne Rouge "Les Riaux" ブルゴーニュ・ルージュ・レ・リオ | 完売 | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 5,800 | | SOLD OUT |
| <p>1999年に実験的にアリゴテやシャルドネが植えられていたサントーバンの区画「レ・リオ」にピノ・ノワールを植樹。10,000本/haの超密植。僅か0.44haで年産3,600本程度。大樽で発酵、10日間マセラシオンし、古バリックに移して、自然にマロラクティック発酵。7ヶ月バトナージュもせずに熟成。</p> | | | | | | | | | |
| 699Y2 | Saint Aubin Rouge "Le Ban" サントーバン・ルージュ・ル・バン | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 6,200 | | LIMITED |
| A1274 | Saint Aubin Rouge "Le Ban" サントーバン・ルージュ・ル・バン | | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 7,400 | | ○ |
| A3205 | Saint Aubin Rouge "Le Ban" サントーバン・ルージュ・ル・バン | | Pinot Noir | 2017 | 赤 | 750 | 7,400 | | ○ |
| <p>村名クラスだが1級畑「レ・カステ」に隣接して村名最高の畑と言われるのがル・バン。名前の由来は「公式収穫開始日」。開放発酵桶で野生酵母のみで発酵。マセラシオンは14日間。その後、古バリックに移して残りの発酵をゆっくり進めながら熟成と共に熟成。</p> | | | | | | | | | |
| 699Y1 | Mercurey "La Plante Chassey" メルキュレイ・ラ・プラント・シャッセイ | | Pinot Noir Pinot Gris | 2015 | 赤 | 750 | 7,200 | 10%ピノ・グリ | LIMITED |
| A1273 | Mercurey "La Plante Chassey" メルキュレイ・ラ・プラント・シャッセイ | | Pinot Noir Pinot Gris | 2016 | 赤 | 750 | 8,600 | 10%ピノ・グリ | LIMITED |
| A2418 | Mercurey "La Plante Chassey" メルキュレイ・ラ・プラント・シャッセイ | | Pinot Noir Pinot Gris | 2017 | 赤 | 750 | 8,600 | 10%ピノ・グリ | ○ |
| <p>ドミニクのお爺さんが植えた古い区画で0.9ha。樹齢90年の樹も残っている。ピノ・ノワールだけでなく、ピノ・ブーロ(ピノ・グリ)が10%以上混植されている珍しい畑と一緒に収穫して発酵させている。大きな木製開放桶で発酵後、古バリックで18ヶ月熟成。バトナージュは極力しない。ノン・フィルター。</p> | | | | | | | | | |
| A1276 | Vol à Voile Blanc ヴォル・ア・ヴォアレ・ブラン | | Aligote | [2013] | 白 | 750 | 9,200 | 産膜酵母熟成 | LIMITED |
| <p>ブルゴーニュ・ブラン・ラ・コンブをジュラのステファン・ティノのヴァン・ジョーヌの熟成に使用していた樽で発酵熟成させた。よって産膜酵母が発生し、産膜酵母着いた状態で熟成させています。本来6年間熟成させる予定でしたが、ドウランのカーヴの移動などで、その前にビン詰めをせざるおえなくなり、6年を待たずビン詰め。</p> | | | | | | | | | |
| A1275 | Petillant "Chut Derain" ペティアン・シュット・ドゥラン | | Aligote | [2016] | 赤 | 750 | 6,200 | | LIMITED |
| <p>ミネラルを多く含み、砂岩が風化した白い表土が僅かにある畑で、30cmの深さには厚い石灰岩盤がある非常に痩せた土壌。この過酷な畑で育ったアリゴテを100%使用。収穫後、垂直プレスで圧搾、野性酵母のみで発酵。発酵が終わらない内にボトリングし、瓶内で発酵を続ける。</p> | | | | | | | | | |

Chevrot

シュヴロ
Marange

『クロ・ド・タール』から引き継いだマランジュ・ブラン

マランジュの丘最上部の特別区画ル・クロ・モワンヌを所有。ビオロジックを導入し、一気に品質向上。いまやマランジュを代表する造り手に成長。フランス国内でも大人気。

ボーン最南端マランジュ

「コート・ド・ボーン」最南端AOC「マランジュ」。ブルゴーニュのアペラシオンの中で最もマイナーな産地かもしれない。しかし、AOCに認定されてからの20年間で「マランジュ」は一気に進化を遂げている。『かつてマランジュはコート・ド・ドールの隣ソヌ・エ・ロワール県に含まれ、コート・ド・ボーンの地図は隣村のサントネイまでだった』



1989年、3つの村の統合により「コート・ド・ボーン」最南端のAOCとして「マランジュ」が誕生した。1997年、サン・ヴァンサン祭りが「マランジュ」で開催されたのをきっかけに認知されるようになった。「ドメーヌ・シュヴロ」は日本人の「かおり・シュヴロ」が当主の奥様であることで日本ではお馴染み。祖父の時代から続く歴史あるドメーヌで「マランジュ」を表舞台に押し上げた功労者の1人。「マランジュ」で初めて「ビオディナミ」を導入したことで有名。『僕等の畑の葡萄は多い年で20%も猪に食べられてしまう。野鳥の害も多い』
良く見ると彼等の畑だけ穴だらけ。野生の猪が掘った

穴で猪は薬品を撒いていない彼等の畑に集まってくる。無農薬の葡萄の美味しさを知っている。

2億年前の粘土石灰土壌「マランジュ」は2億年前のジュラ紀の土壌から成っており、「サントネイ」とは断層で分かれている。『マランジュとサントネイは断層で分かれているので全く違う。そしてマランジュは丘の上部と下部で全く違う個性を持っている』



彼等の所有する8haの畑もジュラ期の石灰、粘土と白亜の混合土で形成されているが上部と下部に分かれていて個性が異なる。

『シュール・ル・シェヌは標高が低く、南向きの温暖な畑。粘土主体で砂質が混じる。柔らかく若いうちからも楽しめるフレンドリーなマランジュ』

ブルミエ・クリュの「レ・クロ・ルソ」は斜面中腹に位置し粘土石灰土壌。粘土の水分含有量が多い。

『レ・クロ・ルソの樹齢は50年以上。猪の害もあって収量は20hl/haとかなり少ない。骨格と凝縮した果実でマランジュらしい味わい』

ブルミエ・クリュ「フュシエール」と「クロ・モワンヌ」は斜面上部で白い石灰層が剥き出しになっている。

『灰色泥灰土壌と石灰泥土の土壌でミネラル、鉄分が強く感じられるワインに仕上がる』

実は重要な畑がブルミエ・クリュ「フュシエール」。丘の最上部に位置し硬い岩盤層の上の畑。



『昔からフュシエールはシャルドネの為の畑として別格視されてきた。マランジュの歴史的畑。岩盤のミネラルはワインに輪郭を与える』

彼等の畑は最も古い樹で80年。平均で35年の樹齢。ビオディナミ導入前から3代に渡って自然環境に敬意を払った栽培を行ってきたので土壌は活性化している。今、まさに最高の状態。

『マランジュ・ブランの畑はクロ・ド・タールから譲り受けた。樹齢も高いし長く有機栽培が実践された最高の状態』

樹齢45年のアリゴテ

もう1つ「シュヴロ」を有名にしたワインが「アリゴテ・テュル」。現当主「パヴロ」の父が樹齢の高い「アリゴテ」に熟成の可能性を感じ、残した畑。

『樹齢50年のアリゴテ。ドメーヌの前にある畑。馬で耕作している。樹齢の高いアリゴテは収量を抑えてあげれば最高のワインになる』

Chevrot

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|---------------------------|------|---|-----|-------|--------------|----------|
| A3293 | Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ | | Aligote | 2017 | 白 | 750 | 3,000 | 4つのテロワール | ○ |
| 4つの東向きに区画で合計1.95ha。粘土石灰質が主体だが4つの区画によってマグネシウムや砂岩を含んだり、石灰岩盤があったりとテロワールが異なる。その異なるテロワールのアッサンブラージュによって複雑味を増している。平均樹齢は25年。収量は50hl/haで全て手摘み。 | | | | | | | | | |
| A3292 | Bourgogne Aligote "Tilleul" ブルゴーニュ・アリゴテ・ティユール | | Aligote | 2015 | 白 | 750 | 4,500 | 30日マセラシオン | ○ |
| 醸造所近くの丘陵部ではない粘土質が強出ている区画の樹齢60年の単一畑。この貴重な古樹を守るために今でも馬での耕作を続けている。収穫は他の畑より遅く、全て手摘み。除梗後、压榨せずに粒毎、開放桶に投入。アリゴテでは珍しい30日間の長期マセラシオン。熟成はバリックで14ヶ月(新樽25%)。 | | | | | | | | | |
| A3297 | Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | 完売 | Pinot Noir | 2016 | 赤 | 750 | 3,800 | | SOLD OUT |
| A3295 | Hautes Cotes de Beaune Blanc オートコートド・ボヌ・ブラン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 4,200 | | ○ |
| 「Au Burot」「Les Longues Raies」「Les Granges Raies」の東向きに3区画で計0.84ha。小石状に細かい石灰岩が表土被う粘土石灰質で炭酸カルシウムを含む。30日間の長期低温マセラシオン。天然酵母で発酵。新樽5%を含む10ヶ月の樽熟成。 | | | | | | | | | |
| 69U77 | Hautes Cotes de Beaune Rouge オートコートド・ボヌ・ルージュ | 完売 | Pinot Noir | | 赤 | 750 | | 蔵出しバックヴィンテージ | SOLD OUT |
| 「Les Grandes Raies」「Au Burot」「Les Champs Rigets」「Les Longues Raies」の4区画で計3.1ha。小石状に細かい石灰岩が表土被う粘土石灰質。上部の畑なので冷涼感も得られてマランジュとは違う個性。10%だけ全房発酵。15日間のマセラシオン。野生酵母で発酵され2年以上使用した古樽で12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 697Z8 | Maranges Blanc マランジュ・ブラン | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 4,900 | マランジュの8%が白 | ○ |
| A3294 | Maranges Blanc マランジュ・ブラン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 5,000 | マランジュの8%が白 | ○ |
| 「Au Chene」を含む3区画で南向きの計1.0haのアッサンブラージュ。マランジュ全体の広さは178haだが、白が造られる畑は8ha。シュヴロはその12%を所有していることになる。土壌はブイ・フイットセと酷似していてシャルドネも適すると判断。シャトー・ド・クロ・ド・タールのシルヴァン・ピティオ氏から譲り受けた畑。 | | | | | | | | | |
| 693Z3 | Marange Blanc 1er "Fussiere" マランジュ・ブラン・ブルミエ・クリュ・フシエール | | Chardonnay Pinot Blanc | 2014 | 白 | 750 | 6,800 | フシエール最上部 | ○ |
| A3296 | Marange Blanc 1er "Fussiere" マランジュ・ブラン・ブルミエ・クリュ・フシエール | | Chardonnay Pinot Blanc | 2017 | 白 | 750 | 7,500 | フシエール最上部 | ○ |
| マランジュでは非常に珍しい区画でジュラ紀の石灰岩盤が露出したフシエールの最上部の畑で材材も入れない急斜面。土壌は非常に痩せて粘土は少ない。ピノ・ノワールには水分も少なく不向きだが、シャルドネにとっては最良の区画。マランジュのイメージを覆すシャルドネ。 | | | | | | | | | |
| A3298 | Maranges Rouge "Sur le Chene" マランジュ・ルージュ・シュール・ル・シェネ | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 4,600 | | ○ |
| 3.16haのSur le Cheneはシュヴロの最も古い畑。真南を向き、石灰岩の多い粘土質で、樹齢50年。Sur le Chene (樫の木の上)の名は昔この畑の隣に樫の木があったことに由来する。20%全房発酵。3週間の長期低温マセラシオン。新樽10%を含むバリックで12ヶ月熟成。柔らかい果実味が特徴でタンニンも柔らかい。 | | | | | | | | | |
| A0646 | Maranges Rouge 1er "Fussiere" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・フシエール | | Pinot Noir | 2014 | 赤 | 750 | 4,800 | | ○ |
| A3299 | Maranges Rouge 1er "Fussiere" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・フシエール | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 5,200 | | ○ |
| マランジュの中で最も大きい畑。シュヴロの所有区画は薄い粘土の表土の下に石灰岩を持っていて理想的な土壌。斜面がきつく日照量も多いが北風にさらされ冷涼な区画。ワインは一部を全房で発酵させることでバランスをとっている。果実の奥にミネラルや冷涼感を感じさせ、アフターも非常に長い。 | | | | | | | | | |
| A3300 | Maranges Rouge 1er "Les Clos Roussots" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・レ・クロ・ルソ | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 5,200 | 樹齢80年 | ○ |
| 斜面ではなく、平地に入る手前の緩やかな斜度の畑でマランジュらしい厚い粘土の畑。ピオディナミが実践されている為、彼等の畑だけ猪の空けた穴があるのが解る。粘土質は夜間は冷やされ、日中は気温が上がるのでタイトなタンニンが得られる。まさにマランジュらしい力強い果実、タンニンを持つマランジュを生む。 | | | | | | | | | |
| 699G1 | Maranges Rouge 1er "Le Croix Moines" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・クロ・モワンス | | Pinot Noir | 2011 | 赤 | 750 | 8,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| 693Z6 | Maranges Rouge 1er "Le Croix Moines" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・クロ・モワンス | | Pinot Noir | 2013 | 赤 | 750 | 7,200 | | ○ |
| A1471 | Maranges Rouge 1er "Le Croix Moines" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・クロ・モワンス | | Pinot Noir | 2014 | 赤 | 750 | 7,900 | | ○ |
| A3301 | Maranges Rouge 1er "Le Croix Moines" マランジュ・ルージュ・ブルミエ・クリュ・クロ・モワンス | | Pinot Noir | 2015 | 赤 | 750 | 8,000 | | ○ |
| カミーユ・ジルーとシュヴロのみが所有する非常に小さい畑でジュラ紀の石灰岩盤が隆起した丘の頂上部分が崩れてできた土壌で他の畑とは全く異なる。粘土質は非常に少なく、マランジュ特有のがつくりした酒質よりも繊細さ、余韻の美しさが強調される畑。木樽で16ヶ月熟成(一部新樽)。 | | | | | | | | | |

Guffens Heynen/Verget

ギュファン・エナン/ヴェルジェ
Sologny

白ワインの天才『ジャン・マリー・ギュファン』

仏2大評価誌で毎年最高評価を得るシャルドネの専門家。その天才的ワイン造りを活かしたネゴシアン部門も高い評価を得ている。食事に寄りそう典型的マコン。

RVF誌3ツ星、ベタンヌ誌5ツ星

『この型破りな醸造家の造るワインを試飲するのは常に素晴らしい瞬間だ』

Le guide des meilleurs vins de France 2015
「ドメーヌ・ギュファン・エナン」はRVFで最高評価の3ツ星を獲得。「ベタンヌ・ドゥソーヴ」でも最高評価の5ツ星を得ている。

『ブルゴーニュで5ツ星評価はロマネ・コンティヤルソナーを含めて11軒のみ。白ワインの魔術師』

当主の「ジャン・マリー・ギュファン」は1970年代に妻と共にブルゴーニュへ移住したベルギー人。ワイン造りとは関係ない環境にいた彼だが、一気にトップ生産者の仲間入りを果たしてしまう。



皆が彼を「天才」と呼ぶ。試飲をしていても芸術家のように感覚でワインを判断していく。表現も独特。ワインのパワーを表現する。

『ヴェルジェでは常に良い葡萄を自分で選んでその畑の表情を引き出す。楽しい仕事だ。ギュファン・エナンは自分の葡萄のポテンシャルを毎年確認し、高めるのだ』

毎年異なる60キュヴェをリリース

1980年からは、ネゴシアン部門である「メゾン・ヴェルジェ」を手掛けている。

『ネゴシアンを始めたのはマコン以外でシャルドネの新しい可能性を見つけたかったから。色々なシャルドネに出会うと興奮する』

「シャブリ」「コート・ドール」「マコン」等、各地の葡萄栽培家や造り手と情報交換をしながら、その年の買取り区画を決めていく。

『皆が驚くような造り手の葡萄も僕等は手に入る。』

毎年買い続けるから』

熟成中の樽には色々な有名な造り手の名前と区画が記入されていた。

「ヴェルジェ」の醸造責任者で「ジャン・マリー・ギュファン」の右腕が10年以上働いている「ジュリアン」。全ての畑に出向き土壌、日照条件を熟知している。栽培チームも率いていて一部の畑では栽培も自分で手掛ける。



醸造は「ギュファン・エナン」とほぼ同じ。優しく压榨、フリーラン果汁を重視してプレス果汁は完全に分ける。

『PHが低いフリーラン果汁は上級キュヴェとして樽発酵・熟成。プレス果汁はコンクリートタンク及びステンレスタンクで村名として醸造する』

発酵は野生酵母のみ。フレッシュな白ワインに関しても低温から始め、できる限りゆっくり時間をかけて発酵させる。

『年によってはアルコール発酵とマロラクティック発酵が同時に行われることもある。常識では考えられないが、これによってワインは軽やかに仕上がる。ヴェルジェの個性に合っている』

通常、醸造学上は2つの発酵が同時に進む事は危険とされ避ける。しかし、彼等にとっては果実の重さを出さずにバランス良く仕上げる事ができるとして好意的に考えられている。

『最良の葡萄が無ければ最高のワインは造れない。最良の葡萄が手に入らなければその区画のキュヴェは造らない。格落ちさせる』

『ヴェルジェ』でリリースされるキュヴェが毎年異なるのはその為。

『約60のキュヴェを造っている。多く感じるかも知

れないが私にとってはたったの60種』

ヴェルジェ・ド・シュツド

『ワインは自然の産物。だから常に変化する。造り手も飲み手も変わって行くべきだ。何も変わらないものを求めるならワインでない方が良い』

『ヴェルジェ』を立ち上げてからおよそ10年後、彼等が次に挑戦したのは南仏「リュヴェロン」でのワイン造り。標高420m以上の高地にドメーヌを購入し、「ジャン・マリー・ギュファン」はここに移住。

『南仏の単純さは熟すまでの期間が短いことに起因している。標高が高いこの地域は南仏でありながらゆっくりと葡萄が熟す』



購入当時は適さない品種が多く植えられていた為、大規模な改植を実施。グルナッシュやシャルドネなど7品種を植えている。南仏のワインも醸造はギュファン・エナン、ヴェルジェと同様。

■(ドメーヌ)ギュファン・エナン

マコン、自社畑のみ。

■(ネゴシアン)ヴェルジェ

ブルゴーニュ、買い葡萄。

■(ドメーヌ)ギュファン・オ・シュツド

南仏リュヴェロン、自社畑のみ。

■(ネゴシアン)ヴェルジェ・ドゥ・シュツド

南仏リュヴェロン、買い葡萄。

■(シャトー)クロジオ

バルサック(ポルドー)、自社畑のみ。

Guffens Heynen

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|-------|----|----|
| A3088 | Mcon Pierreclos "En Crazy" マコン・ピエールクロ・アン・クレイジ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 6,200 | | ○ |
| ピエールクロ村のル・シャヴィーニュ区画の中で比較的若い樹が植えられた区画を使用。南西向きの急斜面。ファーストプレスだけでなくセカンドプレスも使用することで独特の強さを持っているが比較的若い内から楽しめる。大樽で発酵、バリックで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3089 | Macon Pierreclos "1er Jus de Chavigne" マコン・ピエールクロ・ブルミエ・ジュ・ド・シャヴィーニュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 8,000 | | ○ |
| ピエールクロ村の4.5haのル・シャヴィーニュ区画の内3.5haを所有している。南西向きの急斜面で石灰含有率が非常に高い粘土質土壌。樹齢は最も高い区画で80年を超える。収穫は3回に分けて完璧な熟度を確保する。手で破碎しファーストプレスのみで大樽で長期発酵。 | | | | | | | | | |
| A4648 | Macon Pierreclos "Le Chavigne" マコン・ピエールクロ・ル・シャヴィーニュ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 6,900 | | ○ |
| ル・シャヴィーニュ区画は11,000本/haの超高密度。収量は300~400g/haなので1つの樹から5房程度という少なさ。レ・ヴィエイユ区画の古い樹の葡萄を主体に若い樹のモストをブレンド。更にトリド・シャヴィーニュのプレスワインを少し加えている。発酵は大樽。熟成は古樽主体だが20%だけ新樽を使用。 | | | | | | | | | |
| A4649 | Macon Pierreclos "Tri de Chavigne" マコン・ピエールクロ・トリド・シャヴィーニュ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 7,800 | | ○ |
| ピエールクロ村の4.5haのル・シャヴィーニュ区画の内3.5haを所有している。南西向きの急斜面で石灰含有率が非常に高い粘土質土壌。その丘の最上部の区画を使用。収穫を遅らせた葡萄を中心に、少し貴腐早目に収穫したフレッシュで酸度の高い葡萄と一緒に発酵させたキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A4650 | Macon Pierreclos "Juliette et les Vieilles de Chavigne" マコン・ピエールクロ・ジュリエット・エ・レ・ヴィエイユ・ド・シャヴィーニュ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 8,900 | | ○ |
| 2016年に初めて造ったキュヴェ。マコン最高の村、ピエールクロ村の中の最高の畑、ル・シャヴィーニュの中で2003年に植樹した若いジュリエット区画と古い区画・ヴィエイユのアッサンブラージュ。50%新樽、50%古バリックで熟成。ル・シャヴィーニュ最高のキュヴェ。 | | | | | | | | | |

Guffens Heynen

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|------------|------|---|-----|--------|---------------|----------|
| A3090 | Saint Veran サン・ヴェラン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 6,900 | | LIMITED |
| A4651 | Saint Veran サン・ヴェラン | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 6,900 | | ○ |
| サン・ヴェランの異なる土壌を持つ3つの区画の葡萄のアッサンブラージュ。比較的若い葡萄が使われているが、ヴィンテージによって使用する区画は異なる。全て手で収穫し、開放木製桶で発酵。熟成はバリック(一部新樽)で行い、1年後にボトリング。 | | | | | | | | | |
| A4652 | Saint Veran "Clos de Poncetys" サン・ヴェラン・クロド・ポンセティ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 8,900 | | ○ |
| 10年前に取得したジャン・マリーがサン・ヴェランで唯一単一畑で瓶詰めする畑でダヴァイエ地区の岩盤の上にある畑で石灰含有量が最も多い。ワインは圧倒的なミネラル感を持つのでジャン・マリーはサン・ヴェランの「シュヴァリエ・モンラッシェ」と呼んでいる。 | | | | | | | | | |
| A3091 | Saint Veran "1er Jus" サン・ヴェラン・プルミエ・ジュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 9,200 | | ○ |
| ヴェルジソン村にある小さな畑でジャン・マリーが「ダヴァイエのシュヴァリエ・モンラッシェ」と呼んでいるクロ・ド・ポンセティ畑とレ・コンブのアッサンブラージュ。極々軽くプレスした果実中央部の最も香のある果汁のみを使用。開放木製桶発酵、バリック熟成。 | | | | | | | | | |
| A2558 | Saint Veran Cuvee "Unique" サン・ヴェラン・キュヴェ・ユニーク | | Chardonnay | 2013 | 白 | 750 | 9,800 | 蔵出しバリックヴィンテージ | LIMITED |
| A1588 | Saint Veran Cuvee "Unique" サン・ヴェラン・キュヴェ・ユニーク | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 8,900 | | LIMITED |
| その年の状況に併せて毎年ワイン造りを変えていくジャン・マリー・ギュファン。2016年のサン・ヴェランは雹害により50%以上を失ったが、残った葡萄は強く凝縮した。その凝縮した葡萄を使って造ったのが2016年のキュヴェ・ユニーク。その他のヴィンテージでも同じく、特殊な年に造られるのがキュヴェ・ユニーク。醸造方法は、ほぼ同じ。 | | | | | | | | | |
| A3092 | Pouilly Fuisse "C.C." ポイユフィッセ・CC | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 11,500 | | ○ |
| ヴェルジソン村のラ・コート畑とカルマントラン畑のアッサンブラージュで両畑の頭文字を取って「C.C.」としている。この丘陵上部の畑はヴェルジソンの中でも最も涼しく、葡萄はゆっくり熟す。ジャン・マリーは1つの畑を3回に分けて収穫。最初の収穫と最後の収穫は1ヶ月も違う。発酵中のワインにモストを注ぎ足していくことで発酵期間が長くなるのが重要。 | | | | | | | | | |
| A4653 | Pouilly Fuisse "Les Trois C" ポイユフィッセ・レトロワC | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 12,000 | | ○ |
| ヴェルジソン村のラ・コート畑とカルマントラン畑に加えてレ・クレイ畑を加えたので「C.C.」という表記になった。ラ・コート畑は北西向きで岩盤の上であり涼涼なので硬質感を与え、南向きのカルマントラン畑は果実とストラクチャー。レ・クレイ畑は急斜面の中腹にあり、岩盤の影響を受けるのでミネラル感を与えてくれる。 | | | | | | | | | |
| A1590 | Pouilly Fuisse "Tris des Hauts des Vignes" ポイユフィッセ・トリ・デ・オー・デ・ヴィーヌ | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 12,800 | | LIMITED |
| ジャン・マリー・ギュファンが最も重要視するキュヴェで最上のワインを目指している。ラ・ロッシュ、レ・クル、ル・クロ・ド・プティ・クル、レ・クレイの4区画のアッサンブラージュ。収穫は1つの畑を3〜5回に分けて、完璧に熟した葡萄のみを粒選りしていく。遅摘みのような異常な凝縮感とミネラルは他のキュヴェを凌駕する。醸造は他とほぼ同じだが毎年変わる。 | | | | | | | | | |
| A3093 | Pouilly Fuisse "1er Jus des Hautes des Vignes" ポイユフィッセ・プルミエ・ジュ・デ・ゾー・デ・ヴィーヌ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 13,800 | | LIMITED |
| A4654 | Pouilly Fuisse "1er Jus des Hautes des Vignes" ポイユフィッセ・プルミエ・ジュ・デ・ゾー・デ・ヴィーヌ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 14,000 | | ○ |
| ジャン・マリー・ギュファンが最も重要視するキュヴェで最上のワインを目指している。ラ・ロッシュ、レ・クル、ル・クロ・ド・プティ・クル、レ・クレイの4区画のアッサンブラージュ。収穫は1つの畑を3〜5回に分けて、完璧に熟した葡萄のみを粒選りしていく。遅摘みのような異常な凝縮感とミネラルは他のキュヴェを凌駕する。醸造は他とほぼ同じだが毎年変わる。 | | | | | | | | | |
| A3094 | Pouilly Fuisse "1er Jus des Croux" ポイユフィッセ・プルミエ・ジュ・デ・クロ | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| ヴェルジソン村のアン・クルー畑の最上部でクロになっている特別区画の葡萄のみで造られたキュヴェ。クロワ区画は最も涼しく痩せた土壌だけに、しっかりと凝縮した果実の中に圧倒的なミネラル感を感じさせる。10年以上の熟成で昇華する。醸造は他とほぼ同じだが毎年変わる。 | | | | | | | | | |

Verget

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|------------|------|---|-----|-------|-------------|----------|
| A2174 | Bourgogne Blanc "Terres de Pierres" ブルゴーニュ・ブラン・テール・ド・ピエール | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 2,900 | マコンのみ | LIMITED |
| A4822 | Bourgogne Blanc "Terres de Pierres" ブルゴーニュ・ブラン・テール・ド・ピエール | 新入港 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 3,200 | マコンのみ | ○ |
| マコン地区の厳選した石灰土壌の区画(ヴェルジソン、ピエールコル、ピュシエール)のアッサンブラージュ。60%は木樽(新樽無し)残りは水平型ステンレスタンクで12月末まで発酵。パトナーージュは行わず。若干の樽のニュアンスと花の香りが続く。リッチな味わいでマコン・テール・ド・ピエールに似たフィニッシュがある。 | | | | | | | | | |
| A3626 | Bourgogne Blanc "Grand Elevage" ブルゴーニュ・ブラン・グラン・エルヴエージュ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,600 | 一部バリック発酵、熟成 | ○ |
| マコン地区の特別区画の葡萄のみ。60%ピエールコル区画、40%ピュシエール区画。ピュシエールはステンレスタンクで発酵、その後、澱とともにセメントタンクで熟成。ピエールコルは木樽(新樽25%)で醸造。11月まで発酵。その後7ヶ月熟成。桃のような果実香と胡椒のような風味。酸はピエールコルよりもたらされ、木樽との統合感が非常に安定している。 | | | | | | | | | |
| A3418 | Chablis "Terres de Pierres" シャブリ・テール・ド・ピエール | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,000 | | ○ |
| 1級畑のコート・ド・レシエにほど近い東向きの区画。石灰分を非常に多く含む。ステンレスタンクのみで11月初旬まで発酵。パトナーージュは行わず。メロンや蜜柑の香り。味わいはフレッシュでミネラルが豊富、アタックはスムーズでフィニッシュにほろ苦さや柑橘のニュアンスが残る。 | | | | | | | | | |
| A2178 | Chablis "Cuvee de la Butte" SC シャブリ・キュヴェ・ド・ラ・ビュット | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,800 | | ○ |
| A3639 | Chablis "Cuvee de la Butte" シャブリ・キュヴェ・ド・ラ・ビュット | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,800 | | ○ |
| 1級畑ビュットーに隣接する区画。南東向きで石灰分を多く含む急斜面。毎年低収量の区画(40hl/ha)。水平型ステンレスタンクで12月中旬まで発酵。そのまま澱引きせずパトナーージュも行わずに熟成。グレイプフルーツや牧草のようなさわやかな強い香り。この区画の特徴である良質なミネラルが印象的。 | | | | | | | | | |
| A2179 | Chablis 1er Cru "Vaillons" シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,000 | | ○ |
| A3640 | Chablis 1er Cru "Vaillons" シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,000 | | ○ |
| シャブリのプルミエ・クリュの中で非常に粘土が強く出ている畑。このワインはヴァイヨンの最上部に位置する1つのパーセルの葡萄のみが使われる。水平型ステンレスタンクで12月中旬まで発酵。そのまま澱引きせずパトナーージュも行わずに熟成。花やナッツの風味。他の畑よりリッチで力強さが特徴。 | | | | | | | | | |
| | Chablis 1er Cru "Vaillons" V.V des Minots シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン・ヴィーヌ・ド・ミニノット | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | 樹齢50年 | SOLD OUT |
| 1級畑ヴァイヨンに含まれるミニと呼ばれる小区画。丘の下部に位置。樹齢50年で収量は25hl/haのみ。ファーストプレスのみ使用。木樽(新樽無し)で12月下旬まで発酵、以後澱とともに7ヶ月セメントタンクで熟成。スモークのニュアンスとスパイスの香り。味わいのスケールは大きく、力強い。凝縮感があり、フィニッシュには心地よいほろ苦さが残る。 | | | | | | | | | |
| | Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" シャブリ・プルミエ・クリュ・モン・ド・ミリュー | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| ブレイ村に位置する1級畑。収穫の少ない真南向きの区画。フレッシュさを残すために早めに収穫を行う。全て木樽(新樽無し)で12月中旬まで発酵。その後セメントタンクで澱とともに熟成。洋ナシのような果実香。味わいは非常にミネラリーでフィニッシュが長い。ミネラルが最もバランス良く表現できた。 | | | | | | | | | |

Verget

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|------------|------|---|-----|--------|-------------|----------|
| A3361 | Chablis Grand Cru "Bougress" V.V. シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Chardonnay | 2009 | 白 | 750 | 11,000 | 蔵出バックヴァンテージ | ○ |
| A3368 | Chablis Grand Cru "Bougress" Bouchon シャブリ・グラン・クリュ・ブーグロ・ブーシオン | | Chardonnay | 2006 | 白 | 750 | 11,200 | 蔵出バックヴァンテージ | ○ |
| A3363 | Chablis Grand Cru "Vaudesir" シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデシール | | Chardonnay | 2009 | 白 | 750 | 11,500 | 蔵出バックヴァンテージ | ○ |
| A3369 | Chablis Grand Cru "Les Clos" シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ | 完売 | Chardonnay | 2007 | 白 | 750 | 12,000 | 蔵出バックヴァンテージ | SOLD OUT |
| A3362 | Chablis Grand Cru "Blanchot" シャブリ・グラン・クリュ・ブランショ | | Chardonnay | 2009 | 白 | 750 | 11,500 | 蔵出バックヴァンテージ | ○ |
| A3366 | Beaune 1er Cru "Greves" ボヌー・ブルミエ・クリュ・グレーヴ | | Chardonnay | 2009 | 赤 | 750 | 8,400 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| A3364 | Pommard 1er Cru "Rugiens" ポマール・ブルミエ・クリュ・リュジアン | | Chardonnay | 2009 | 赤 | 750 | 12,000 | 蔵出バックヴァンテージ | LIMITED |
| A3365 | Pommard 1er Cru "Saucilles" ポマール・ブルミエ・クリュ・ソーシーユ | | Chardonnay | 2009 | 赤 | 750 | 10,500 | 蔵出バックヴァンテージ | ○ |
| A0683 | Meursault "Les Clous" ムルソー・レ・クルー | 完売 | Chardonnay | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| <p>ムルソー村上部に位置し、小石を多く含むごく浅い表土を持ち、水はけの良い区画。ファーストプレスのみ使用し、木樽(新樽1/3使用)で醸造で11月末まで発酵。その後数回のバトナージュを行いながら8ヶ月熟成。樽由来のトースト香、スモーク香、ヴァニラ、チョコレートなどの香り。味わいは力強く、厚みがある。</p> | | | | | | | | | |
| A3638 | Puligny Montrachet 1er Cru "Sous le Puits" ピュリニエ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・スール・ピュイ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 12,800 | | LIMITED |
| <p>AOC内で最も丘の上部に位置する区画。ファーストプレスのみ使用。木樽(新樽25%)で11月下旬まで発酵。毎週バトナージュを行い7ヶ月熟成。香りには若干の樽のニュアンスがあり、白い花やレモンの香り。直線的な味わいで正確さとフレッシュさが顕著。</p> | | | | | | | | | |
| A3415 | Macon Villages SC マコン・ヴィラージュ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 2,600 | | ○ |
| A1966 | Macon Villages "Terres de Pierres" マコン・ヴィラージュ・テール・ド・ピエール(SC) | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 2,800 | | LIMITED |
| A3416 | Macon Villages "Terres de Pierres" マコン・ヴィラージュ・テール・ド・ピエール(SC) | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 2,800 | | ○ |
| A4821 | Macon Villages "Terres de Pierres" マコン・ヴィラージュ・テール・ド・ピエール(SC) | 新入港 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 2,900 | | ○ |
| <p>マコンの3地域(ヴァレ、シャルネイ、ロッシュ・ヴィヌーズ)の葡萄のファーストプレスのみ。ヴァレ、シャルネイは粘土、ロッシュ・ヴィヌーズは石灰質が主体。水平式ステンレスタンクにて11月下旬まで発酵。シュールリーは3ヶ月でバトナージュは行わない。杏や桃、八角やミントの香り。味わいのスケールが大きく、フィニッシュでは良質な酸が残る。</p> | | | | | | | | | |
| A2162 | Macon Villages "Grand Elevage" マコン・ヴィラージュ・グラン・エルヴァージュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 3,000 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| A3622 | Macon Villages "Grand Elevage" マコン・ヴィラージュ・グラン・エルヴァージュ | 完売 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,200 | バリック発酵・熟成 | SOLD OUT |
| <p>ヴァレ、シャルネ、ピュシエール、ヴェルジッソンの小区画から成るワイン。70%が木樽(新樽無し)と水平式ステンレスタンクで1月末まで発酵。他のワインよりも醸造期間が長いのはワインに滑らかさを与える。バトナージュは行わず、8ヶ月シュールリー。バターのような香。同様に味わいのスケールは大きく、力強い。</p> | | | | | | | | | |
| A3623 | Macon Charnay "Le Clos Saint Pierre" マコン・シャルネイ・クロ・サン・ピエール(SC) | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,500 | | ○ |
| <p>葡萄がとても良く熟す区画。南向き、粘土質の土壌で葡萄のフレッシュさが保てる。発酵は12月の末に終了。ファーストプレス果汁のみ使用。水平式ステンレスタンクで1ヶ月、4ヶ月木樽で発酵(新樽10%)。その後水平式ステンレスタンクでバトナージュは行わずシュールリー。焼いたパン、白い花、熟した果実の香。長いフィニッシュ。凝縮感も高い。</p> | | | | | | | | | |
| A3623 | Macon Bussieres "Le Clos" マコン・ビュシエール・クロ(SC) | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,500 | | ○ |
| <p>表土が浅く、小石を多く含む粘土石灰質の区画。この地域では最適な南向きの畑。ステンレスと木樽同比率。数ヶ月セメントタンクで熟成。果実の香りと若干の樽のニュアンス。味わいではフレッシュさとミネラルが引き立つ。高い凝縮感があり、若干のタンニンがある。</p> | | | | | | | | | |
| A2164 | Macon Bussieres "Vignes de Montbrison" マコン・ビュシエール・ヴィーニュ・ド・モンブリゾン | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 3,600 | | LIMITED |
| A3624 | Macon Bussieres "Vignes de Montbrison" マコン・ビュシエール・ヴィーニュ・ド・モンブリゾン | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,600 | | ○ |
| <p>ヴェルジッソンのブイ・フュイッセに隣接する南向きの区画。小石を多く含む粘土石灰質土壌。平均樹齢40年。収量は45hl/haのみ。晩熟で例年最後に収穫される。ファーストプレスのみ使用。木樽(新樽20%)12月末まで発酵。その後、木樽で5ヶ月熟成。バトナージュは行わない。2015年に出来たワインの中で酸と凝縮度は最高レベル。</p> | | | | | | | | | |
| A2165 | Macon Vergisson "La Roche" SC マコン・ヴェルジッソン・ラ・ロッシュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 3,800 | | LIMITED |
| A3625 | Macon Vergisson "La Roche" マコン・ヴェルジッソン・ラ・ロッシュ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,800 | | ○ |
| A2166 | Vire Clesse SC ヴァレ・クレッセ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 3,600 | | ○ |
| A3627 | Vire Clesse ヴァレ・クレッセ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,600 | | ○ |
| <p>マコン北部に位置するヴァレの粘土質土壌のみの葡萄を使用。土壌は小石を多く含む、表土は浅い。ファーストプレス果汁のみ使用。粘土質土壌はリッチなワインを生むので水平式ステンレスタンクで12月末まで発酵。それから攪拌することなく6ヶ月シュールリー。梨と熟した桃の香。リッチで凝縮された味わい。</p> | | | | | | | | | |
| A2170 | Pouilly Fuisse "Terres de Pierres" SC プイユ・フュイッセ・テール・ド・ピエール | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,500 | | ○ |
| A3417 | Pouilly Fuisse "Terres de Pierres" SC プイユ・フュイッセ・テール・ド・ピエール | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,500 | | ○ |
| <p>ヴェルジッソンの異なる個性を持つ5区画のアッサンブラージュ。70%は木樽(新樽25%)で30%が大樽。12月までアルコール発酵。樽のニュアンスとマンゴのような南国の果実の香り。味わいのスケールは大きく、とても力強い。コストパフォーマンスに優れたヴェルジェの定番。</p> | | | | | | | | | |
| A2172 | Pouilly Fuisse "Sur La Roche" プイユ・フュイッセ・シュール・ラ・ロッシュ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,900 | | LIMITED |
| A3635 | Pouilly Fuisse "Sur La Roche" プイユ・フュイッセ・シュール・ラ・ロッシュ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | | ○ |
| <p>ヴェルジッソン村の石灰分を含んだプイユッセでも最も優れた区画の1つ。ヴェルジェの中でも最もミネラルに富んだワイン。ファーストプレスのみ使用し、木樽(新樽25%)にて12月下旬まで発酵。その後、7ヶ月木樽で熟成。その後、セメントタンクで熟成とともに寝かせる。燻製された香り、桃、ラズベリーなどの果実香。スケールは大きく、ミネラルが際立つ。</p> | | | | | | | | | |

Verget

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|-------|-----------|---------|
| A3636 | Pouilly Fuisse "Les Combes" V.V ブイ・フイッセル・コンブ・ヴ・エイユ・ヴィーニユ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | 樹齢70年 | ○ |
| ブイ地区の南北に広がる区画。斜面の向きにより収穫が4週間も異なる。粘土質主体。平均樹齢70年の古樹。粘土質土壌由来の力強さが目立つ。飲みやすさを実現するため一定の酸とフレッシュさを保持。ファーストプレスのみ使用。木樽で熟成(新樽25%)12月下旬まで発酵。その後7ヶ月の熟成。トースト香と熟した果実の香り。 | | | | | | | | | |
| A0680 | Pouilly Fuisse "Terroirs de V" SC ブイ・フイッセル・テロワール・ド・ヴ | | Chardonnay | | 白 | 750 | | ヴェルジソン村 | LIMITED |
| A2171 | Pouilly Fuisse "Terroirs de V" ブイ・フイッセル・テロワール・ド・ヴ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 5,100 | ヴェルジソン村 | ○ |
| A3631 | Pouilly Fuisse "Terroirs de V" ブイ・フイッセル・テロワール・ド・ヴ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,200 | ヴェルジソン村 | ○ |
| ヴェルジソン地区のLes Vignes-Dessus区画とLes Crays区画のアッサンブラージュ。Les Craysはフレッシュさとミネラル。Les Vignes-Dessusは厚みと強さを与える。木樽(新樽15%)で発酵、熟成。熟成中はバトナージュをしながら7ヶ月の熟成。フュメ香、白い花、胡椒。密度が高く直線的なミネラルと長い余韻。 | | | | | | | | | |
| A3632 | Pouilly Fuisse "Terroirs de F" ブイ・フイッセル・テロワール・ド・フ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,200 | フイッセル村 | ○ |
| フイッセル村、レムラン(マール土壌)、シュール・ラ・フォンテン(石灰岩)、レリット(粘土)の3つのパーセルの葡萄を使用する。それぞれ違う土壌になっている。発酵はバリック(20%新樽)で行い12月には終了。その後、バトナージュしながら7ヶ月間熟成させる。 | | | | | | | | | |
| A3633 | Pouilly Fuisse "Vers la Croix" ブイ・フイッセル・ヴェル・ラ・クロワ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | | ○ |
| A3634 | Pouilly Fuisse "Les Vernays" ブイ・フイッセル・ヴェルネ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | | ○ |
| A3637 | Pouilly Fuisse "Clos Reysier" ブイ・フイッセル・クロ・レシエ | 新入港 | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | | ○ |
| A3357 | Saint Veran "Terres de Pierres" サン・ヴェラン・テール・ド・ピエール | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,200 | | ○ |
| ダヴァイエ村にあるル・クロ区画の葡萄主体。粘土石灰質土壌。木樽(新樽10%)で12月中旬まで発酵。その後定期的なバトナージュを行いながら2ヶ月熟成。更にコンクリート製タンクにて3ヶ月熟成。僅かな樽香とフレッシュな果実香。口中も果実のフレッシュさが前面に感じられ、アフターには僅かな苦みが心地よく感じられる。 | | | | | | | | | |
| A2167 | Saint Veran "Terroirs de Davaye" SC サン・ヴェラン・テロワール・ド・ダヴァイエ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,100 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| A3628 | Saint Veran "Terroirs de Davaye" サン・ヴェラン・テロワール・ド・ダヴァイエ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,100 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| ダヴァイエ村に位置する3区画(ル・クロ、ル・シャヴィーニュ、レプランテ)の葡萄を使用。ファーストプレス果汁のみ使用。70%は木樽(新樽20%)、30%はステンレスタンクで12月末まで発酵。その後最もともに水平ステンレスタンクでバトナージュをせずに熟成。果実及びパン、グリエ香。直線的なミネラルがありながらも広がりも感じられる。 | | | | | | | | | |
| A2168 | Saint Veran "Vigne de Saint Claude" サン・ヴェラン・ヴィーニユ・ド・サン・クロード | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,300 | 樹齢50年 | ○ |
| A3629 | Saint Veran "Vigne de Saint Claude" サン・ヴェラン・ヴィーニユ・ド・サン・クロード | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,300 | 樹齢50年 | ○ |
| ブイフュッセに隣接するブリッセ地区の区画。平均樹齢50年の古樹。小石を多く含む粘土石灰質土壌。ファーストプレスのみ使用し、木樽(20%新樽)で2月中旬まで発酵。4か月樽熟成。葡萄は他の区画と比べて熟すのが遅い。その為、この区画は最後に収穫。酸が高く、柑橘類、焼いたパンの香り。直線的な味わいで良い苦みがある。 | | | | | | | | | |
| A2169 | Saint Veran "Lieu (Inter) dit" サン・ヴェラン・リュウ・(アンテル)・ディ | | Chardonnay | 2017 | 白 | 750 | 4,800 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| A3630 | Saint Veran "Lieu (Inter) dit" サン・ヴェラン・リュウ・(アンテル)・ディ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 4,800 | バリック発酵・熟成 | ○ |
| ダヴァイエ村のコートロティといわれる南向き斜面。石化質土壌。ファーストプレスのみ使用。木樽(新樽25%)で11月下旬まで発酵。その後7ヶ月間バトナージュを行わず熟成。厚みがありミネラルが強い。トースト香があり、ペッパーなどのスパイス香。力強い味わいでフィニッシュが長い。最も酸度が高いキュヴェ。 | | | | | | | | | |

Guffens au Sud

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|------------------------|------|---|-----|-------|----|---------|
| A4825 | "Tandem" Chardonnay Viognier タンデム・シャルドネ・ヴィオニエ(SC) | | Chardonnay Viognier | 2019 | 白 | 750 | 2,000 | | ○ |
| ジャン・マリー・ギュファンが南仏に所有する自宅兼醸造所の周辺の自社畑のみ。ステンレスタンクにて発酵後、澱と触れたままの状態で10ヶ月間熟成。本人はヴィオニエの単調なワインが嫌いで、酸を活かしたフレッシュなワインを作っている。 | | | | | | | | | |
| A0454 | "Classic" Marsanne Roussanne SC クラシック・マルサンヌル・サンヌ | | Marsanne Roussanne | 2016 | 白 | 750 | 1,800 | | LIMITED |
| A1969 | "Classic" Marsanne SC クラシック・マルサンヌ | | Marsanne | 2017 | 白 | 750 | 1,800 | | ○ |
| A3641 | "Classic" Marsanne クラシック・マルサンヌ | | Marsanne | 2018 | 白 | 750 | 1,800 | | ○ |
| ジャン・マリー・ギュファンが南仏に所有する自宅兼醸造所の周辺の自社畑のみ。ステンレスタンクにて発酵後、澱と触れたままの状態で10ヶ月間熟成。この地域の伝統的品種の伝統的アッサンブラージュには意味があるとの意見で伝統的スタイルを継承。 | | | | | | | | | |
| 690N7 | Bien Entendu "Grande Trilogie" Blanc SC ビアン・アントンデュ・グランド・トリロジー・ブラン | | Chardonnay Viognier | 2014 | 白 | 750 | 2,600 | | LIMITED |
| 695X3 | Bien Entendu "Grande Trilogie" Blanc SC ビアン・アントンデュ・グランド・トリロジー・ブラン | | Chardonnay Viognier | 2015 | 白 | 750 | 2,600 | | ○ |
| ギュファン・エナンが南仏に所有する自社畑(シャトー・デ・トゥーレット)の葡萄のみ。良質の酸と、ミネラルを含むファースト・プレス果汁のみ使用。水平式ステンレスタンク及び木樽にて発酵・熟成。純粋なミネラルを感じられるキュヴェ。白い花の他、ヴィオニエに由来する熟したマンゴーのアロマが印象的。 | | | | | | | | | |
| 695X4 | Bien Entendu "Plateau de l'Aigle" Chardonnay ビアン・アントンデュ・プラト・ド・レーグル・シャルドネ(SC) | | Chardonnay | 2015 | 白 | 750 | 3,200 | | LIMITED |
| 自社畑(シャトー・デ・トゥーレット)の中にある石灰岩盤の上の区画「プラト・ド・レーグル」のシャルドネのみ。発酵は80%ステンレスタンクで20%は古バリックで行い、そのまま熟成。南仏でも石の味わいを感じさせる特別なキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A3419 | Vin de France Blanc "Viognier" ヴァンド・フランス・ブラン・ヴィオニエ(SC) | | Viognier | 2018 | 白 | 750 | 1,800 | | LIMITED |
| 693T9 | Enfin "Grande Trilogie" Rouge アンファン・グランド・トリロジー・ルージュ | | CS, Sy, Gr | 2014 | 赤 | 750 | 3,000 | | LIMITED |
| 自社畑の中で最も良質の葡萄。シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュ。木樽で澱と共に10ヶ月熟成。その後ステンレスタンクで10ヶ月熟成させタンニンを滑らかにする。 | | | | | | | | | |

Guffens au Sud

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-----------------------|------|----|-----|-------|----|----|
| A1731 | "Tinus" Blanc ティヌス・ブラン | | Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 3,600 | | ○ |
| A3642 | "Tinus" Grand Blanc Chardonnay ティヌス・グラン・ブラン・シャルドネ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,800 | | ○ |
| ティヌスはジャン・マリーのお爺さんの名前。南仏トゥーレットの自社畑のシャルドネのみを使用する。南仏のトップ・キュヴェ。最も樹齢の高い区画(収量が低い)のファーストプレスのみを使用。一部遅摘みの葡萄をアッサンブラージュしてバランスをとっている。 | | | | | | | | | |
| A3643 | "Tinus" Grand Blanc Roussanne Viognier ティヌス・グラン・ブラン・ルーサンス・ヴィオニエ | | Roussanne Viognier | 2018 | 白 | 750 | 3,800 | | ○ |
| A3360 | "Tinus" Rose ティヌス・ロゼ | | | 2018 | ロゼ | 750 | 2,400 | | ○ |
| A1732 | "Tinus" Rouge ティヌス・ルージュ | | Sy, CS, Gr | 2016 | 赤 | 750 | 3,600 | | ○ |
| ティヌスはジャン・マリーのお爺さんの名前。南仏トゥーレットの自社畑の葡萄のみを使用する。南仏のトップ・キュヴェ。40%シラー、40%カベルネ・ソーヴィニヨン、20%グルナッシュのセバージュでスペインのような荒々しいワインを目指した。 | | | | | | | | | |

Verget du Sud

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-----------------------|------|---|-----|-------|---------|----|
| 698J0 | "Au Fil du Temps" Blanc SC オ・フィル・デュ・タン・ブラン | | Ch, Ro, Vi SB, GrB | N.V | 白 | 750 | 1,500 | ソレラシステム | ○ |
| 南仏に所有する自社畑の葡萄とヴォークリューズ産を中心とした契約畑の葡萄を使用。ステンレスタンクで発酵。熟成はせずに、ソレラシステム用のステンレスタンクに継ぎ足す。リザーヴワインと新しいワインを常にアッサンブラージュする事で常に安定した品質を保っている。 | | | | | | | | | |
| 697J9 | "Au Fil du Temps" Rouge SC オ・フィル・デュ・タン・ルージュ | | Sy, Me CS, Gr | N.V | 赤 | 750 | 1,500 | ソレラシステム | ○ |
| 南仏に所有する自社畑の葡萄とヴォークリューズ産を中心とした契約畑の葡萄を使用。ステンレスタンクで発酵。熟成はせずに、ソレラシステム用のステンレスタンクに継ぎ足す。リザーヴワインと新しいワインを常にアッサンブラージュする事で常に安定した品質を保っている。 | | | | | | | | | |
| A3359 | Chardonnay SC シャルドネ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 1,500 | | ○ |
| A4823 | Chardonnay SC シャルドネ | 新入港 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 1,600 | | ○ |
| A4824 | Viognier SC ヴィオニエ | 新入港 | Chardonnay | 2019 | 白 | 750 | 1,600 | | ○ |

Chateau Closiot / Bordeaux

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|------------------------|------|---|-----|-------|----|----|
| A3644 | Bordeaux Blanc ボルドー・ブラン | | 50%Sémillon 50%SB | 2018 | 白 | 750 | 2,800 | | ○ |
| バルサックのグレーヴ区画の若いセミヨンとソーヴィニヨン・ブランのアッサンブラージュ。セメントタンクで野生酵母のみで発酵。25度以下の低温での発酵によって葡萄本来のフレッシュさをキープしている。また、セド・セック・バルサックのセカンドプレスを加えることで厚みを得ている。非常に高いコストパフォーマンス。 | | | | | | | | | |
| A3645 | Bordeaux Blanc "C de Sec" ボルドー・ブラン・セド・セック | | 80%Sémillon Mus, SB | 2018 | 白 | 750 | 4,200 | | ○ |
| バルサックの数ヶ所の畑をアッサンブラージュ。高い熟度を求め、遅く収穫する為、少し貴腐葡萄が混じっている。イケムのイグレットと同じコンセプトで甘口バルサックを造るのがメインの畑で辛口白ワインを少しだけ造っている。樽発酵、樽熟成。25%新樽。貴腐のニュアンスにレモンや香草のフレッシュな風味が加わっている。 | | | | | | | | | |

Bourgogne

Ch.Cambon / M. Lappiere & J.C. Chanudet

シャトー・カンボン/マリー・ラピエール & シャヌデ
Beaujolais

今は亡き『自然派の父』マルセル・ラピエール

ボジョレーのみならず世界の葡萄栽培家に大きな影響を与えた故マルセル・ラピエール。現在は妻のマリーと息子のマチューが意思を継ぎ、カンボンらしい生き活きた果実のワインを造っている。

自然派の父マルセル

2010年秋、60歳の若さで他界した「マルセル・ラピエール」。彼の訃報はボジョレー地区だけでなく世界各国の醸造家、ワイン愛好家を悲しませた。『ワインに対するあらゆる化学を知ること、あらゆる化学からワインを守る』



これは「マルセル」の言葉であり「ジュール・ショヴェ」の教えだった。この言葉から全てが始まった。「アンリ・フレデリック・ロック」「フレデリック・コサール」「マルク・アンジェリ」「フィリップ・バカレ」「ピエール・ブルトン」…。「マルセル」に影響を受けた造り手達は各地域で自然なワイン造りを追求。大きなムーブメントとなっていた。「マルセル」は「ジュール・ショヴェ」の最も近くにいた人であり、伝達者だった。そして偉大な人格者だった。だからこれだけ多くの造り手が賛同した。『1981年からボルドー液以外の薬剤は一切排除した。必要に応じて極僅かな植物由来の堆肥を撒くだけ。大きな決断だった』



火山由来の花崗岩が堆積してできている彼等の土壌は黒く大きな岩が散らばっている。『モルゴンのような力強い土壌ではない。典型的な花崗岩で香豊かで軽やかなワインを産む』

71B酵母は嫌い

区画毎に収穫された葡萄は木製、ホーロー等色々な大きさの発酵槽に投入。一晩置かれる。『寒いセラーではコールド・マセレーションが自然に行われていると言える。これによって果実由来のアロマ、フレッシュさが抽出される』発酵は野性酵母のみでゆっくりと始まる。炭酸ガスを利用した「セミ・マセラシオン・カルボニック」。嫌気的環境でガメイの純粋さを抽出していく。品種由来の個性を大切にしている。『ボジョレーでは71B培養酵母が使われることが多い。この酵母がバナナのような一般的なボジョレーの香を作る。僕等は絶対に使わない』軽やかさ、純粋さ、そして華やかさを「ボジョレー」には求めている。それにはセミ・マセラシオン・カルボニックが必要。肩肘張らない日常の楽しさがある。『畑の自然環境を壊すことなく育てた葡萄を畑に自

生する野性酵母によって発酵させる。こんなシンプルなワイン造りに辿り着くまでが大変だった』

樹齢100年シャトー・カンボン

最重要畑が「グリ・ミディ」。クリュ「フルーリイ」に隣接する畑で1914年植樹の最も古い区画。世界大戦中、男性が戦争に行ってしまう為、良い畑だけを残し、他は捨て、少量だけ女性だけでワインを造った。『その畑が「グリ・ミディ」。樹齢は100年。土壌、日照条件も最高で毎年完熟する。この畑から特別キュヴェのシャトー・カンボンが造られる』葡萄の完熟が難しく、歴史的に補糖が行われてきたが、この畑は毎年糖度が上がり、補糖が必要なかったそう。それほど条件が良い畑。



「マルセル」が亡くなった後、妻の「マリー」と「マルセル」の幼馴染で共同経営者でもある「ジャン・クロード・シャヌデ」と共にワイン造りを続けている。息子「マチュー」は「ドメーヌ・マルセル・ラピエール」のワイン造りを担当。親子で分割してワイン造りを行っている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|-------|--------|----|------|-------|-------------|----------|
| A3465 | Beaujolais ボジョレー | | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,000 | | LIMITED |
| A4815 | Beaujolais ボジョレー | 新入港 | Gamay | 2019 | 赤 | 750 | 2,900 | | ○ |
| A4816 | Beaujolais MG ボジョレー・マグナム | 新入港 | Gamay | 2019 | 赤 | 1500 | 6,000 | | LIMITED |
| 平均樹齢50年の色々な区画のアッサンブラージュ。大型のエナメルタンクでマセラシオン・カルボニック発酵。収穫時、醸造時の酸化防止剤は無添加。発酵終了後、デキャンタして澱と共に古いフードルに入れて熟成。ボトリング前に極少量の亜硫酸を添加する。 | | | | | | | | | |
| A3467 | La Cuvee de Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ | | Gamay | [2018] | 赤 | 750 | 3,000 | シャヌデの為のキュヴェ | ○ |
| A4819 | La Cuvee de Chat ラ・キュヴェ・ド・シャ | 新入港 | Gamay | [2019] | 赤 | 750 | 3,000 | シャヌデの為のキュヴェ | ○ |
| A4820 | La Cuvee de Chat MG ラ・キュヴェ・ド・シャ・マグナム | 新入港 | Gamay | [2019] | 赤 | 1500 | 6,200 | シャヌデの為のキュヴェ | LIMITED |
| 2010年に「マリー」とシャトー・カンボンの共同経営者である友人「シャヌデ」が買い取ったモルゴンとブルイイにある2.5haの区画の葡萄を使用したキュヴェで、この畑は1945年に植樹された樹齢73年という素晴らしい畑。しかも、一時期はジュール・ショヴェ氏が所有していた、自然派の造り手達にとって歴史的な畑でもあるのです。 | | | | | | | | | |
| A0184 | Beaujolais "Le Cambon" ボジョレー・カンボン | 完売 | Gamay | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| 第1次世界大戦以前に植えられ、戦時中は女性が守ってきたグリ・ミディと言う約1.5haの特別区画で樹齢100年以上。道を挟んでブルイイに隣接するこの畑は日中の気温が高く、糖度が高く、パワフルな味わいになる。良い年のみ造られる特別キュヴェ。醸造は通常のキュヴェと同じ。 | | | | | | | | | |
| A3466 | Brouilly ブルイイ | | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,400 | | ○ |
| A4818 | Brouilly ブルイイ | 新入港 | Gamay | 2019 | 赤 | 750 | 3,400 | | ○ |
| マルセルが亡くなって元気が無いマリーに新しい挑戦をする為にシャヌデが提案し購入した畑。赤い花崗岩の典型的な土壌。発酵はエナメルタンクで10～15日間マセラシオンしながらのマセラシオン・カルボニック発酵。その後フードルと古い大樽で熟成させ、ボトリング前に極少量の亜硫酸を添加する。 | | | | | | | | | |
| A4817 | Beaujolais Rose ボジョレー・ロゼ | 新入港 | Gamay | 2019 | ロゼ | 750 | 2,900 | | LIMITED |
| 樹齢50年のガメイのみを使用。収穫は手作業で10月初旬に行われ、全房でマセラシオン・カルボニック。SO2を使わずに野性酵母だけで発酵させるには腐敗果を徹底的に取り除く事が絶対条件。エナメルタンクで2日間マセラシオン、1ヶ月発酵し、パトナージュもせずに、5ヶ月熟成し、粗いフィルターをかけてボトリング。 | | | | | | | | | |
| A5008 | Beaujolais Nouveau ボジョレー・ヌーヴォー | 11月 | Gamay | 2020 | 赤 | 750 | 3,800 | 予約のみの販売 | |

Bourgogne Georges Descombes

ジョルジュ・デコンブ
Morgon

マルセルの1番弟子『濃厚』モルゴン

モルゴン村で最も標高が高い畑を所有。葡萄はゆっくりと完熟するのを待って収穫され、セミ・マセラシオン・カルボニックで醸造。タンニンと凝縮度の高さは他のモルゴンを圧倒する。

マルセルのワインは衝撃だった

ヴァン・ナチュールの造り手の間でも人気者で「ヌヌス(熊さん)」と呼ばれる「ジョルジュ」。



飾らない性格で今でもバイクでバリまでワインの配達も行っている。彼が登場すれば皆盛り上がる。ワイン醸造学校を卒業後、瓶詰会社で働いていた。その当時、まだ無名だった「マルセル・ラピエール」のワインを瓶詰めた時に人生が変わった。

『衝撃だった。今までのワインとは全く違って。また飲みたいと思わせる魅力に溢れていた』

すぐに「マルセル」の醸造所に通う生活が始まった。「マルセル」の傍で働きながら学び、家族から譲り受けた畑でワインを造り始めた。

モルゴン最高標高の畑

師匠であり飲み仲間となった「マルセル」と同じ「モルゴン村」に畑を所有。彼の個性は「モルゴン」で最も標高の高い400mという畑。

『高い標高の畑は成熟に時間が必要。果皮が厚く、タンニンやアントシアニンが豊富。そして最も重要なのは祖父の代に植えられた樹齢100年以上の樹。ワインに奥行きを与えてくれる』

土壌は砂利や砂が混じる花崗岩。丘の上部ほど痩せていて除草剤を撒かなくても雑草が生えないほど。雑草にとっても厳しい環境ということ。

手摘みで収穫を行った後、二酸化炭素を使わずに自然発生した二酸化炭素のみを閉じ込めて行う「セミ・マセラシオン・カルボニック」で醸造。

発酵は野性酵母のみ。発酵・熟成時には亜硫酸は一切添加せず瓶詰め前に僅かに加える。

『亜硫酸は使うタイミングが重要。ワインに要素が出ていない段階で使えば閉じてしまう。瓶詰直前であればほとんど影響がない』

熊さんと呼ばれる彼は自分のワインを「ヴァン・ナチュール」とは呼ばない。自然の中で自然をリスペクトしながら農業を行うのは普通のことだという考え。自然な栽培を行うにはリスクと手間がかかっている。野生酵母を活かす為に化学薬品は使えない。

『薬剤を使わなければ勿論、病害虫の影響を受ける。』

雑菌の繁殖源となる腐敗果を手作業で取り除かなくてはならない。大きい造り手では不可能』

通常の造り手は薬品を使うので野生酵母が激減する。収穫時も腐敗果対策で亜硫酸を加える。これによってバクテリアと一緒に野生酵母も死滅してしまう。酵母がないから培養酵母を添加する。悪循環。

官能検査で失格

彼の造る「モルゴン」はボジョレーで最も力強いワインとも言われる。

『厳しい環境が葡萄樹を虐める。昼夜の温度差。強い風。痩せた土壌。古樹の葡萄は小粒で水分が少ない。ワインは自然と凝縮する』

ヌヌらしい男性的ワインだが、北向きで冷涼な斜面がもたらす酸がバランスする。彼のボジョレーを典型的な軽い飲み口のワインと思ってはいけない。

『ボジョレーAOC 官能検査で落とされた。理由は典型的なボジョレーではないから。酵母さえも加えずに造ったワインが落とされて、酵母も糖も足したワインが受かる官能検査。意味があるのか』

彼の「ヌーヴォー」を飲むと驚くはず。ヌーヴォーの葡萄ですら圧倒的な凝縮度を感じさせる。実は最もピーターの多いヌーヴォー。ぜひお試しください。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|------------|------|---|-----|-------|-----------|----------|
| A0796 | Beaujolais Villages "Cuvee GiGi" ボジョレー・ヴィラージュ・キュヴェ・ジジ | | Gamay | 2016 | 赤 | 750 | 2,800 | | LIMITED |
| A3428 | Beaujolais Villages "Cuvee GiGi" ボジョレー・ヴィラージュ・キュヴェ・ジジ | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,000 | | ○ |
| 収穫後は徐梗せずに葡萄を5度に冷却。セミ・マセラシオン・カルボニックで発酵。発酵には野生酵母のみを使用。発酵・熟成はセメント槽及びガラスファイバー槽を使用。醸造の期間中は亜硫酸の添加は一切行わず、瓶詰め前にのみ極少量を添加する。キュヴェ名のジジは妻ジズレーヌの愛称。 | | | | | | | | | |
| A3424 | Morgon モルゴン | | Gamay | 2017 | 赤 | 750 | 3,600 | | ○ |
| A4557 | Morgon モルゴン | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,600 | | ○ |
| A3425 | Morgon V.V モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Gamay | 2016 | 赤 | 750 | 4,600 | 樹齢100年以上 | LIMITED |
| A4560 | Morgon V.V モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 4,600 | 樹齢100年以上 | ○ |
| ヴィエイユ・モルゴンの上部。標高は350~400mの小渓谷にある畑の完熟した葡萄を使用。徐梗せずに葡萄を5度に冷却後、セミマセラシオンカルボニックで発酵。天然酵母のみ使用。セメント槽及びガラス・ファイバー槽で発酵、熟成。SO2添加は瓶詰め前に極少量のみ。 | | | | | | | | | |
| 690H2 | Brouilly ブルイ | 完売 | Gamay | | 赤 | 750 | | コート・ド・ブルイ | SOLD OUT |
| コート・ド・ブルイの丘の麓の位地する畑の完熟した葡萄を使用。徐梗せずに葡萄を5度に冷却後、セミ・マセラシオン・カルボニックで発酵。野生酵母のみ。発酵、熟成はセメント槽及びガラスファイバー槽を使用。醸造の期間中は亜硫酸の添加は一切行わず、瓶詰め前にのみ極少量を添加する。 | | | | | | | | | |
| 69AK4 | Fleurie V.V フルーリー・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Gamay | 2014 | 赤 | 750 | 3,900 | 樹齢60年以上 | ○ |
| A4559 | Fleurie V.V フルーリー・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 4,300 | 樹齢60年以上 | ○ |
| 樹齢60年以上の畑。表面は花崗岩が風化した砂質だが、地下層は花崗岩の岩盤になっている。収穫後、セメントタンク内で24時間冷却してから発酵開始。破砕はせずにマセラシオン・カルボニック。発酵は30日間続行。熟成は古い大樽で9ヶ月間。アッサンブラージュ後、更に6ヶ月間寝かせてからボトリング。最もジュースで素直なキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| 69AK1 | Regnie レニエ | | Gamay | 2015 | 赤 | 750 | 2,900 | | ○ |
| A4558 | Regnie レニエ | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,200 | | ○ |
| 69AK2 | Regnie V.V レニエ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | | Gamay | 2013 | 赤 | 750 | 3,900 | 樹齢80年以上 | ○ |
| ジョルジュ・デコンブの濃厚でパワフルなイメージは「モルゴン」を思い起こさせるが、砂質土壌の「レニエ」の個性である繊細な味わいも上手に表現している。可愛い赤系果実とラズベリーのような甘酸っぱさがありつつ、余韻は複雑。特にヴィエイユ・ヴィーニュは余韻が非常に長い。 | | | | | | | | | |
| A3427 | Beaujolais Blanc "Maceration" ボジョレー・ブラン・マセラシオン | | Chardonnay | 2017 | 赤 | 750 | 6,800 | 長期マセラシオン | ○ |
| ボジョレー村南部にある樹齢25年の区画のみを使用。仕立はグイヨで、できるだけ収量を抑えている。完全に熟すまで収穫を遅らせて、収穫後は100%除梗してプレス。大樽のみで発酵。その後、移し替えて12ヶ月熟成。マセラシオンは15~20日で果皮の要素を十分に引き出している。 | | | | | | | | | |
| A5009 | Beaujolais Village Nouveau ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー | 11月 | Gamay | 2020 | 赤 | 750 | 3,800 | 予約のみの販売 | |

Bourgogne

Jean Paul & Charly Thevenet

ジャン・ポール・テヴネ / チャーリー・テヴネ
Morgon, Regnie

ジャン・ポール・テヴネの息子が醸す『レニエ』

ジャン・ポール・テヴネの息子、チャーリーが2007年から作り始めた「レニエ」。畑の樹齢は平均80年越え。レニエらしい繊細でフレッシュな味わいはフランス国内で一気に人気に！

ジャン・ポール・テヴネの息子

ワインアドヴォケート誌はマルセル・ラピエール、ギイ・ブルトン、ジャン・フォアイヤール。そして、ジャン・ポール・テヴネを「ボジョレーのギャング・オブ・フォー（4人組）」と呼んだ。

『故マルセル・ラピエールを中心に自然なワイン造りをモルゴンから発信し、フランス、そして世界中へ広めたのが、この4人だった』



そのジャン・ポール・テヴネの息子「チャーリー・テヴネ」は父親と共に働きながらワイン造りを学んだ。

『学校に通うつもりはなかった。葡萄と畑、そしてワイン醸造を学び、経験することしか考えていなかったから』

父親以外のワイン造りも学ぶ為に、ブルゴーニュ、ロワール、イタリア、そしてマルセル・ラピエールで働き、2007年遂に自分のワイナリーを立ち上げる。

『モルゴンの力強さはジャン・ポール・テヴネで追求できるし、土地が高すぎる。モルゴンとは違う個性のレニエで繊細さを追求したい』

現在ではジャン・ポール・テヴネの醸造も「チャーリー」が担当しており、畑の管理、醸造もほぼ同じ条件で行われている。

『畑では防虫剤、防カビ剤、除草剤は一切使わない。基本的にビオディナミに順じているが、特に認証を取るつもりはない』

醸造に関してはモルゴンの個性とレニエの個性を際

立たせる為にマセラシオンや発酵温度を若干変えているが、基本は同じ。

レニエの個性

彼が取得したのは「レニエ」。ボジョレーの基盤土壌は花崗岩だが、ジャン・ポールの「モルゴン」は花崗岩の上に粘板岩があるのが特徴。

『モルゴンは粘板岩の岩石層が崩れた土壌。葡萄樹にとっても過酷な環境なので力強く、硬い』

それに対して、彼のレニエは花崗岩の上を砂質が覆っていて、標高は250mながら南東を向いていてモルゴンより冷涼な区画。



『レニエは砂質なのでフレッシュで軽やか、そして芳香に優れ、モルゴンにはない上品さを得る。でもサン・ジョセフのようなタンニンもある』

1988年にクリュ・ボジョレーに昇格したばかりのレニエはモルゴンの西に位置し、砂質が強く、水捌けが良過ぎるので軽視されてきた。

『しかし、花崗岩層まで根を伸ばせばミネラルをしっかり吸収し、モルゴンとは違う繊細で伸びのあるワインに仕上がる』

彼の2つの畑は1932年と1946年に植えられた平均樹齢80年の区画で合わせて3ha。砂質と酸化した鉄を含むピンクの花崗岩が多く含まれている。

セミ・マセラシオン・カルボニック

ビオディナミで健全化された畑は雑草で覆われ、樹齢80年を超えるゴブレ仕立のガメイの収量は非常

に少ない。

手作業で収穫し、野生酵母のみで発酵。色々な野生酵母を活動させる為に低めの温度から発酵を開始する。

『レニエの繊細さを活かす為にモルゴンより約10日早く収穫。例年9月末に収穫。フレッシュな酸と香味成分を重視している』



収穫後は葡萄を10度まで冷やして3日間置くことで発酵温度を低くする。これによって複雑味も出て、フィネスのあるワインになる。

『モルゴンは力強さが個性なのでマセラシオンするが、レニエは繊細さ、フレッシュさを大切にしたいのでマセラシオンは最低限』

発酵は全房で伝統的セミ・マセラシオン・カルボニック。大型の開放桶で発酵後、古いバリックに入れて1年熟成。

バトナーージュは最小限に抑え、澱の過度な影響を与えない。ボトリング前に極少量の酸化防止剤を使用する。ノン・フィルター。

『2つの区画の葡萄を別々に発酵させて、古バリックで発酵させることで色々な個性のワインができてあがる。それをアッサンブラージュする』

生産量は14,000本。ジャン・ポールの古典的なワインとは異なり、レニエらしい躍動感に溢れるミネラルを味わえる貴重なワイン。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-------|------|---|-----|-------|------|----|
| A4702 | Morgon Vieilles Vignes モルゴン・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 4,800 | | ○ |
| 1900年と1965年に植樹した畑の葡萄のみを使用。できる限り遅く、完熟した状態で収穫することを重視している。そうでないと土地の表現はできない。伝統的セメントタンクで全房発酵（マセラシオン・カルボニック）。15～25日間のマセラシオン。熟成は古いトノーで9ヶ月間。ノンフィルターでボトリングという伝統的醸造。 | | | | | | | | | |
| A2056 | Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラン・エ・グラニート | | Gamay | 2016 | 赤 | 750 | 3,600 | 繊細な年 | ○ |
| A3086 | Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラン・エ・グラニート | | Gamay | 2017 | 赤 | 750 | 3,900 | 完熟の年 | ○ |
| A4703 | Regnie "Grains et Granit" レニエ・グラン・エ・グラニート | 新入港 | Gamay | 2018 | 赤 | 750 | 3,900 | | ○ |
| 花崗岩の上に砂質が被るレニエの2つの区画のアッサンブラージュ。それぞれの区画毎に発酵・熟成。古バリックで1年熟成してからアッサンブラージュすることで複雑味を得ている。発酵は全房でセミ・マセラシオン・カルボニック。野生酵母のみ。ノン・フィルター。瓶詰め時に極少量の酸化防止剤添加。 | | | | | | | | | |

Côte du Rhône

Jean Luc Colombo

ジャン・リュック・コロombo
Cornas

コルナスの樹齢90年の古樹

アルコールが全面に感じられる従来のローヌワインとは全く違う。繊細、軽快な果実味。2010年からは2代目のロール・コロomboがワインを手掛ける。女性さしさが更に感じられる。

父、母、娘、3人の醸造家

1982年、醸造家「ジャン・リュック・コロombo」は妻と同じ醸造家の「アンヌ」と共に「コルナス」に成分分析等を請け負う研究所を開設。

そこで「ジャンヌ」など有名ドメーヌのコンサルタントを担当し、北ローヌワインの質の向上に貢献した。

1995年には自らのドメーヌを設立。コンサルタントをしている造り手から葡萄を購入し、ネゴシアンとしても活躍し始めた。



彼等が大切にしているのが味のバランス。

『ポール・ボキューズ、アラン・デュカス、ベルナルド・ヴォション等料理人に評価される。彼等はエキリエール(バランス)を大切にすることから』

研究所のお陰で造り手との関係ができた。よって葡萄畑を購入するよりも効率的に質の高い葡萄を購入できる。自社葡萄のワイン造りには拘らない。

『料理人は素材を厳選するが、種から育てはしない。醸造家も同じで葡萄を厳選することが重要。それができればドメーヌ・ワインに負けない』

2010年には娘で醸造家の「ロール」も加入。彼女は各誌で注目される若手人気醸造家。元々、ソムリエとして「アラン・デュカス」などで活躍。

『シャンパーニュ、インドのワイナリーで経験を積み、フランスに戻り、醸造学校に入学。最後はシャトー・オー・プリオンで醸造を学んだ』

彼女は自社畑を増やしている。北ローヌを中心に南

仏も開拓。古い樹の畑が増えている。

花崗岩のシラー「コルナス」

シラーは気難しい品種と言われる。日照量が少なくと青さが出てしまうが、南の暑さの中ではアルコールが上がり過ぎるし、ストラクチャーに欠ける。

北ローヌの最南端に位置する「コルナス」はシラーが本来の姿を見せる理想郷と言われる。特徴は2つの気候の影響と花崗岩土壌。

大陸性と地中海性気候がぶつかるのがコルナス。地中海気候特有のオリーブ、ローズマリー、ガリーヴと大陸性気候特有の柵やブナの木が自生する地。

『2010等の冷涼な年は北の大陸性気候。2009等温暖な年は南ローヌの影響を強く受ける』

土壌は風化した古い花崗岩。60cm程の表土は砂、花崗岩に僅かな粘土が含まれる。その下は風化した花崗岩盤。

『コート・ロティは結晶片岩、片麻岩主体。コルナスは花崗岩。エルミターージュは同じ花崗岩だが黄土が多く含まれる』

「コルナス」は北ローヌの中で最も男性的だが、エルミターージュよりも上品。赤系果実の香も出てくる。エキリエール(均衡)なワインと言える。

『コート・ロティ』は傾斜がきつく冷涼。すみれやスパイスのニュアンスが強い。タンニンは細かく、硬い。

『エルミターージュ』は黒く熟した果実と強靱なタンニンが特徴。硬さはないがタンニンがこなれてくるまでには時間が必要。

ブレ・フィロキセラのシラー

「コルナス」は北ローヌで最小のアペラシオン。僅か120ha程しかない。彼等は1982年に「コルナス」の丘中腹の区画「レ・ルシェ」を購入した。

『レ・ルシェは樹齢90年の古樹も含む。急斜面に位置し表土が流れやすいので木片を撒いて下草も伸ばしている。コルナスの典型的スタイル』

現在、自社畑は12ha。古い樹の畑を積極的に買い進めていて「レ・ルシェ」には原種で「ブレ・フィロキセ

ラ」のシラーも残っている。

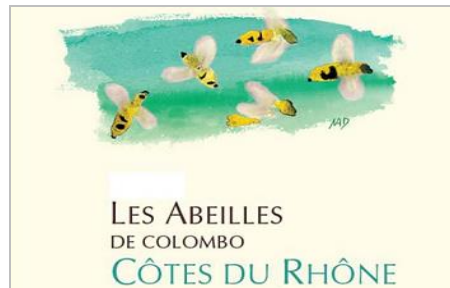
原種のシラーは幹が細く、ねじれるように上に伸びていくのが特徴的で簡単に見分けられる。

『以前は多くのブレ・フィロキセラが残っていた。しかし急斜面での作業は大変で1900年代半ばには多くの造り手が畑を捨ててしまった』

今では娘「ロール」が過去に放置されてしまった優良区画の再開拓にも取り組んでいる。

『仕立はエシャラ仕立。上に伸ばしたツルを隣の樹に誘引してアーチ状に仕上げる昔の仕立』

アーチ上部の葉の量を調整することで葡萄に当たる日照量を調整できる仕立で効果的だが、トラクターが入ることはできない仕立。



最後に、エチケットには蜂が描かれている。彼等は蜂の保護を行って養蜂をしながら蜂を野生に返している。

『葡萄の受粉の90%は蜂が行っている。その蜂を守ることは受粉を促進するだけでなく、害虫を減らすことにもつながる』

栽培は基本的にピオロジックが採用され、昔の仕立など伝統的な手法を大切にしている。醸造に関しては今の次代に合わせて変化している。

『ローヌは重たく酸化したワインが多かった。健全に果実を味わうことができるワインが理想』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|---|------|------------------------|------|---|-----|-------|------------|---------|
| A3421 | Cotes du Rhone Blanc "Les Abeilles" コート・デュ・ローヌ・ブラン・レ・ザベイル | | Clairette Roussanne | 2017 | 白 | 750 | 2,200 | 南ローヌ・ブレンド | LIMITED |
| A4940 | Cotes du Rhone Blanc "Les Abeilles" コート・デュ・ローヌ・ブラン・レ・ザベイル | 新入港 | Clairette Roussanne | 2018 | 白 | 750 | 2,300 | 南ローヌ・ブレンド | ○ |
| A2424 | Cotes du Rhone Blanc "La Redonne" コート・デュ・ローヌ・ブラン・ラルドネ | | | 2016 | 白 | 750 | 3,000 | | ○ |
| A2423 | Les Collines de Laure "Blanc" レ・コラン・ド・ローヌ・ルージュ | | Viognier Rolle | 2016 | 白 | 750 | 2,400 | ローヌ+プロヴァンス | ○ |
| A2911 | Cotes du Rhone Rouge "Les Abeilles" コート・デュ・ローヌ・ルージュ・レ・ザベイル | | Grenach Sy, Mo | 2017 | 赤 | 750 | 2,200 | 南ローヌ・ブレンド | LIMITED |
| A4941 | Cotes du Rhone Rouge "Les Abeilles" コート・デュ・ローヌ・ルージュ・レ・ザベイル | 新入港 | Grenach Sy, Mo | 2018 | 赤 | 750 | 2,300 | 南ローヌ・ブレンド | ○ |
| A0666 | Les Collines de Laure "Rouge" レ・コラン・ド・ローヌ・ルージュ | | Syrah | 2016 | 赤 | 750 | 2,200 | コルナスの若木 | LIMITED |
| A4942 | Les Collines de Laure "Rouge" レ・コラン・ド・ローヌ・ルージュ | 新入港 | Syrah | 2017 | 赤 | 750 | 2,400 | コルナスの若木 | ○ |

北ローヌを代表する白品種ヴィオニエとプロヴァンス独自の品種ロールのアッサンブラージュ。香はヴィオニエのアロマティックさが目立つが味はロールの繊細な印象が強く出る。醸造は他のコート・デュ・ローヌ・ブランと同じく、ステンレス発酵、熟成。

60%グルナッシュ、30%シラー、10%ムールヴェードル。コート・デュ・ローヌの中心部ケランヌ・ラストー・ヴァケラスを中心に使用。ローヌ河に流され堆積した石を含む粘土砂質土壌。100%除梗後、最適な温度管理のもとで醸造。ステンレスタンクで12ヶ月熟成。

コルナスを中心に自社畑の樹齢が若い区画の葡萄を使用したキュヴェでそのほとんどがコルナス。手摘みにて収穫。除梗後適切な温度管理のもとで醸造を行う。熟したシラーの果実味感を残す為に7ヶ月間だけステンレスタンクで熟成。

Jean Luc Colombo

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-------------------------|------|---|------|--------|---------------|----------|
| A3422 | Crozes Hermitage "Les Fees Brunes" クローズ エルミターージュ・レ・フェ・ブリューヌ | | Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 3,900 | | ○ |
| 花崗岩土壌の南向きの斜面。周囲はナラの木で囲まれた区画。全て手摘みで収穫。木樽にてゆっくりと発酵。その後、木樽(新樽を15%)で12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 69BC3 | Hermitage "Le Rouet" Blanc エルミターージュ・ル・エ・ブラン | | Roussanne Marsanne | 2014 | 白 | 750 | 7,800 | | LIMITED |
| 85%ルーサンヌ、15%マルサンヌ。エルミターージュの丘の中腹部で石灰岩や火打石を含む沖積土壌。白葡萄との相性が良い土壌なので白葡萄を昔から植えている。発酵はバリック(15%新樽)で外気が入るセラールでゆっくり行われる。その後、12~16ヶ月間バトナージュしながら熟成。アッサンブラージュしてボトリング。 | | | | | | | | | |
| 694K7 | Hermitage "Le Rouet" Rouge エルミターージュ・ル・エ・ルージュ | | 97%Syrah 3%Roussanne | 2013 | 赤 | 750 | 9,800 | | LIMITED |
| A3423 | Hermitage "Le Rouet" Rouge エルミターージュ・ル・エ・ルージュ | | 97%Syrah 3%Roussanne | 2016 | 赤 | 750 | 9,800 | | ○ |
| シラーとルーサンヌ(3%程度)が混植された畑。花崗岩に黄土が混じった混合土壌で力強いワインを生むと言われている。手作業で収穫。1ヶ月間マセラシオンしながら発酵。発酵は低温から初めて28度程度まで上がった後冷却する。その後、12ヶ月間、1~4年使用したバリック(15%新樽)で熟成してからアッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |
| A0292 | Cornas "Terres Brulees" コルナス・テール・ブリュレ | | Syrah | 2014 | 赤 | 750 | 6,800 | 20区画アッサンブラージュ | LIMITED |
| A2426 | Cornas "Terres Brulees" コルナス・テール・ブリュレ | | Syrah | 2016 | 赤 | 750 | 7,200 | 20区画アッサンブラージュ | ○ |
| 69S83 | Cornas "Terres Brulees" MG コルナス・テール・ブリュレ・マグナム | | Syrah | 2010 | 赤 | 1500 | 16,800 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| 花崗岩土壌。コルナスに所有する20区画以上の自社畑で樹齢の高い区画のみの葡萄をアッサンブラージュする。手摘み。100%除梗し、温度管理しながら3週間発酵。その後、木樽(新樽15%)で18ヶ月の熟成。コルナスの個性を表現する為のキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| 690H4 | Cornas "Les Ruchets" コルナス・レルシェ | | Syrah | 2012 | 赤 | 750 | 13,800 | 樹齢90年/自根 | ○ |
| 694R1 | Cornas "Les Ruchets" コルナス・レルシェ | | Syrah | 2013 | 赤 | 750 | 11,500 | 樹齢90年/自根 | ○ |
| A0293 | Cornas "Les Ruchets" コルナス・レルシェ | | Syrah | 2014 | 赤 | 750 | 11,500 | 樹齢90年/自根 | ○ |
| 69S85 | Cornas "Les Ruchets" MG コルナス・レルシェ・マグナム | | Syrah | 2010 | 赤 | 1500 | 26,000 | 蔵出しバックヴィンテージ | LIMITED |
| 樹齢90年以上のシラーの古樹(一部は自根)が育つ南東向きの単一区画。花崗岩土壌の切り立った斜面なので表土の流出を守る為に地表に木片を敷き詰めている。手摘み。100%除梗し、温度管理しながら3週間発酵。その後、木樽(新樽35%)で24ヶ月の熟成。コルナスの個性を表現する為のキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| 694R2 | Cornas "La Louvee" コルナス・ラルヴェ | | Syrah | 2013 | 赤 | 750 | 13,500 | 樹齢90年/自根 | LIMITED |
| A0294 | Cornas "La Louvee" コルナス・ラルヴェ | | Syrah | 2014 | 赤 | 750 | 13,500 | 樹齢90年/自根 | ○ |
| 樹齢90年の古木。南東向きの単一区画。花崗岩土壌。表土の流出を防ぐ為及び自然農法の一貫として、細かく砕いた木片で地面を覆っている。手摘み収穫。除梗後適切な温度管理の元で1カ月発酵。木樽(新樽を3分の1含む1~3年の樽)にて20~24カ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 69S87 | Cornas "Vallon de L'Aigle" コルナス・ヴァロン・ドレイグル | 完売 | Syrah | | 赤 | 750 | | 蔵出しバックヴィンテージ | SOLD OUT |
| 良い年にもみ造られるスペシャル・キュヴェ。2010年の生産本数は694本のみ。オークの森に囲まれた南向きの斜面の古樹。除梗後1ヶ月以上かけてゆっくりと発酵。木樽(新樽30%)で22ヶ月熟成。シリアルナンバ入り。 | | | | | | | | | |
| A2427 | Saint Peray "La Belle de Mai" サン・ペレ・ラ・ベル・ドメ | | Roussanne Marsanne | 2017 | 白 | 750 | 4,800 | | ○ |
| 60%ルーサンヌ、40%マルサンヌ。黄色粘土に覆われた土壌。木樽発酵、熟成(新樽15%)。12~16ヶ月熟成。初めの1ヶ月はバトナージュを行う。 | | | | | | | | | |

Côte du Rhône

Jean Michel Stephan

ジャン・ミッシェル・ステファン
Côte-Rôtie

シラーの原種『スリーヌ』のコート・ロティ

パカレやマルセル・ラピエールと同じ理念を持つコート・ロティの小規模生産者。この地に本来植えられていたとされるシラーの原種スリーヌから偉大なコート・ロティを造る。

フランスで一番危険な畑

「コート・ロティ」には著名な2つの丘「コート・ブロンド」と「コート・プリュヌ」がある。「ジャン・ミッシェル・ステファン」はその両方に畑を所有する。『結晶片岩、片麻岩主体。フランスで最もきつ傾斜と言われる畑。ワインは硬くシリアス。シラーの重厚さはなく、ブルゴーニュのよう』



ブルゴーニュの「フィリップ・パカレ」やバローロの「カヴァロット」も一番偉大な産地と評する「コート・ロティ」。厳しい環境だが偉大なワインが産まれる。見落としてしまいうような小さな看板が掲げられた醸造所。元は果樹栽培を行っていた父親が収穫した果物の保管庫として使っていた小さな倉庫だった。中には中型の発酵槽が6つだけ。ボジョレーの醸造学校を卒業した「ジャン・ミッシェル」が家に戻ったのは1991年。生物学と農学を元にこの地でワイン造りに挑戦している。『今のワイン造りに行きついたのはマルセルの影響。ジュール・ショヴェに学んだことをマルセルに具体化してもらった』急斜面での作業は一部馬による作業を行う他は全て手作業。化学薬品は一切使わない。本当に必要な場合はボルドー液と硫黄のみ使用。『2013年、周辺のピオティナミの造り手は10回以上ボルドー液を散布した。僕等は2回だけ。必要最小限に抑えている』

シラーの原種スリーヌ

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|---------------------------|------|---|-----|--------|---------|---------|
| 69V02 | V.S.O (Vin Sans Origine) ヴァン・サン・オリジヌ | | Syrah Viognier | 2011 | 赤 | 750 | 10,500 | 官能検査通らず | LIMITED |
| A1591 | Cote Rotie "Nature" コート・ロティ・ナチュール | | Syrah Viognier | 2016 | 赤 | 750 | 8,200 | | ○ |
| A3871 | Cote Rotie "Nature" コート・ロティ・ナチュール | | Syrah Viognier | 2017 | 赤 | 750 | 10,000 | | ○ |
| 所有するコート・ロティの6つの区画のアッサンブラージュ。一部、ヴィオニエが混植醸造されている。除梗せずに、ステンレスタンクに投入。発酵はセミ・マセラシオンカルボニックで始まり、全ての畑、全ての品種と一緒に発酵、12ヶ月熟成(混植醸造)。基本的に酸化防止剤無添加(年によって添加することもある) | | | | | | | | | |
| A3874 | Cote Rotie "Coteaux de Bassenon" コート・ロティ・コト・バスノン | | Syrah, Serine Viognier | 2016 | 赤 | 750 | 14,500 | | LIMITED |
| 40%セリヌ、40%シラー、20%ヴィオニエ。セリヌは1896年に植樹されたものも残っているため樹齢120年を超えているという事になる。畑はテュバンより南のコト・デ・セモンに位置(Bas de Semonsが訛ってバスノン)して、斜度は40度。野生酵母のみで発酵。24ヶ月間古バリック熟成。 | | | | | | | | | |
| A3872 | Cote Rotie "Coteau de Tupin" コート・ロティ・コト・テュバン | | Syrah, Serine | 2016 | 赤 | 750 | 14,500 | | LIMITED |
| 醸造所の裏手の急斜面に広がる0.5haのコト・ド・テュバン畑。斜度は50度！片麻岩を多く含む。収量は20hl/haと非常に低い。一部はシラーの原種スリーヌが1941年に接木されている畑。セミ・マセラシオンカルボニック。36ヶ月木樽にて熟成。濾過なし。酸化防止剤完全無添加。ジュール・ショヴェの考えに基づいて造ったキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A3873 | Cote Rotie "So' Brune" コート・ロティ・ソ・ブリュヌ | | Syrah Viognier | 2017 | 赤 | 750 | 17,500 | | LIMITED |
| 80%シラー(174クローン)、20%ヴィオニエの混植畑で1994年に植えられた0.36haの素晴らしい畑。氷河に由来する砂質と雲母片岩の畑。テュバンよりかなり北に位置している。25度以下で発酵。古バリックでの熟成は状態を見ながら24ヶ月程度。 | | | | | | | | | |
| 693D6 | Cote Rotie "Vieille Vigne en Coteau" コート・ロティ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・アン・コト | | Syrah Serine Viognier | 2011 | 赤 | 750 | 17,500 | 樹齢120年 | LIMITED |
| 最良年のみに造られるスペシャル・キュヴェ。コト・ド・バスノン区画の畑で1896年植樹のスリーヌの古樹(自根)が主体という特殊な区画。85%スリーヌ、15%ヴィオニエ。22ヶ月木樽熟成。シラーの重厚感とは無縁で清涼感さえ感じさせる軽さと口中での複雑味が魅力。 | | | | | | | | | |

「コート・ロティ」ではシラーに20%まで「ヴィオニエ」をアッサンブラージュすることが許されている。彼等は一部の畑で伝統的に「ヴィオニエ」が混植されているが最も重要な畑では単一で醸している。『僕等にとって最も重要なのが、この地域で「スリーヌ」と呼ばれるシラーの原種』



80年前までは「コート・ロティ」には僅か70haしか葡萄畑が無かった。その後、この土地の品質の高さが脚光を浴びた途端、一気に葡萄畑は200haまで拡大された。その際に多くのシラーが植えられたのだが、そのほとんどが南ローヌのシラーに由来するクローン。凝縮度が強く色調も濃い。『元々この地に植えられていたシラーはスリーヌと呼ばれ、南ローヌのシラーに比べて色調は薄く、凝縮感はないが繊細さがあった。ピノ・ノワールにも通じる個性があった』彼等はこのスリーヌに拘りを持っていてキュヴェ「コート・ド・テュバン」はスリーヌ100%になっている。『スリーヌ100%で収量は15~20hl/haと低い。36ヶ月木樽で熟成。濾過及びSO2の添加はなし。ジュール・ショヴェの考えに基づいて造った』現在は畑をメタイヤージュ(借りる)しているので難しいが、新しく植樹する畑はボジョレーの苗木屋から購入したマサルセクションによるスリーヌのみを植えている。

セミ・マセラシオン・カルボニック

醸造は「セミ・マセラシオン・カルボニック」を採用。収穫時から瓶詰め時まで亜硫酸を使用しないで醸造する為。『セミ・マセラシオン・カルボニックはテロワールを表現できないという人がいる。僕のワインを飲んで欲しい。テロワールでしか説明が見つからない違いだ』



コート・ロティ

異なる6区画の葡萄を使用。228Lのアリエ産の木樽にて12ヶ月の熟成。シラー(クローン)90%、ヴィオニエ10%

コート・ロティ コト・ド・バスノン

コンドリュエに近い1.3haの区画。片岩と花崗岩を多く含む土壌。スリーヌ60%、シラー40%に少量のヴィオニエ。SO2無添加。

コート・ロティ コト・ド・テュバン

醸造所裏手の急斜面のコト・ド・テュバン。片麻岩を多く含む。収量は15~20hl/ha。スリーヌ100%。36ヶ月木樽熟成。SO2無添加。2011年、彼等の「コート・ロティ」はINAOの官能検査を落ち、「コート・ロティ」を名乗ることができず「ヴァン・サン・オリジヌ」というテーブルワインでリリースされた。

Côte du Rhône

Mathilde et Yves Gangloff

マチルデ・エ・イヴ・ガングロフ
Condrieu

芸術家であり完璧主義者「イヴ・ガングロフ」

世界中のワイン愛好家によって発売と共に全てのキュヴェが完売する「ガングロフ」。優れた感性を「イヴ・ガングロフ」が持っているのは勿論だが、緻密で正確な仕事の積み重ねが「ガングロフ」を造っている。

テロワールの表現者

今や世界的人気となっている「マチルデ・エ・イヴ・ガングロフ」。モダン化が進むコート・ロティにおいて全房発酵を続けるなど、独自のワイン造りを続けるナチュラルリスト。

『強く、凝縮して甘い。樽香と甘みが今のコート・ロティ。パーカーが変えてしまった。僕は違う。土地本来の個性を最大化することがワイン造り』

僅か6.5haの畑から生まれるワインは明らかに他のコート・ロティとは異なる個性を持っている。イヴ・ガングロフはテロワールの表現者なのだろう。



コート・ロティはコンパール、モラール、ロジエル、テュパンの4つのリュエディに畑を所有していて、発酵、熟成はそれぞれ分けて行われる。

『ロジエルは粘土が強く結晶片岩が混じる。コンパールとモラールは、より花崗岩で片麻岩、雲母、シストを含んでいる』

全ての畑は有機栽培で耕作され、今でも「イヴ・ガングロフ」が中心となって畑の管理を行っている。その為、規模の拡大は見込めない。

『5、6月は整枝作業と病気対策が急がれる月。最高の葡萄を得る為には確実な対応が必要なので30人の作業員を雇う』

収穫時期は点在する畑を最高のタイミングで収穫する為に年によっては30人以上の収穫人を雇って対応する。

ロックとバンクを愛する芸術気質で天才肌のように扱われる「イヴ・ガングロフ」だが、葡萄栽培とワイン造りは緻密で完璧を追求している。

ドゥラスで栽培担当を7年

アルザス出身の「イヴ・ガングロフ」がコンドリュウにやって来たのは意外にも職探しだった。

『70年代、アルザスには仕事が無く、当時シャトー・ダンビュイで住み込み、働いていた弟の薦めでコンドリュウに移住した』

直ぐに弟のピーターが「ドゥラス・フレール」を紹介してくれて、栽培担当として畑の管理とコンドリュウの畑の開墾作業を担当した。

『ドゥラスで7年間栽培担当として働くうちに葡萄栽培に興味を持つようになり、少しずつ畑を購入したり借りたりし始めた』

ドゥラスの最上級畑ヴェランは彼がほとんど1人で開墾した畑だそう。コンドリュウ、コート・ロティの自然環境、土壌を全て体で覚えている。

更にイヴはコンドリュウで仕事だけでなく、恋人「マチルデ」とも出会い、結婚。公私共にコンドリュウで成功した。



1982年に初めて畑を買い、葡萄はネゴシアンに販売していたが、1987年に販売先が倒産し、販売できなくなってしまう。

『葡萄で販売するリスクを感じ、ワイン造りを独学で学び、葡萄を売りながら、少しずつ醸造も行い、遂に1990年代にガングロフとしてリリース』

2007年にはサン・ジョセフにも畑を購入し、コンドリュウ、2つのコート・ロティ、サン・ジョセフ・ブランとルーージュを造っている。年産5,000本程度。

全房もフレキシブルに

収穫した葡萄は畑毎にその畑の野性酵母のみで発酵させることでその畑の個性をしっかり持ったワインを造る。



『ステンレスタンクで畑毎に発酵、その後樽に移して熟成させることで樽毎に違った個性を持つようになる。それをアッサンプラーージュする』

年によって、畑の状態によって全房の比率もマセラシオンの長さも変える。味わいをコントロールするのではなく、最適を探す。

『1996年から一部除梗している。比率は葡萄と茎次第。例えば2017年は100%全房で発酵したがマセラシオンは14日以下と短くした』

熟成は基本的にバリックで2~5年使用した樽が中心だが、「バルバリン」で約10%、「セレイン・ノワール」で30~50%の新樽を使用する。

『新樽の酸素供給力が必要な位に葡萄が力強いから新樽は必要。特に樹齢の高い畑の葡萄は酸素と触れ合うことが重要』

完璧に整理された醸造所は塵1つ無く、醸造道具も綺麗に収納されていて完璧な温度管理で静かに音楽が流れている醸造所。

ギターを愛する芸術肌で破天荒なイメージのガングロフ。ワインを飲めば明らかだが、破天荒さはワインにはない。芸術家の感覚だけでもない。

「イヴ・ガングロフ」は飲み手には解り様もない細部まで拘り、畑の全てを味覚で伝えようとしている。その為に常に完璧な仕事を目指していた。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|-----------------------|------|---|-----|--------|-----------|-------------|
| A4306 | Cote Rotie "Barbarine" コート・ロティ・バルバリン | 完売 | Syrah Viognier | 2017 | 赤 | 750 | 16,000 | | SOLD OUT |
| コート・ロティ南部「コート・ブロンド」にあるテュパン、モラール、コンパールの畑のアッサンプラーージュ。花崗岩が強い。茎まで完全に熟せない若い樹が多いので、70~100%除梗する。ステンレスタンクで発酵後、バリック(2~5年使用樽)に入れて22ヶ月間熟成。10%程度新樽を使用する。 | | | | | | | | | |
| A4307 | Cote Rotie "Sereine Noire" コート・ロティ・セレイン・ノワール | 完売 | Syrah Viognier | 2017 | 赤 | 750 | 24,000 | | SOLD OUT |
| 南部コート・ブロンドにあるモラール畑(1936、1950年植樹)と北部コート・ブリュヌのロジエル畑(1980年植樹)のアッサンプラーージュ。年により比率は変わる。ヴァンテージによって変えるが、50~70%は除梗せずに全房で発酵。60%新樽で23ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A4308 | Cote Rotie "Roziers" コート・ロティ・ロジエル | 完売 | Syrah Viognier | 2015 | 赤 | 750 | 33,000 | 2015年のみ生産 | SOLD OUT |
| 通常はセレイン・ノワールにアッサンプラーージュされる北部コート・ブリュヌのロジエル畑(シスト土壌)の出来が非常に良く、バリック4つ分のこの畑をセレイン・ノワールに使わず、単独でボトリングしたのがこのワイン。2015年のみの生産で、今後も造る予定はない。醸造方法はセレイン・ノワールと全く同じ。 | | | | | | | | | |
| A4309 | Saint Joseph Rouge サン・ジョセフ・ルーージュ | 完売 | Syrah | 2017 | 白 | 750 | 11,000 | | SOLD OUT |
| 2007年に購入した新しい畑。数年かけてピオロジックで畑を生き返らせた。コート・ロティのきめ細かさは無いが、芳香性に優れ、テンションのあるワインに仕上る。コンドリュウに近いペイロウ区画。野生酵母のみで発酵。300Lの樽で熟成。25%新樽。残りは2~4年使用樽。12ヶ月樽熟成後、アッサンプラーージュ。 | | | | | | | | | |
| | Saint Joseph Blanc サン・ジョセフ・ブラン | 完売 | Marsanne Roussanne | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| 90%マルサンヌ、10%ルーサンヌ。標高300mで急斜面の1.5haの畑ペイロウ。土壌は花崗岩。樹齢は約20年。収穫後、冷却しダイレクトプレス。300Lのバリックで発酵。発酵温度は20~23度。25%は新樽を使用。22ヶ月間熟成後、粗いフィルターを通してボトリング。 | | | | | | | | | |
| A4305 | Condrieu コンドリュウ | 完売 | Viognier | 2018 | 白 | 750 | 17,000 | | SOLD OUT |
| 06haのシャリーと呼ばれるリュエディ(1984年植樹)と1haのコート・ボネット(1989年植樹)のアッサンプラーージュ。どちらもピュアな花崗岩土壌でヴィオニエに最適。10月中旬に収穫。収穫後、冷却しダイレクトプレス。300Lのバリックで発酵。発酵温度は20~23度。25%は新樽を使用。22ヶ月間熟成後、粗いフィルターを通してボトリング。 | | | | | | | | | |

Côte du Rhône

Clos de la Bonnette

クロ・ド・ラ・ボネット
Condrieu

本来のコンドリュウの味わいを自然な畑から再現

コンドリュウの中でも「コート・ボネット」は森に囲まれ、他の畑と隔離された場所。60年間荒廃していた畑を有機的アプローチで復活させた信念の造り手「クロ・ド・ラ・ボネット」。

コンドリュウ最高峰コート・ボネット

コンドリュウは難しい産地だ。ヴィオニエの適度な凝縮感とオイリーさ、フラワリーで優れた芳香性だけが先行してしまい、テンションの高いワインはほとんど見つかからない。残念ながら商業的なワインばかり。

『商業的で収量が多く、第1アロマだけのシンプルなヴィオニエが多いのでコンドリュウの本来の深み、ミネラル表現は今や貴重な存在』

1960年代、コンドリュウは僅か12haだったが、20世紀に入ると98haまで開墾されたが、そのほとんどは商業的ワインで評判を落としていった。



『コンドリュウで最も自然が残る場所がコート・ボネット。森に囲まれ、周辺に畑が無く、生物多様性が自然と確保されている』

クロ・ド・ラ・ボネットの現当主「アンリ・グイエ・モンタボネ」「イザベル」夫婦が1992年にコート・ボネットの南西斜面の森1.5haを購入しドメーヌが始まった。

『段々畑の残骸が残っていた。1960年代は葡萄畑があった場所だが第2次世界大戦後に放棄されて荒廃していた』

農業も無かった60年代の農民は、そこが優れた土壌でテロワールのにも守られた場所であることを熟知していたから畑を作ったのだ。

『土壌は花崗岩にアルゼユク(雲母)が混じる理想的な土壌。極度に乾燥するコンドリュウでアルピュエル川への地下水脈から水分を得る』1

コート・ロティ以上の急斜面に手作業で掘り出した石を積み上げ段々畑を形成していく。幅は1m程度しかなく、効率は非常に悪い。

『働く人間にとっては厳しい環境だが、崖の中を北

風が常に吹きぬけるのでカビがなく、ウドンコ病等の病気が少ない』

ヴィオニエは開花時期に冷気が必要。ある程度の冷気がヴィオニエに長い生育期間を与え、収量を落とさせ、複雑味を与える。

『コート・ボネットはヴィオニエに複雑さ、ミネラル感を与えてくれる珍しいテロワールで他の産地のヴィオニエには無い個性を味わえる』

化学薬品が使われたことがない

畑の作り方は「ジャン・ミッシェル・ステファン」に習った。段々畑の石壁は敢えてコンクリートを使わないで積み上げるだけ。

『コンクリートは水の流れを止めてしまうので使わない。崩れたら、もう1度積み上げるだけ。自然に逆らうてはいけない』

伝統的仕立てで三角形の支柱に葡萄樹を固定し、風を受ける帆船のように枝を広げ、葡萄樹の間に風を通して病気を防ぐのと同時に果実が焼けるのを防ぐ。



畑では硫黄と銅、ブレバサンシオン以外は使用されない。1960年代から1度も農薬が使われていないことになる。

『第2次世界大戦後から60年間畑は自然に戻り、休んでいたのが土壌は最高の状態なので、土壌を壊さないことが大切』

極度の乾燥から守る為、耕起は冬から春のみ。夏場に耕すと地中の水分が蒸発し微生物も死んでしまうのだそう。

『夏場は酷い乾燥なので地中深くまで根を伸ばして

いる葡萄樹は大丈夫だが、雑草すら生き抜くことができないので草むしりも必要ない』

コンドリュウで有機栽培を導入し、自然なワイン造りを行っているのは彼等を含めて5軒しか存在しない。それ程、厳しい環境なのだ。

ヴィオニエの最適地

ワイン醸造は栽培同様にできる限り介入しない事を基本とするが、暑いコンドリュウならではの工夫が随所に活かされている。

『ゆっくり成熟したヴィオニエのみを数回に分けて収穫することで酸度、糖度、果実味、香味成分、ミネラル、タンニンのバランスを得る』

収穫のタイミングは、糖度以上に酸度とフェノール類の成熟を特に重要視して決めている。より深みのある多層的なワインを目指している。



『収穫後はドライアイスを使って、酸化から守りながら温度を下げて、揮発的な香を守り、フレッシュさをワインに与えている』

発酵は野性酵母のみ。ステンレスタンクで始めて、発酵が安定したら古いバリックに移して発酵を続けていく。

『近年の気温上昇で酸を足すことが許され、足す生産者が多いが、私達は足さない。葡萄がワイン造るのであって化学が造るのではない』

ヴィオニエは本来、アツタクの陽気さだけでなく高貴さがある品種。厚い果実の奥に確実に土地の味を感じさせる彼等のワイン。コンドリュウこそがヴィオニエの最適地であることを教えてくれる。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|----------|------|---|-----|--------|------|---------|
| A3608 | Collines Rhodaniennes Viognier "l'Archette" コンドリュウ・ローダニエンヌ・ヴィオニエ・アチェット | | Viognier | 2018 | 白 | 750 | 4,300 | | ○ |
| コンドリュウの葡萄がメインだが、コンドリュウ以外の葡萄もアッサンブラージュしている。野性酵母のみでステンレスタンクで比較的低温をキープしながら発酵。その後、移し替えをしてステンレスタンクで6ヶ月間熟成してからボトリング。最もフレッシュでヴィオニエの楽しさを味わってもらう為のキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A2005 | Condrieu "Roches d'Arbuel" コンドリュウ・ロッシュ・ダルビエール | | Viognier | 2016 | 白 | 750 | 7,400 | 若い樹 | LIMITED |
| 比較的若い樹齢の区画の葡萄は早く収穫されることが多い。その葡萄のみを使用したキュヴェ。ステンレスタンクで3日間発酵。発酵途中で古い木樽(バリック、トノー等色々)に移し替えて発酵を続ける。発酵終了後に1度移し替えて12ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A3606 | Condrieu "Legende Bonnetta" コンドリュウ・レジェンド・ボネット | | Viognier | 2017 | 白 | 750 | 8,300 | 古い樹 | ○ |
| 彼等の最も重要なワイン。樹齢の高い区画の葡萄のみを使用する。年によっては早く収穫した葡萄でバランスを取る事もある。ステンレスタンクで3日間発酵。発酵途中で古い木樽(バリック、トノー等色々)に移し替えて発酵を続ける。発酵終了後に1度移し替えて12ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A3609 | Syrah "Cisselande" シラー・シスランド | | Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 4,300 | | ○ |
| ダンピユイの南側にある古い畑のシラー100%。野性酵母のみでステンレスタンクで発酵。強い重いシラーではなく、抽出の優しいフレッシュなシラーを目指しているためマセラシオンは短めでルモンタージュも必要最低限。発酵終了後、移し替えをして古樽で6ヶ月熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A3607 | Cote Rotie "Prenelle" コート・ロティ・プレネル | | Syrah | 2016 | 赤 | 750 | 11,000 | テュバン | LIMITED |
| ダンピユイの南、テュバンの急斜面にある条件の良い古い畑。典型的花崗岩。発酵は野性酵母のみでステンレスタンクで行われる。温度管理は基本的にしないが30度以下で発酵。熟成は古い色々な大きさの樽で2年間。その後、アッサンブラージュしてボトリング。 | | | | | | | | | |

Thierry Alexandre

ティエリー・アレクサンドル

St Jean de Muzols

ジャン・ルイ・シャーフの栽培を経て独立「サン・ジョセフ」

拡張前のオリジナルの「サン・ジョセフ」の優れたテロワールを活かしたワイン造り・サン・ジョセフの新たな可能性を十分に感じさせてくれる。2005年から始まった若手。

ジャン・ルイ・シャーフ元栽培担当

2005年創業、年産僅か5,000本。フランス国内のサロンにも出ていないにも関わらず、フランス国内で大人気となっている「ティエリー・アレクサンドル」。

『2005年までジャン・ルイ・シャーフ、ジャン・ミッシェル・ステファン、エルヴェ・スーオ、シャブティエの栽培を担当していた、有機栽培の専門家であるワイン造りより、葡萄栽培が大切』

2000年に有機栽培で畑の管理を請け負う会社を設立。直ぐにジャン・ルイ・シャーフやジャン・ミッシェル・ステファン、エルヴェ・スーオの畑を担当。

その後も顧客は増え続け、シャブティエの畑も担当するようになり多忙を極めた。



『畑仕事が好きで始めたのに、いつの間にかマネージメントが仕事になってしまった。オフィスワークではなく畑で仕事があった』

2005年、順調だった会社を止め、1.5haの葡萄畑と1haのアプリコット畑を買ってワイン造りを始めてしまう。

『ワイン醸造はエルヴェ・スーオから学び、少しずつ調整している。シンプルに何も足さないのが難しい事はない』

家に隣接するガレージを改装した醸造所。剥き出し

の地面にステンレスタンク4台とカーボンファイバーの発酵槽1台。数個のバルックがあるだけ。ポンプやフィルター、手動のボトリングマシーン等、必要最低限の機材のみの最小限の醸造所。だが、清潔で整理された空間。

拡張前のサン・ジョセフ

醸造所はサン・ジョセフの中心地トゥルノンの北、「サン・ジャン・ド・ミュゾル」に位置する。

『サン・ジャン・ド・ミュゾルは拡張前のオリジナルのサン・ジョセフであり、土壌と丘陵、気候条件がコート・ロティとほぼ同じと言われる』

サン・ジョセフはローヌ川の左岸に南北40km以上に渡って広がり、1220haにもなる巨大アペラシオンで45の村が含まれている。

『1969年の拡張前は僅か6つの村のみがサン・ジョセフを名乗れた。エルミタージュの丘のローヌ川を挟んで反対側が本来のサン・ジョセフ』

サン・ジョセフ周辺には協同組合と大手生産者が多かったのでAOCに産地拡大のプレッシャーが多く、1969年に6つの村から45の村まで拡張されてしまった。



『元々97haだったサン・ジョセフは1220haに拡張された。10倍に広がって元々の個性、特徴を維持できるはずがない』

凡庸で低価格のワインが多いのも事実だが、「サン・ジャン・ド・ミュゾル」「トゥルノン」「モーヴ」の花崗岩は本当のサン・ジョセフの偉大さを持っている。

『対岸のエルミタージュは南西向きで暑いが、サン・ジョセフは南東向きで少し気温が下がり、日照時間も短くなる』

全房発酵

畑は「サン・ジャン・ド・ミュゾル」に1haを所有。ローヌ川に近い平野部分にも1haを所有。対岸のクローズ・エルミタージュにも少し持っている。

『平野部の葡萄はヴァン・ド・フランスでペットナットを造っている。サン・ジョセフの葡萄樹は1960年頃に植樹された約60年樹齢』

収穫は全て手作業で行われ、畑で選果しながら醸造所内でも再び選果。その後、赤も白も冷蔵庫で冷やし24時間以上落ち着かせる。

『発酵前に低温で浸漬されることによって果皮から揮発的香やアントシアニンが抽出される。フレッシュな果実を手に入れる』

軽く漬しながら発酵槽に投入し、野性酵母のみで発酵を開始。基本的に全房を使用する。

『全房で野性酵母のみで発酵させるのが自分のワイン造り。マセラシオンは15~20日程度で発酵初期は1日に10分モンタージュを行う』

発酵終了後に圧搾、古バルックに詰めて12ヶ月間熟成。コラージュ、フィルターは行わない。サン・ジョセフルージュでも年産600本という生産量。

綺麗に熟した果実。スムーズで勢いのある果実味がそがティエリーの特徴でサン・ジョセフらしい躍動感に溢れたワインに仕上がっている。

『キュ・セックは野性酵母のみで発酵させ、約5ヵ月後の発行中に瓶詰めて自然の発泡を残したペットナット』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|-----------------------|--------|---|-----|-------|----|---------|
| A3214 | "Cul Sec" Rouge キュ・セック・ルーージュ | | Syrah | [2017] | 赤 | 750 | 3,000 | | LIMITED |
| A4870 | "Cul Sec" Rouge キュ・セック・ルーージュ | 新入港 | Syrah | [2019] | 赤 | 750 | 3,300 | | ○ |
| 「Cul-de-Sac」=「行き止まり」にかけたネーミング。畑がサン・ジャンの町とローヌ川に挟まれた場所にあるので「行き止まり」と名付けられた。2001、2005年に植樹された若い畑で粘土に砂質が混じる土壌。全房で発酵後、約7ヵ月後にボトリング。この時はまだ発酵が続いているので自然のガスが残る。 | | | | | | | | | |
| A4869 | "Cul Sec" Blanc キュ・セック・ブラン | 新入港 | Marsanne | [2019] | 白 | 750 | 3,500 | | ○ |
| 「Cul-de-Sac」=「行き止まり」にかけたネーミング。畑がサン・ジャンの町とローヌ川に挟まれた場所にあるので「行き止まり」と名付けられた。2001、2005年に植樹された若い畑で粘土に砂質が混じる土壌。全房で発酵後、約5ヵ月後にボトリング。この時はまだ発酵が続いているので自然のガスが残る。 | | | | | | | | | |
| A1618 | Saint Joseph Rouge サン・ジョセフルージュ | | Syrah | 2016 | 赤 | 750 | 6,400 | | ○ |
| A3211 | Saint Joseph Rouge サン・ジョセフルージュ | | Syrah | 2017 | 赤 | 750 | 6,400 | | ○ |
| A4867 | Saint Joseph Rouge サン・ジョセフルージュ | 新入港 | Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 6,200 | | ○ |
| マセラシオンは15~20日程度で発酵初期は1日に10分モンタージュを行う。発酵終了後に圧搾、古バルックに詰めて12ヶ月間熟成。コラージュ、フィルターは行わない。サン・ジョセフルージュでも年産600本という生産量。 | | | | | | | | | |
| A1619 | Saint Joseph Blanc サン・ジョセフ・ブラン | | Marsanne | 2016 | 白 | 750 | 6,600 | | LIMITED |
| A3212 | Saint Joseph Blanc サン・ジョセフ・ブラン | | Marsanne | 2017 | 白 | 750 | 6,600 | | ○ |
| A4868 | Saint Joseph Blanc サン・ジョセフ・ブラン | 新入港 | Marsanne | 2018 | 白 | 750 | 6,500 | | ○ |
| 森に囲まれた急斜面の畑で南東向き。土壌は典型的な花崗岩。ゴブレ仕立ての伝統的畑で1960年に植樹された平均樹齢60年の樹。全て手で収穫し、1日低温で置き、落ち着かせることで低い温度から発酵を進めることができる。発酵は10年以上使用したバルックで行い、12ヶ月以上熟成してボトリング。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A3213 | Crozes Hermitage Blanc クローズ・エルミタージュ・ブラン | | Marsanne Roussanne | 2017 | 白 | 750 | 5,800 | | ○ |
| 2013年に植樹した僅か0.1haの畑。非常に古く風化した花崗岩土壌。友人と飲む為に造っていたワインで2017年に初めてボトリング。収穫後、垂直式プレスでダイレクトプレス。24時間冷却してからステンレスタンクで発酵。野性酵母のみ。約1年間古い樽で熟成。 | | | | | | | | | |

Côte du Rhône Charvin

シャルヴァン
Chateauneuf du Pape

『全房発酵』『コンクリートタンク熟成』

R.パーカーがラヤスに最も近く、ラヤスより重厚と評した若手注目株は伝統的醸造に拘り、自然で綺麗なシャトーヌッフ・デュ・パプを目指している。唯一無二の個性。

1990年初ヴィンテージ

ドメヌ・シャルヴァンは1851年に「ギョーム・シャルヴァン」によってシャトーヌッフ・デュ・パプの北端、オランジェに創設された。当初は野菜と葡萄の栽培を行う典型的な栽培農家であった。

『100年後の1951年に醸造を開始。一部はボトリングしていたが、ほとんどはバルク販売していた』
1990年に現当主「ローラン・シャルヴァン」が20代の若さで相続すると畑の改良を進め、品質重視に切り替え、ボトリング比率を高めていく。

『6代目、ローランは若く積極的で有機栽培を開始。更に伝統的全房発酵と大型セメントタンクでの発酵・熟成を導入した』

1990年が正式な彼等のファーストヴィンテージで当時は全く無名だったが、R.パーカーが「ラヤスに最も近い造り手」と称したことで注目される。



代々、北部の北斜面の多様性のある土壌を持つ畑を所有していたのも幸運だったが、若く真面目なローランの仕事で一気に評価を高めていった。当時の所有畑はシャトーヌッフ・デュ・パプは4haのみ。徐々に増やし、現在では8haを所有。シャトーヌッフに隣接するコート・デュ・ローヌにも12haを所有している。

北部北向き斜面

『所有畑は全てシャトーヌッフ北部の北向き斜面で粘土石灰質を中心に砂岩質、チョーク質も含む。南部の大きな石に覆われた暑い畑ではない』

キャプリエール、モーコイユ、アルネスクの3つのリュエーディに位置していて、14区画に分かれている。全て北部。典型的な「ガレ・ルーレ」と呼ばれる石に覆

われた畑は少ない。

沖積層由来する海洋性砂岩の畑と赤い粘土質の畑が主で、ローヌ川に方面では僅かにチョーク質の畑も所有する。

『グルナツシュは酸性でPHが高い土壌と相性が良い。砂岩は酸性でPHも高いので理想的』

また、北向き斜面は日照量が比較的少なく、葡萄の成熟がゆっくり進むのでフェノール類が複雑で豊富になる傾向がある。

ローランは暑いシャトーヌッフでは石に覆われた畑や南向き斜面は過度に葡萄樹を暖めてしまうので、ワインに緊張感が足りなくなると考えている。

『石に覆われた畑は過熱気味で熱さを感じさせる。決してガレ・ルーレが最高の条件ではない。色々な土壌のアッサンブラージュが重要』



シャトーヌッフの標高は120m程度と低く、年間を通して温暖でミストラルによって乾燥しているが、ローヌ川のお陰で地下に水脈があり、葡萄樹は過度な水分ストレスはない。

更に、グルナツシュは寒さに弱く、晩熟な品種なので9月も暑いシャトーヌッフの北側斜面でゆっくり成熟することで複雑味を得ることが可能になっている。

全房発酵・セメントタンク熟成

1990年が初ヴィンテージの新しい造り手でありながら、栽培、醸造、熟成まで現代的な要素は全く無いのがローランのワイン造り。

畑では除草剤、防虫剤、防カビ剤は一切使用しない有機栽培を実践。醸造面も栽培同様に、過度な介入を避けるミニマリスト。

『80%がグルナツシュでシラー、ムールヴェードル、ヴァカレーゼ、カリニャンを栽培。シャトーヌッフは全て

樹齢50年以上』

最も古い区画は1910年に植えられた区画で最も若い区画でも1970年代に植樹されている。仕立ては伝統的「ゴブレ」。

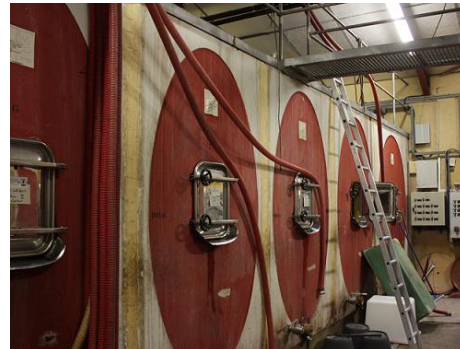
収穫は全て手収穫。全房を使ってセメントタンクで発酵。酵母は野生酵母のみ。

『濃厚さが求められるシャトーヌッフで全房発酵する造り手は一時期シャルヴァンだけになっていたが、近年少しずつ増えてきた』

果実だけでなく、茎まで熟した房でないと全房発酵はできないが、北向き斜面の畑はゆっくり熟するので茶色く熟した茎を使える。

『全房はワインに適度なタンニンと清涼感を与えるだけでなく、酵素の働きで発酵をスムーズに進める力も持っている』

発酵槽は大型の伝統的セメントタンク。マセラシオンは約1ヶ月間と現代のシャトーヌッフ・デュ・パプでは異例の長さ。



ほとんどの造り手がバリックで熟成させる中、ローランのセラーには1つのバリックも無い。

『土地の味を表現するには、できる限り何もしないのが正しい。香やタンニンを与えないセメントタンクでの熟成が最も適している』

R.パーカーは「シャトーヌッフのリジューブル」としてシャルヴァンを評したが、一方でラヤスより重厚とも評している。

自然な造りの彼等のワインは流動的だが古樹だからこそその重厚な味わいも持っている。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|---------------------------|------|----|-----|-------|--------|---------|
| A3611 | Cotes du Rhone Rouge コート・デュ・ローヌ・ルージュ | | Grenache Mou, Sy | 2017 | 赤 | 750 | 3,000 | | LIMITED |
| A4911 | Cotes du Rhone Rouge コート・デュ・ローヌ・ルージュ | | Grenache Mou, Sy | 2018 | 赤 | 750 | 3,000 | | ○ |
| 1940~70年代に植えられた畑で醸造所の周辺の畑。全て手収穫。発酵は野生酵母のみで大型セメントタンクで行う。シャトーヌッフ・デュ・パプでは珍しい全房発酵でマセラシオンは約1ヶ月間。その後、移し替えをしてセメントタンクで20ヶ月間熟成し、ノン・フィルターでボトリング。 | | | | | | | | | |
| A4912 | Cotes du Rhone Rose コート・デュ・ローヌ・ロゼ | 新入港 | Grenache Cin, Ca | 2019 | ロゼ | 750 | 2,900 | | LIMITED |
| 50%グルナツシュ、40%サンソー、10%カリニャン。典型的ガレの土壌と一部砂質の畑。1975年に植樹された畑が主体。醸造はシンプル。全ての品種を全房のままダイレクトプレスし、そのままセメントタンクで2週間発酵。温度は19度を超えないようにしてフレッシュさを確保する。 | | | | | | | | | |
| A4913 | Cotes du Rhone Blanc コート・デュ・ローヌ・ブラン | 新入港 | Bourboulenc Cl, Ro, GB | 2019 | 白 | 750 | 3,400 | | LIMITED |
| 45%ブルブラン、25%クラレット、20%ルーサンヌ、10%グルナツシュ・ブラン。典型的ガレの土壌と一部砂質の畑。1930年に植樹されたブルブランが主体。全ての品種をセメントタンクで一緒に4週間発酵。その後、20度以下に保ちながら熟成。1200本のみ生産。 | | | | | | | | | |
| A1246 | Chateauneuf du Pape Rouge シャトーヌッフ・デュ・パプ・ルージュ | | Grenache Mou, Sy, Va | 2014 | 赤 | 750 | 8,600 | 冷涼な年 | LIMITED |
| A3610 | Chateauneuf du Pape Rouge シャトーヌッフ・デュ・パプ・ルージュ | | Grenache Mou, Sy, Va | 2016 | 赤 | 750 | 8,600 | 酷暑で濃縮 | ○ |
| A4910 | Chateauneuf du Pape Rouge シャトーヌッフ・デュ・パプ・ルージュ | 新入港 | Grenache Mou, Sy, Va | 2017 | 赤 | 750 | 8,600 | バランスの年 | ○ |
| 14区画のアッサンブラージュ。樹齢は50年~80年。全て手収穫。発酵は野生酵母のみで大型セメントタンクで行う。シャトーヌッフ・デュ・パプでは珍しい全房発酵でマセラシオンは約1ヶ月間。その後、移し替えをしてセメントタンクで20ヶ月間熟成し、ノン・フィルターでボトリング。 | | | | | | | | | |

Bois de Boursan

ボワ・ド・ブルサン
Chateauneuf du Pape

唯一残った伝統的シャトーヌッフ・デュ・パプ

1980年代から全く変わらない今では珍しい伝統的醸造。有機栽培、全房発酵、野生酵母、フードル熟成で古樹ならではの複雑味を楽しめる。アタックより繊細さを味わって欲しい。

唯一残った伝統的シャトーヌッフ

フランスで最も急速に現代化が進んだ産地とも言われるシャトーヌッフ・デュ・パプ。R.パーカーが現代的スタイルのシャトーヌッフを評価したことで一気に現代化が進み、今や伝統的な造り手は皆無。



『シャトーヌッフは30年で全く違う産地に変わってしまった。全て除根し、凝縮感を高めた濃厚で重い、そして甘い樽の香に支配されている』

ボワ・ド・ブルサン当主「ジャン・ポール・ベルシノ」は現代化されたシャトーヌッフに取り残されたように伝統的シャトーヌッフを今に残している。

『伝統的シャトーヌッフは私含めシャルヴァン等数軒しか残っていないが、父親から引き継いだ伝統を変える必要はないと思っている』

除根し、品種別に発酵させて完璧な熟度を追及し、バリックで熟成させた現代的シャトーヌッフは甘く、フルーティーだがアタックが主で余韻は寂しい。

『フランス初のAOCに認定された歴史あるシャトーヌッフは伝統的に全房で数品種を一緒に発酵させたものだった。バリック熟成はあり得ない』

ボワ・ド・ブルサンはイタリア、ピエモンテから移住した祖父「ジャン・ベルシノ」によって1955年に設立され、シャトーヌッフ・デュ・パプ村に位置している。

3haの葡萄栽培農家として始まり、1987年に「ジャン・ポール」が相続するまで生産量の半分はネゴスに販売していた。

27区画のアッサンブラージュ

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|------------------------------|------|---|-----|--------|----|---------|
| A3330 | Chateauneuf du Pape Rouge シャトーヌッフ・デュ・パプ・ルージュ | | Grenache Mou, Sy | 2016 | 赤 | 750 | 5,900 | | ○ |
| 70%グルナッシュ30%ムールヴェードル、シラー等。樹齢40-80年の色々な畑のアッサンブラージュ。全房(基本的に100%だが年による)を使い野生酵母のみでセメントタンクで発酵。熟成はフードル、スラヴォニア大樽と色々。バリックは使用しない。色々な土壌のアッサンブラージュだからこそのバランス。全房のフレッシュ感。 | | | | | | | | | |
| A1657 | Chateauneuf du Pape Rouge "Felix" シャトーヌッフ・デュ・パプ・ルージュ・フェリックス | | Grenache Mou, Sy | 2015 | 赤 | 750 | 11,000 | | ○ |
| A3331 | Chateauneuf du Pape Rouge "Felix" シャトーヌッフ・デュ・パプ・ルージュ・フェリックス | | Grenache Mou, Sy | 2016 | 赤 | 750 | 11,500 | | LIMITED |
| 1995年が初ヴィンテージ。65%古樹のグルナッシュ30%ムールヴェードル、その他シラー等。全房(基本的に100%だが年による)を使い野生酵母のみでセメントタンクで発酵。熟成はフードル、スラヴォニア大樽と色々。バリックは使用しない。年産5000本のみ。詰まった果実と凝縮度。 | | | | | | | | | |
| A3332 | Chateauneuf du Pape Blanc シャトーヌッフ・デュ・パプ・ブラン | | Grenache B Cl, Rou, Bourb | 2018 | 白 | 750 | 5,900 | | LIMITED |
| 1haのみ。35%グルナッシュ・ブラン35%クレレット、ルーサンヌとブルブラン各15%。1965年と1985年に植えた畑。石に覆われた畑と粘土質の2区画で標高は60~60m。エナメルタンクで野生酵母のみで発酵。100%ノン・マロラクティック。熟成はエナメルタンク(一部古バリック)で5ヶ月間。年産3,000本のみ。 | | | | | | | | | |

ジャン・ポールの相続後、ネゴスへの販売を減らし、畑を有機栽培へ変更。1999年には認証も取得した。しかし、ワイン造りは一切変えていない。

『有機栽培だけでなく、できる限り森林を隣接させ生物多様性を維持している。葡萄樹が生命力を高めるには非常に重要だと考える』

現在では全ての畑が有機認証を得ている。所有畑は18haで、シャトーヌッフ・デュ・パプ全域に27区画を所有。

『27区画の畑はローヌ川に近いチョークを含む土壌、北部の砂岩、南部の石に覆われた赤土と色々。16種類の土壌の畑を所有している』

色々な土壌の畑を持つことで色々な個性の葡萄が収穫でき、アッサンブラージュの可能性が広がる。それがワインの複雑味に寄与する。



更に、暑い年に強い土壌もあれば、寒い年に強い土壌もあるので、どんな天候の年でもある程度比率を変えることで対応できる。

『最も古い樹は100年以上の古樹のグルナッシュ。ほとんどは60-70年代に植樹されていて樹齢40年から80年の古樹』

彼等のワインには人為的な味わいのコントロールは全く感じない。その代わりに、古樹ならではの滋味深い染み出すような味わいがある。

全房発酵とフードル熟成

醸造はシャトーヌッフ・デュ・パプで最も伝統的であることは間違いない。混植の畑は一気に収穫され、複数品種が一緒に発酵される。

『1980年代から全房で発酵させている。年によって変えるが基本的には100%全房。これによって』

フレッシュ感、ストラクチャーが出る』

発酵は野生酵母のみ。セメントタンクで行い、熟成はフードルやスラヴォニア・オーク大樽、アルザスのビールの熟成に使っていた大樽と色々。

『バリックは一切使用しない。使う必要がないから。古樹の葡萄は既に複雑味を持っていて繊細な味わい。それを隠す必要はない』

流行の濃厚なシャトーヌッフとは全く違う、ブルゴーニュやパロロのような伸びのあるワイン。タンニンは細かく繊細で、樽からくるタンニンではない。

『何も足さない。フィルターもかけないがボトリング前にSO2のみ極少量添加する。PHが高いこの地域では必ず必要な作業』



■ Chateauneuf du Pape Rouge

70%グルナッシュ 30%ムールヴェードル、シラー等。樹齢40-80年の色々な畑のアッサンブラージュ。色々な土壌のアッサンブラージュだからこそのバランス。全房のフレッシュ感。

■ Chateauneuf du Pape "Felix"

1995年が初ヴィンテージ。65%古樹のグルナッシュ30%ムールヴェードル、その他シラー等。年産5000本のみ。詰まった果実と凝縮度。

■ Chateauneuf du Pape Blanc

1haのみ。35%グルナッシュ・ブラン35%クレレット、ルーサンヌとブルブラン各15%。醸造はエナメルタンクで行っている。年産2000本。

La Vieille Julienne

ラ・ヴィエイユ・ジュリエヌ

Les Gres

シャトー・ヌッフ・デュ・パプの常識を覆す

異常に高い樹齢の畑は全てバイオダイナミで健康さが保たれているが収量は20hal/ha と異常な少なさ。だからこそ葡萄のエキスを搾り出したようなピュアで綺麗なスタイルを目指している。

シャトーヌッフの異端児

シャトーヌッフ・デュ・パプ伝統の紋章もなく、波型のエチケットでもなく、スタイリッシュで今時なエチケットが貼られた「ラ・ヴィエイユ・ジュリエヌ」。

当主は「ジャンポール・ドゥーメン」。彼のような独特の拘りとセンスを持った造り手は必ず何処の産地にも1人はいるものだ。

『1905年創業。当初はバルクでネゴスに売っていたが、60年代にマキシンドゥーメンがラ・ヴィエイユ・ジュリエヌの名前で販売開始』

この地域の造り手としてはかなり早く、ワイン造りを始めていたドゥーメンで、1990年に現当主「ジャン・ポール」が相続し、一気に評価を高めている。

『醸造所はシャトーヌッフ最北のレ・グレに位置し、ローヌ川からも遠く、低地のシャトーヌッフよりも冷涼で、ゆっくりと熟することができる』

シャトーヌッフに25ha、シャトーヌッフに隣接するコート・デュ・ローヌに5ha所有。平均樹齢は50年を超えている。非常に恵まれた環境。

『グルナツシュ以外は混植する。白品種も混植する。単一品種の畑は自然界ではあり得ない』

彼のワインは他のどの造り手とも似ていない。シャトーヌッフと言うよりも「ラ・ヴィエイユ・ジュリエヌ」のワインと言えるかもしれない。

『自然な栽培、醸造を主体に、葡萄やワインの環境を更に良い状態に変更し続けることで毎年変化、進化している』

バイオダイナミと混植

平均樹齢50年の全ての畑は1999年からバイオダイナミが導入されている。高い樹齢とストレスで収量は20~25hl/haという驚異的な少なさ。

『祖父はバイオダイナミの知識は無かったが月の動きに合わせてボトリングをし、潮の満ち引きに合わせて』

て剪定をしていた』

妄信的にバイオダイナミを導入しているのではなく、体験的に導入していて、自然環境を維持しながら、持続可能な農業を目指している。

『土壌は粘土石灰を主体に砂質、小石を含むリュエディ「モーコユ」「ボワ・ローゾン」が主で、水晶を多く含む「モン・レドン」も所有』



シャトーヌッフの典型的な「ガレ・ルーレ」と呼ばれる石で覆われた畑はなく、ほとんどの畑は北向き斜面で冷涼な区画。

『シラーとサンソーは相性が良いので混植し、高温を嫌うムールヴェードルは地下に水脈がある北斜面に植えてクノワーズと混植している』

グルナツシュは冷気に弱く、花ぶるいを起こしやすいので冷気が入らない畑に植え、単独で栽培している。全て祖父の時代からの経験則。

『最適な場所に植えれば病気にも耐え、長く生きられる。レ・オー・リュのグルナツシュは1905年に植樹されたものだがまだ元気』

15度からの低温発酵

マセラシオン・カルボニックも全房発酵も試したが、北部の冷涼畑と高樹齢だからこそその繊細さや垂直

性を表現するには間違っていた。

『収穫の1ヶ月前からセラーを冷やし、コンクリートタンクの芯まで温度を下げることで発酵温度を低めからスタートさせる』

南ローヌのリスクの1つが発酵時の気温の高さ。セラー内が30度近くまでであると、バクテリアの活動を助長し、プレットや揮発の原因になる。

『低い温度から発酵を開始することで果実由来の香を残す事ができる。また、各温度帯で働く酵母が変わる事で複雑味を増す』

セメントタンクは芯まで冷えているので発酵時の温度上昇も緩やかで発酵は長期化する。発酵時の気温の高さは繊細さを奪ってしまうと考える。

発酵はできる限り、区画毎に分けて行い、区画毎の個性を得てからアッサンプラージュすることでワインに複雑味を与える。

『マセラシオンは果皮の状態を見ながら、毎年変えるが約3週間。ピシャーージュは行わず、最小限の手作業ポンピングオーバーのみ』

色素は要らない。粗いタンニンも要らない。長い発酵期間にゆっくり抽出されるエキスのみが必要で、力強さは求めていない。

マロラクティックからはフードル、古バリックで行うことで樽と馴染ませる。

『酸化防止剤は石油由来のものではなく、天然硫黄を燻製して得たものを使用し、添加量は10mg/L程度にまで減らしている』

清澄も行わず、ノン・フィルターで出荷するので極少量のSO2は必要だと考えている。

『ドゥーメン・シリーズは有機で栽培している若手を助ける為に始めたネゴス部門。有機葡萄を購入し、シンプルに仕上げたキュヴェ』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|----------------|------|---|-----|--------|------|----------|
| A2079 | Cotes du Rhone "Clavin" Blanc コート・デュ・ローヌ・クラヴァン・ブラン | 発売 | Gr, B, Ci, Bo | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| 40%グルナツシュ・ブラン、30%クレレット・ロゼ、30%ブル・ブラン。平均樹齢70年。小石で覆われた砂質の北斜面の畑。ダイレクトプレス。野性酵母のみでセメントタンクで発酵。フードルで12ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A4304 | Cotes du Rhone "Clavin" Rouge コート・デュ・ローヌ・クラヴァン・ルージュ | | Gr, Ci, Sy, Mo | 2016 | 赤 | 750 | 3,900 | | ○ |
| 75%グルナツシュ、10%サンソー、5%シラー、5%ムールヴェードル、その他混植の白品種。小石で覆われた砂質の北斜面の畑。野性酵母のみでセメントタンクで発酵。マセラシオン1週間程度。フードルで12ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A2081 | Chateauneuf du Pape Rouge "Les Trois Sources" シャトーヌッフ・デュ・パプ・ブルー・ジュ・レ・トワ・ソース | 発売 | Gr, Ci, Sy, Mo | 2015 | 赤 | 750 | 9,800 | | SOLD OUT |
| 70%グルナツシュ、10%シラー、5%クノワーズ、5%サンソー、ムールヴェードル。その他、元から植わっている白葡萄等。グルナツシュは100年樹齢。土壌は粘土石灰を主体に砂質、小石を含むリュエディ「モーコユ」「ボワ・ローゾン」。セメントタンク発酵、マセラシオン約3週間。12ヶ月間フードル熟成。 | | | | | | | | | |
| A2082 | Chateauneuf du Pape Rouge "Les Hauts Lieux" シャトーヌッフ・デュ・パプ・ブルー・ジュ・レ・オー・リュ | | Gr, Ci, Mo, Cu | 2015 | 赤 | 750 | 12,500 | | ○ |
| 70%グルナツシュ、20%ムールヴェードル、5%クノワーズ、5%サンソー。(シラー無し)水晶を多く含む「モン・レドン」の葡萄。真南を向く斜面の頂上部で森に囲まれた冷涼畑で、通常2週間収穫が遅い。セメントタンク発酵。セメントタンク発酵、マセラシオン約3週間。12ヶ月間フードル熟成。 | | | | | | | | | |
| A4301 | Chateauneuf du Pape Rouge "Reserve" シャトーヌッフ・デュ・パプ・ブルー・ジュ・レ・セルヴ | | Gr, Sy, Ci | 2016 | 赤 | 750 | 42,000 | | LIMITED |
| 樹齢100年の最も古い区画で10年以上バイオダイナミで管理されていてエネルギーの強い畑。北向き斜面の段々畑なので成熟には時間がかかるが、ゆっくり完熟できる。100%除梗してコンクリートタンクで低温発酵。マセラシオンは20日間。熟成はフードルで12ヶ月以上。ボトリングして4ヶ月休ませてから出荷。 | | | | | | | | | |
| A2084 | Cote du Rhone Rouge "Daumen" コート・デュ・ローヌ・ルージュ・ドゥーメン | 発売 | Gr, Sy, Ci, Mo | | 赤 | 750 | | 買い葡萄 | SOLD OUT |
| ≪買い葡萄≫60%グルナツシュ、30%シラー、10%サンソー、ムールヴェードル。全て友人の有機栽培葡萄。色々な土壌の葡萄をアッサンプラージュ。醸造はドゥーメンものとはほぼ同じ。 | | | | | | | | | |
| A2086 | Chateauneuf du Pape "Daumen" シャトーヌッフ・デュ・パプ・ブルー・ジュ・ドゥーメン | | Gr, Sy, Ci, Mo | 2015 | 赤 | 750 | 5,900 | 買い葡萄 | ○ |
| ≪買い葡萄≫グルナツシュ、シラー、サンソー、ムールヴェードル。全て友人の有機栽培葡萄。色々な土壌の葡萄をアッサンプラージュ。醸造はドゥーメンものとはほぼ同じ。 | | | | | | | | | |

Michel Savel / Herve Souhaut

ミッシェル・サヴェル/エルヴェ・スーオ
Collines Rhodaniennes

ティエリー・アルマン、ダール・エ・リボ、パカレに学んだ

北アルディツシュで唯一ワインを造っている「エルヴェ・スーオ」が始めた新しいワイン。隣人の「ミッシェル・サヴェル」の所有畑をエルヴェが栽培・醸造する。初ヴィンテージは2015年。

エルヴェ・スーオの挑戦

ローヌに自然なワイン造りを広めた立役者「ティエリー・アルマン」で自然栽培、そして、亜硫酸に頼らない自然な醸造を学んだ「エルヴェ・スーオ」。



その後、1991年には「フィリップ・パカレ」の薦めでもう少し過激なナチュラルリスト「ダール・エ・リボ」で働き始めます。

『ローヌの自然なワイン造りの2人の巨匠と共に働き、学んだことは教科書にはない、経験でしか得られない法則だった』

その後、1993年には奥様であるベアトリスの実家で北部アルディツシュに位置する「ロマネー・デストウゼ」を引き継ぎます。

『フィロキセラ前からワイン造りを行ってきた歴史があるだけに地質的にも天候的にもフランスで最高の条件を持っている』

ティエリー・アルマンとダール・エ・リボは全く違います。エルヴェ・スーオのスタイルも違います。彼は両者の仕事を経験して自分なりのバランスを作り出しているのです。

『最も影響を受けたのはフィリップ・パカレ。経験を基に理論的に醸造を進化させているフィリップから学び、今のスタイルがある』

ローヌのナチュラルさというよりブルゴーニュのような上品さ、質感を感じるのとは彼が目指している方向なのかもしれません。

『アルディツシュ北部のアルルボスク村は南部ローヌとは全く異なるテロワール。それに合わせたワイン造りがパカレのアドバイスだった』

16世紀に建てられたセラーは電気を使用しないでも適度な冷気を保つよう設計され、今も当時と同じように扉の開け閉めで温度管理が十分に可能。

北アルディツシュ唯一の造り手

いつも明るく、人懐っこい彼等の隣人「ミッシェル・サヴェル」は彼等のワインのファンで、ドメーヌでワインを量り売りで購入していた。

『石職人のミッシェルは採掘し終わった土地で葡萄を育て栽培・醸造を僕等に任せるといった提案をくれた。勿論、快諾した』

こうして「ミッシェル・サヴェル」は誕生します。植樹は2009年。ワイン醸造は2015年から開始。

畑の所有者はミッシェルなので登記上はドメーヌではなくなるが、栽培・醸造共に彼等が担当。

『栽培も醸造もエルヴェ・スーオと同じカーブで同じ哲学で行くが樹が若いので今の段階ではフレッシュで気軽に飲めるスタイルに仕上げる』

畑はエルヴェ・スーオの周辺で真南を向く、急勾配斜面。ここに石職人ミッシェルが石壁を作り、段々畑に仕上げている。



石壁は砂質を含む花崗岩の流出を防ぎ、段差が出来る事で、より風通しと効率的な日照量を手に入れている。

『北部アルディツシュは雨量が少なく、1年を通して乾燥しており、カビ、病気がほぼ無いのでボルドー液がほとんど必要ない』

2つの分かれた畑は共に標高400m程度。北風が吹きぬける丘陵部なのでウィルスやカビを風が吹き飛ばしてくれる。

病気に弱い若い樹も灌漑せえずに生きられる位に葡萄にとって理想的な環境になっている。

『フィロキセラ前は葡萄栽培家が沢山いたが、今は僕達1軒。北アルディツシュは土地が安いのでリーズナブルなワインでも高品質を実現できる』

畑ではビオディナミが実践され、除草剤、防虫剤は一切使用されない。畑の周辺は500年以上そのま

まの森林なので生物多様性が確保されている。『ビオディナミがワインを美味しくする訳ではない。美味しさは葡萄の高い品質を活かす正しい醸造でしか得られない』

近年の彼等のワインはより綺麗さが増し、重さはない。還元や熟成前酸化もない。エルヴェの言うフレッシュさと美しい果実のバランスが強調されている。

フェミニンさとフレッシュさ

醸造はパカレの影響を強く受けている。全房、野生酵母のみで発酵。発酵槽は開放型。足で踏んで発酵を促すだけで何も添加しない。

『メルローのみセミ・マセラシオン・カルボニックを採用することでシラー本来のフェミニンさやフレッシュな香を残している』

収穫、醸造中は一切、亜硫酸は使用しない。勿論、補糖、補酸もしない。ノン・フィルター、ノン・コラージュ。移し変えは重力を利用し、ポンプは最終のアッサンブラージュ時のみ。

『ミッシェル・サヴェルでは抽出をできる限り抑えている。ピシャージュもエルヴェ・スーオの半分程度で優しく行う』

あくまでも若樹だからこそ「楽さ」を楽しむ為のキュヴェなので開けてすぐの香、素直な果実とフレッシュな美味しさを目指している。



品種は70%シラー、20%メルロー。メルローはこの地域では伝統的な品種でシラー、そしてセミ・マセラシオン・カルボニックと相性が良い。

『発酵後、古いバリック及びトノーに入れて熟成。翌年の発酵が始まったらボトリング。瓶詰め前に極少量の酸化防止剤を添加』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--|------|-----------------------|------|---|-----|-------|----|---------|
| A1258 | Ardeche "Les Marecos" Rouge アルディツシュ・マルコス・ルージュ | | Syrah Merlot | 2015 | 赤 | 750 | 3,500 | | LIMITED |
| A2054 | Ardeche "Les Marecos" Rouge アルディツシュ・マルコス・ルージュ | | Syrah Merlot | 2016 | 赤 | 750 | 3,400 | | ○ |
| A2055 | Ardeche "Les Marecos" Blanc アルディツシュ・マルコス・ブラン | | Roussanne Marsanne | 2016 | 白 | 750 | 4,200 | | ○ |

2009年植樹。70%シラー、30%メルロー。全房、野生酵母のみで発酵。メルローはセミ・マセラシオン・カルボニックで発酵させるがシラーは通常のアルコール発酵。発酵後は古いバリックやトノーで9ヶ月程度熟成。翌年の収穫後にボトリングする。

2009年植樹。50%ルーサンヌ、50%マルサンヌ。南西向きの区画で仕立はコルドン・ロワイヤル。全房状態でダイレクト・プレス。ステンレスタンクで野生酵母のみで発酵。熟成は古バリックで6ヶ月、澱と共に行う。ハトナーージュはほとんど行わない。ノン・フィルター。

Côte du Rhône Andrea Calek

アンドレア・カレク
Alba La Romaine

ル・マゼルの畑を受け継いだお騒がせ者「アンドレア・カレク」

ヴァン・ナチュール第1世代のマルセル、ピエール・ブルトン等に直接習った第2世代。ギィ・ブルトン、ヤン・ロエル等に負けない独特の個性で、お騒がせ者。でも、何故か皆に愛される「アンドレア・カレク」。

ビオディナミ・コンサルタント

『ニコラ・ジョリーのル・ヴァン・ドゥ・シェル・アラ・テールを翻訳し、ニコラ・ジョリーと共にビオディナミをチェコに広めたのがアンドレア・カレク』

1970年、チェコのブラハで生まれた「アンドレア・カレク」は、16歳の時に既に祖父の下でワイン醸造を経験している。



その後、母親の薦めで軍隊に入っていたが、休暇中に訪れたフランスに不法に長く滞在し、強制的に帰国させられてしまう。

『ワインを仕事にするつもりはなかったが、偶然ギィ・ブルトンやマルセル・ラビエールと出会いワイン造りに惹かれていった』

オリーブの樹の保守と歴史的建造物の保守を仕事として再びフランスに入国するが、栽培や植物学を突き詰めたいと考え、葡萄に興味を持つ。

『考古学と植物学に興味があった。考古学は仕事にならないし、学ぶには地位とお金が必要だったので植物を選んだ』

直ぐに、オリーブの仕事を辞め、リヨンの栽培・醸造学校に通い、基本的な醸造学と栽培を学び始めてしまう。

『当時、ジュール・ショヴェが提唱した自然なワイン造りをマルセル・ラビエールやピエール・ブルトンが実践していた時期だった』

そんな時、故マルセルにヌーヴォーのパーティに招待され、「ギィ・ブルトン」等と知り合い、自然なワイン造りに惹かれていった。

その後、栽培・醸造コンサルタント会社で働く事を決

め、「ギィ・ブルトン」と再会。一緒に住み、共に学んでいく内にワイン造りの考えを同じくしていく。

『ドメヌ・オーヴェット、ラ・ブラック等でビオディナミを導入する仕事を担当。その後、ボジョレーで3年間醸造コンサルタントをしていた』

2005年には「ヤン・ロエル」がヴィヌメンティスを立ち上げ、これに参加。ヤンと共に「ジャック・ネオポール」の考えを具現化していった。

ル・マゼルの畑を受け継ぐ

2007年、遂に「アンドレア」はアルディッシュ県アルパ・ラ・ロメヌに自らのドメヌを立ち上げる。

『ル・マゼルのジェラルム・ウーストリッチが5haの畑を売ってくれたので、その隣のガレージに醸造設備を入れてスタートした』

当時、30haの畑を所有していたル・マゼルは醸造規模を超えており畑の売却先を探していた。ル・マゼルで研修していた「アンドレア」に譲ってくれた。

『ル・マゼルの1つ南の丘で隣の畑。北東を向く斜面の1枚畑で理想的環境。ル・マゼルより少し冷涼な場所なので収穫も遅い』

ル・マゼルのジェラルムを師と仰ぎ、尊敬しており、色々な産地を見てきた「アンドレア」にとって彼等の畑、自然環境こそがワイン造りの理想。

『畑はビオロジックで周辺が森と葡萄以外の畑なので生物多様性が維持できる。生活排水等の影響も無い葡萄栽培の最適地』



栽培、醸造環境は最高だが、生活環境は酷く、10年経っても住居は未完成でキャンピングカーでの生活が今でも続いている。

『口癖は働くのが嫌い。自分は怠け者だと解っているので自分の好きな事以外はやりたくない。好きな栽培と好きな醸造しかしたくない』

破れたシャツと短パン、タバコを吸いながらパスタを作り、朝からワインを飲みながら3時間かけて食事。その後、畑仕事をして昼寝。これが毎日。

キャンピングカーに住みながら

栽培は長く一緒に働いている「ステファナ」が担当。「アンドレア」と対照的で止まる事のない働き者。スペインで自然なワイン造りを経験している。

『ラボで全ての指標をチェックして対応するのは意味が無い。人の心を動かすワインは数字では計れない。葡萄を感じる事が大切』

10年前、自然なワイン造りは完璧な清掃でバクテリアの進入を許さない事と語っていた「アンドレア」。今でも醸造所は綺麗で彼の見た目は全く違う。

同じ畑で10年以上醸造を繰り返す、畑の個性が理解できてきたそうで、数値ではなく、肌で温度やワインの動きを感じる事を重視している。

『毎年、沢山の事を学び、次の年は完璧に畑を理解したと思って醸造を迎えるが、また今年も沢山の事を学ぶ。完璧なんてあり得ない』

毎年コンディションの違う葡萄に合わせて醸造していく。人が介入するのではなく、野性酵母が自由に働けるように補助するだけ。

『発酵が2年続いたら、そうするだけ。マロラクティックが始まらないならそれで良い。発酵容器も熟成容器も何でも良い。葡萄がワインを造るから』

基本的に収穫からボトリングまで一切の酸化防止剤の添加は行わない。

『酸化防止剤を添加しないのは必要ないと判断したから。必要があれば添加するが今まで必要だった事はない』

壊れたシロエンが醸造所の目印で奇抜な印象の「アンドレア」だが、的確で完璧な仕事が出来ているからこそ酸化防止剤さえ必要ないのだろう。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|-------------------------------|------|------------------------------|------|---|-----|-------|------------|---------|
| A4892 | A Toi Nous アトワヌ | 新入港 | Syrah Grenache | 2019 | 赤 | 750 | 2,600 | | ○ |
| シラー主体でグルナッシュをアッサンブラージュしたアンドレア自身の日常酒でキヌヴェ。若い樹を主体にしているので開放的でオープンな味わい。フルーツのフレッシュさ、楽しさを楽しむキヌヴェ。一番早く飲み頃を迎える。2019年は還元的でなく、飲み心地最高！酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| A3325 | Babiole バビオール | | Grenache Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 2,800 | 酸化防止剤完全無添加 | LIMITED |
| A4893 | Babiole バビオール | 新入港 | Grenache Syrah | 2019 | 赤 | 750 | 2,800 | 酸化防止剤完全無添加 | ○ |
| 60%グルナッシュ、40%シラー。畑の中で選果しながら収穫。風通しの良い畑なので例年腐敗果は少ないが、完璧に選果することでSO2を使用しない。全房を使用。発酵はファイバータンクで野性酵母のみ。温度管理なし。マセラシオン約10日。12ヶ月熟成させてからボトリング。飲み頃になるまで瓶熟成してから出荷。「バビオール」は「安い装飾品」を意味する。 | | | | | | | | | |
| A2077 | Chatons de Garde シャントンドガルド | | Syrah | 2014 | 赤 | 750 | 3,800 | 酸化防止剤完全無添加 | ○ |
| 100%シラー。樹齢は25〜55年。全房を使用。発酵はファイバータンクで野性酵母のみ。温度管理なし。シラーは還元しやすい品種なので酸素を与えながら、ゆっくり発酵させる。マセラシオンは20日以上。発酵終了後、3年以上使ったバリックで18ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A2078 | Penultieme ペヌティエム | | Merlot Viognier | 2015 | 赤 | 750 | 5,600 | 酸化防止剤完全無添加 | LIMITED |
| 85%メルロー、15%ヴィオニエ。全房を使用。発酵はファイバータンクで野性酵母のみ。温度管理なし。シラーは還元しやすい品種なので酸素を与えながら、ゆっくり発酵させる。マセラシオンは30日以上。発酵終了後、3年以上使ったバリックで18ヶ月熟成。「ペヌティエム」は「究極の手前」を意味する。 | | | | | | | | | |
| A4894 | Blonde ブロンド | 新入港 | Chardonnay Viognier | 2019 | 白 | 750 | 3,300 | 酸化防止剤完全無添加 | ○ |
| シャルドネのフレッシュさを残した状態で収穫。ダイレクトプレス後、ステンレスタンク内で野性酵母のみで発酵。温度管理は基本的にしないが温度が上がると冷水をかけてタンク全体を冷やす。樽に移すことなく、何度か移し変えを行い、そのまま還元状態を抜けるまで熟成。 | | | | | | | | | |
| A3326 | Blanc ブラン | 新入港 | 70%Viognier 30%Chardonnay | 2016 | 白 | 750 | 4,800 | 酸化防止剤完全無添加 | ○ |
| 完璧に熟した葡萄だけを手作業で選別しながら収穫。徐梗せずにダイレクトプレスして果汁のみを古いバリックに入れ、野性酵母のみで発酵。発酵は約1年間続いた。1度移し変えをしただけで、12ヶ月間そのまま熟成してノン・フィルター、酸化防止剤無添加でボトリング。 | | | | | | | | | |

Balazu des Vaussieres

バラジウ・デ・ヴォシェール
Tavel

7品種混植混醸のタヴェル、完全酸化防止剤無添加

北タヴェルはシャトーヌッフ同様の複雑な土壌。その複雑な土壌で混植混醸された葡萄を完全酸化防止剤無添加で仕上げた生ワイン。ラングロールとは全く異なる個性。

ラングロールに刺激された

南部ローヌの主役はシャトーヌッフ・デュ・パプ。タヴェルとリラックは有名なだけで内容の無い商業的ワイン産地に成り下がっていた。
『タヴェルに足りなかったのはテロワールでも天候でもなく、造り手の情熱だった。ラングロールの成功でそう気付かされた』



退屈なタヴェル・ロゼを変えたのが「ラングロール」。自由で自然なワイン造りで圧倒的美味しさをタヴェルから発信。世界中で人気となった。
『ラングロールから1本道を挟んだ所に位置するのが「バラジウ・デ・ヴォシェール」。現当主はクリスチャン、ナディアの仲良し夫婦』
クリスチャンの義父「バラジウ」が1986年に「シュマン・デ・ヴォシェール」に創業した農家で、野菜の栽培が主だが、少しの葡萄畑も持っていた。
『地元農家のクリスチャンとアルジェリア北部を拠点とするベルベル人でカビル族出身のナディアと結婚し、2007年からワイン造りを始めた』
元サッカー選手ジネディーヌ・ジダンもカビル族出身。アルジェリアはワイン造りが盛んで工業的でない、自然なワイン造りが今も行われている。
農家的で穏やかなクリスチャンが葡萄も含めた畑作業を担当。反対に、いつも元気で積極的なナディアがワイン醸造を担当している。
『醸造学校には通わず、自然と身に付いたワイン造りを実践しながら、タヴェルに合ったバイオダイナミを独学で勉強し取り入れている』
義理の父親から相続した畑はタヴェルとリラックに合

わせて1ha。平均樹齢は90年で7種類の葡萄品種が混植されている。

『南ローヌの田舎は伝統的にグルナツシュ、サンソー、シラー、ムールヴェードル等を混植していた。今では非常に珍しい』
タヴェルの商業的ワイン造りとは無縁の田舎の農家の葡萄畑。シャトーヌッフやジゴンダスでは見つけることのできない自然な畑が残っている。

樹齢90年混植混醸

2007年からワイン造りを開始するが、AOCの規制に従いながら、最小限の農薬を使って造っていた自分達のワインに納得できず、中断してしまう。

『2011年からバイオダイナミを導入し、一切の農薬の使用を中止。ワイン醸造でも亜硫酸も含め何も加えないように変更された』

バイオダイナミ調剤やコンポストも自分達で造る。購入することはなく、信用できる友人の家畜の糞や野菜、ハーブを使っている。



全ての畑は混植でゴブレ仕立て。通常のゴブレとは異なり、枝は地を這う様に自由に伸ばされているので機械は入れない。
『伸びたい方向に伸びるのが理想。生産性の為に強制するのは自然な葡萄樹とは言えない。葡萄樹は自然な状態で最もその個性を発揮する』
タヴェル南部は重い粘土質だが、彼等の畑が位置する北部の土壌はシャトーヌッフと似ていてガレ、粘土石灰質、砂質が複雑に入り組んでいる。
『シャトーヌッフ同様に色々な土壌と混植された葡萄品種がワインに複雑さを与えてくれる。ドリンカブ

ルなだけのロゼは造らない』

酸化防止剤完全無添加

ワイン造りも至ってシンプル。手作業で収穫した葡萄はコンテナを改造した冷蔵庫に入れて冷却。

『収穫した葡萄を6度で冷やすことでハサミムシが出てくると発酵温度を低くすることでワインはフレッシュさと香を手に入れる』
冷やすことで酸化も抑えられる。1日冷やした白葡萄はバスケットプレスで压榨してステンレスタンクで全ての品種を一緒に発酵。



赤品種は全房のままステンレスタンクに投入。セミ・マセラシオン・カルボニックでマセラシオン3~4週間。そのまま1年間熟成させる。

『醸造中、亜硫酸は一切使用しない。梗に含まれる酵素と天然のタンニン。そして発酵由来の二酸化炭素を活用して酸化防止する』

二酸化炭素や窒素も使用せず、酸素と触れ合うことが多い状態でのワイン造り。白品種はバスケットプレスで一時的に酸化されている。

『果汁段階から酸素を経験することで酸化から強くなる。色調は少し濁るが、酸化に抵抗力を持ったワインが出来上がる』

年産10,000本のワインは収穫からボトリングまで一切の酸化防止剤を添加しない。ノン・フィルター。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--------------------------------------|------|----------------------------------|------|----|-----|-------|----------|---------|
| A3945 | Rouge "Melisse" ルージュ・メリッサ | | Gre, Sy, Sa | 2014 | 赤 | 750 | 3,800 | 酸化防止剤無添加 | LIMITED |
| 50%グルナツシュ、25%シラー、25%サンソー。2ヶ所の畑のアッサンブラージュで1つはリラックの北向き斜面でガレの多い畑。もう1つはタヴェルの南向き斜面で収量15hl/haという畑。全房でセミ・カルボニックマセラシオンで3週間。その後、压榨し22ヶ月熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A1985 | Rouge "Dent de Lion" ルージュ・ダン・ドリオン | | Sy, Mo, Ca, Ci Gre, GreB, Cla | 2013 | 赤 | 750 | 3,900 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
| シラー、ムールヴェードル、カリニャン、サンソーに25%グルナツシュ・ブランとクレレットの白品種をアッサンブラージュ。全房。セミ・マセラシオン・カルボニックで3週間。その後、压榨し12ヶ月熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A5064 | Rouge "Coquelicot" ルージュ・コクリコ | 新入港 | | 2015 | 赤 | 750 | 3,900 | 酸化防止剤無添加 | |
| 2015年は素晴らしい年でした。クラシックなアロマとストラクチャーが両立。グルナツシュ・ノワール100%で初のモノセパージュワインです。グルナツシュとは思えないほどの複雑味、素晴らしい綺麗でピュアでスパイシー！南仏特有のガーグ、塩味を感じる酸味も心地よく旨い！ | | | | | | | | | |
| A5063 | Rose ロゼ | 新入港 | Gre, Ci, Cla Mou, Sy, Ca | 2019 | ロゼ | 750 | 3,600 | 酸化防止剤無添加 | |
| グルナツシュ、サンソー、クレレット・ブランシュ、クレレット・ロゼ、ムールヴェードル、シラー、カリニャンの混植混醸。全ての品種を同時に収穫し6度まで冷却。バスケットプレスで酸化させながら压榨。低い温度からステンレスタンクで発酵。野生酵母のみ。2ヶ月続く発酵。熟成もステンレスタンクのみで4ヶ月。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A5065 | Blanc "Arnica" ブラン・アルニカ | 新入港 | Gre B, Ci, Ma Rou, Vi, Bo | 2019 | 白 | 750 | 3,800 | 酸化防止剤無添加 | |
| グルナツシュ・ブラン、クラレット、プールブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエ。キュヴェ名のアルニカは薬にもなる黄色の花の名前で抵抗力の強い花としても知られます。アルコールは14%弱ですが、かなりの残糖があり、まだ少し発酵しています。香りはジンジャー、中国茶、ジャスミンティとバラジウの典型的な香。 | | | | | | | | | |
| A5062 | Blanc "Lune Rousse" ブラン・リュヌ・ルセ | 新入港 | 黒、白 9品種 | 2018 | 白 | 750 | 3,800 | 酸化防止剤無添加 | |
| 白品種：グルナツシュ・ブラン、クラレット、プールブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエ 黒品種：グルナツシュ、サンソー、カリニャン。春のミルデューで壊滅的なダメージを受け、極少量の収量となり、残った白と僅かなロゼの残りをブレンドし、これまでにない白でもロゼでもオレンジでもないワインを造りました。 | | | | | | | | | |

Philippe Badea

フィリップ・バデア

Tulette

グルナツシュ・ノワールの個性を最大化

2012年が初ヴィンテージながらフランス国内で大ブレイク！コート・デュ・ローヌ「トゥーレット」で造るグルナツシュ・ノワール100%ワイン。太陽の恵みこそが葡萄果実。果実まるごとワインです。

ジャン・ダヴィッドから独立

アンヌ、フィリップ・バデア夫妻が2010年に始めた年産1,000ケースの小さな造り手「フィリップ・バデア」。2012年が初ヴィンテージながら既にフランス国内では大人気となっている。

『ローヌ、セギュレに位置するドメヌ・ジャン・ダヴィッドで15年働き、ピオディナミや醸造を学んだ。アンヌともそこで出会った』

ジャン・ダヴィッドの歴史は古く、有機栽培の知識も経験も多かった。奥様アンヌは今もジャン・ダヴィッドで働いている。



畑は地元の造り手から購入。ケランヌの北、トゥーレットを中心に周辺のヴァンソブル、サン・モーリスの違う土壌の畑も購入した。

『グルナツシュ・ノワールの古い畑のみを選んで購入。シラーやサンソーには興味がないので持っていない。よってコート・デュ・ローヌを名乗れない』

所有畑は樹齢75年(1945年植樹)の畑が2.5ha、樹齢36年(1982年植樹)が1.5haなので樹齢の強いグルナツシュでも収量は少ない。

『基本的な土壌は粘土質だが、沈泥が多い区画と砂質でシレックスを含む区画と個性が異なる区画を所有している』

暑さや乾燥に強い品種で発芽が早く、生育スピードも早いので糖度が上がりすぎてしまう。除葉をせずに、果実を日陰で育てることを意識している。

『カビ由来の病気に弱いので通気性を確保しながら葉を残し、ゆっくり成熟させることができればアルコールだけでない奥深さを得ることができる』

2016年にはトゥーレットに自宅兼醸造所が完成。よ

うやく間借りでなく自分達の機材でワイン造りができるようにになった。

蚊がいなくなった

畑はフィリップ1人で全て管理されている。ピオディナミが導入され、全ての作業は月のカレンダーに合わせて行われる。

『月の動きは昔から農民達によって作物を効率的に育てる為に利用されてきた。別に特別な事ではなく先人の知恵だと思う』

イラクサやたんぽぽ、ノコギリソウ、水晶を使って畑を活性化し、ベト病やウドンコ病には海藻等で葡萄樹にショックを与えて予防接種をしてあげる。



『沈泥なので、深く耕すと水分を失ってしまう。表面だけ耕すだけでも、活性化した土壌のミズが地中深くまで空気を供給してくれる』

葉もできるだけ残し、更に下草も夏まで1度も刈らずに葡萄が下草の陰になるように伸ばしておく。果皮が焼けぬよう直射日光から守っている。

『当初は蚊が多かったのに、今はほとんどいない。これは生物多様性が確保され、色々な生物が存在するようになった証拠』

以前は農業によって生物の種類が少なく、蚊の天敵がいなかったのが蚊が多かったのだろう。現在では、野性のにんにく、ねぎ、人參も含め60種類以上の植物が自生し、30種類以上の虫や動物が確認されている。

『葡萄樹は以前よりも収量は減ったが、病気に強く、乾燥にも負けないようになっている。生命力が強まり、葡萄自体の力強さも増している』

正確で自然な醸造

手作りの家と醸造所。壁は完成しておらず、基礎が剥き出し。エチケットはファンキーでふざけたワインのようだが、畑作業、醸造は極めて真面目。

『発酵初期は週に1~2回デレスタージュを行い、果皮に酸素を与え、タンニン等の要素を多く抽出できるようにする』

シラー等をアッサンブラージュしないし、熟成期間も長い訳ではない中で骨格とバランスを得る為にデレスタージュを採用している。

収穫は全て手作業。醸造はほぼ全てのワインと同じだが、勿論、葡萄の状態に合わせて調整しながら行われる。

『全房で野性酵母のみで発酵。デレスタージュしながらマセラシオン。発酵後、垂直プレスでプレスして1番絞りだけをタンクに戻して熟成』

乾燥したトゥーレットでゆっくり熟したグルナツシュは他のどの産地よりも細かく質の高いタンニンを持っていて、これが濃厚なワインを支えてくれる。



エントリーレベルの「フーレド・ザンザン」は変わった名前だが、友人が彼の無謀な独立を見て「ザンザン」と言った事に由来する。

『ザンザンとはフランス語のスラングで気の狂った奴の意味。醸造所も畑も持っていないのに独立するなんて気が狂っているという事らしい』

グルナツシュ・ノワールの個性を最大化させたようなフィリップのワイン。濃厚ながら端正のとれた味わいでモカ、チョコレートにスパイスが入り込む。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---------------------------------|------|------------|------|---|-----|-------|------------|---------|
| A3317 | Foul'ee de Zinzins フーレド・ザンザン | | Grenache N | 2017 | 赤 | 750 | 2,500 | 気が狂った奴の意味 | LIMITED |
| A4300 | Foul'ee de Zinzins フーレド・ザンザン | | Grenache N | 2018 | 赤 | 750 | 2,500 | 気が狂った奴の意味 | ○ |
| 標高100~150mの色々な区画のアッサンブラージュ。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。初期段階で1~2回/日のデレスタージュを行い、発酵終了後に垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。極少量亜硫酸を添加する。 | | | | | | | | | |
| A3318 | Libre Comme l'Air リーブレ・コンレア | | Grenache N | 2017 | 赤 | 750 | 3,000 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
| 西トゥーレットの砂質土壌に育つグルナツシュの若い樹のみを使用する。2017年に初めて造った酸化防止剤完全無添加キュヴェ。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。初期段階で1~2回/日のデレスタージュを行い、発酵終了後に垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。 | | | | | | | | | |
| A3319 | Les Chibanettes レシバネット | | Grenache N | 2015 | 赤 | 750 | 3,200 | 樹齢70年以上 | LIMITED |
| A3320 | Les Chibanettes レシバネット | | Grenache N | 2016 | 赤 | 750 | 3,200 | 樹齢70年以上 | ○ |
| 1945年に植樹された区画で土壌は酸化した赤い石が多く、水捌けが非常に良い優れた条件。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。初期段階に5回程度のデレスタージュを行い、20日間マセラシオン。垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。極少量亜硫酸を添加する。 | | | | | | | | | |
| A3321 | Fleur de Carotte フルールド・キャロット | | Grenache N | 2016 | 赤 | 750 | 3,800 | 28日間マセラシオン | LIMITED |
| A5061 | Fleur de Carotte フルールド・キャロット | | Grenache N | 2017 | 赤 | 750 | 3,800 | 28日間マセラシオン | LIMITED |
| 1945年に植樹された区画で土壌は重い粘土質で野性の人參が自生する。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破碎。野性酵母のみで発酵。初期段階に5回程度のデレスタージュを行い、28日間マセラシオン。垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。極少量亜硫酸を添加する。 | | | | | | | | | |

新入港

Chateau Sainte Anne

シャトー・サンタンヌ
Bandol

バンドール『ヴァン・ナチュラル』はここから始まった

60年代よりヴァン・ナチュラルの提唱者であるジュール・ショヴェに師事し、マルセル・ラピエールやピエール・オヴェルノワで自然農法を学んだ。古典的なバンドールを今に残す。

70年代ラピエールと共に活動

フランスの「ヴァン・ナチュラル」の歴史をさかのぼると最終的に辿り着くのが「シャトー・サンタンヌ」。彼等の歴史は16世紀にまでさかのぼる。



5代目の「フランソワ」と「マルキ・デュティユール・ラ・ロシェール」夫婦が「ジュール・ショヴェ」に学んだのは70年代のこと。

当時は政府も農薬を推奨していて農薬に疑問を持つ人はいなかった。

『**農薬によって飛躍的に農業の生産性が上がった時代。ジュール・ショヴェに賛同していたのはピエール・オヴェルノワ、マルセル・ラピエールだけだった**』

彼等はマルセルの家に集い自然なワイン造りへの帰還を実践する為に意見を交わし合った。

『**ジュール・ショヴェは微生物学者だった。化学で微生物が死滅することを良しとしなかった。醸造自体は60年代に農民が普通に行っていたもの**』

「デュティユール家」と「ラピエール家」は以降35年以上の長い付き合いとなった。「ヴァン・ナチュラル」はまさにここから始まった。

『**僕等の畑では60年代から除草剤や化学肥料が使われた事は無い。それが普通だった**』



彼等にとって自然農法は難しい事ではなく日常。葡萄樹を観察し、尊重していくだけ。病気や害虫を受け入れ、正しく処置していくことで被害は最小限に。葡萄樹は人間と同じように環境に順応していく。畑で使用されるのは、うどんこ病対策のボルドー液と硫黄のみ。

ムールヴェードルの最適地

地中海沿岸沿いから内陸に向けて続くAOC「バンドール」の村の中でも「シャトー・サンタンヌ」が位置するのは内陸寄りの「エヴノ村」。

「バンドール」で最も冷涼な地域。石灰質の層に帯状に砂が混ざる痩せた土壌は非常に水はけが良く、葡萄栽培に適している。

『**400mを超す岩山に囲まれていて微気候が形成される。この微気候が暑さから葡萄を守り、ゆっくりと時間をかけて成熟する**』

この環境は「バンドール」の主要品種である「ムールヴェードル」の栽培に最適。「ムールヴェードル」の収穫は通常は9月に行われるが彼等の畑は10月中旬に収穫される。

品種由来の強いタンニンが収穫が遅いと成熟し甘さを感じさせる。収穫が早いと青いタンニンが残り、ワインはアグレッシブなタンニンに支配されてしまう。

最も繊細なバンドール

「ジュール・ショヴェ」の弟子の1人である「ジャック・ネオポール」は「シャトー・サンタンヌ」を「バンドール」の中で最もフィネスがあると評した。バンドールはアルコール度数が15%を超えることが多い。彼等のワインは常に13%前後と低めのアルコール度数。

『**葡萄を必要以上に過熟させない。醸造中も無理な抽出はしない。バンドールというより自分達の土地の味わいを狙っている**』



醸造設備は最低限のもの。発酵は樹脂製タンク及びステンレスタンクで自然酵母のみで行われる。温度コントロールの設備は無い。

近年6代目にあたる若い「ジャン・バティスト」が醸造を担当するようになったが醸造方法は40年前と全く変わっていない。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|-------------------------|------|----|-----|-------|-------------|-------------|
| A2433 | Cote de Provence コート・ド・プロヴァンス | | Mo, Gr Ca, Ci | 2015 | 赤 | 750 | 3,800 | | ○ |
| 25%ムールヴェードル、25%グルナッシュ・ノワール、25%カリニャン、25%サンソー。バンドールの畑の一部だが平野部なのでバンドールには使わずにコート・ド・プロヴァンスにしている。醸造自体はバンドールと同じ。畑では一切の化学薬品は使用しない。 | | | | | | | | | |
| A2434 | Bandol Blanc バンドール・ブラン | | Ugni Blanc Clairette | 2017 | 白 | 750 | 4,900 | | ○ |
| 50%ユニ・ブラン、50%クレレット。平均樹齢30年。全房のままプレスし、ステンレスタンクにて発酵、熟成。5ヶ月間落ち着かせてからノン・フィルターでボトリング。バンドールで白ワインは珍しいが古樹のユニ・ブランは北向き斜面に植えられており、繊細さ、フレッシュさを失わない。 | | | | | | | | | |
| A2435 | Bandol Rose バンドール・ロゼ | 完売 | Mourvedre Gr, Ci | 2017 | ロゼ | 750 | 4,600 | | SOLD OUT |
| 60%ムールヴェードル、20%グルナッシュ、20%サンソー。樹齢40年。南東向きの粘土石灰質土壌。収穫後は全房のままプレスし、ステンレスタンクにて発酵。4ヶ月間の熟成。全ての葡萄樹は苗木から育てたものではなく、この畑に残されていたクローンをプロヴィナーージュで保存している。 | | | | | | | | | |
| A2436 | Bandol Rouge バンドール・ルーージュ | | Mourvedre Gr, Ci | 2016 | 赤 | 750 | 4,900 | 樹齢90年 | ○ |
| 60%ムールヴェードル、20%グルナッシュ、20%サンソー。樹齢約90年。南東向きの粘土石灰質土壌。収穫後、100%除梗し、ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは20日間。古樽で12ヶ月間の熟成。全ての葡萄樹は苗木から育てたものではなく、この畑に残されていたクローンをプロヴィナーージュで保存している。 | | | | | | | | | |
| 694K1 | Bandol Rouge "Cuvee Collection" バンドール・ルーージュ・キュヴェ・コレクション | | Mourvedre Grenach | 2012 | 赤 | 750 | 5,900 | 95%ムールヴェードル | LIMITED |
| 95%ムールヴェードル、5%グルナッシュ。樹齢約90年。南東向きの粘土石灰質土壌。収穫後、100%除梗し、ステンレスタンクで発酵。マセラシオンは20日間。12ヶ月間の熟成。全ての葡萄樹は苗木から育てたものではなく、この畑に残されていたクローンをプロヴィナーージュで保存している。 | | | | | | | | | |

Provence

La Tour du Bon

ラ・トゥール・デュ・ボン
Bandol

ムールヴェードルの個性を活かしたバンドール

80年代にティエリー・ピュズラが醸造していたバンドール。1990年から有機栽培。2007年にはビオダイナミを導入。グルナツシュとのアッサンブラージュで上品でまとまったバンドールを目指す。

神の塔

広大なコート・ド・プロヴァンスの内陸部ル・カステッレ村の標高 200m の高台に位置するのが「ラ・トゥール・デュ・ボン」。



『神の塔という意味のワイナリー名はその名の通り、地域の安全を見守る塔があったことに由来していて今でもその塔が残っている』

12ha の畑はバンドールの北東部に位置し、小石を多く含む粘土石灰岩土壌で一部が鉄を含む赤土、砂質が強い区画もある複雑。



しかし、土壌以上にバンドールの最も重要な特徴は降雨量の少なさと日照量の多さ。

『年間降雨量は 500ml 程度。フランスで最も少ないとも言われる。日照量は 3,000 時間以上で 1 年中ミストラルが吹く』

葡萄の生育にとって理想的な環境で降雨量は少な

いが、地下に海につながる水脈があり、葡萄樹の水ストレスは適度になっている。

日照量が多く、ミストラル(乾燥した風)もあるので乾燥していて、カビ害はほとんど存在しないので圧倒的に葡萄樹の病気は少ない。

『約 8,000 年前のサントニアン期に由来する石灰岩が露出していてムールヴェードルに適度なストレスを与える瘦せた土壌』

ムールヴェードル

カタランに起源を持つムールヴェードルを主要品種とする唯一の AOC がバンドールで、この品種の最適地と言って良い。

『日照が少ないと熟すことができない晩熟品種で樹勢は強いが葉の数が少ない。土壌中にカリウムやマグネシウムがないと成熟しない』

日照量が 3,000 時間を超えるバンドール以外ではヴェジタルな風味を出してしまう気難しい品種だが、ここでは高貴な味わいを作ってくれる。

『ベト病には強いがダニには弱く、収量は年によって大きく異なる。収量をぎりぎりまで抑えることでしか高品質なワインは得られない』



南らしいガリーヴ、オリーブ、ローズマリーのニュアンスが出る位に熟すことができればバンドールにしかない偉大なムールヴェードルの個性になる。

ラ・トゥール・デュ・ボンではムールヴェードルを 50%、そして 25% グルナツシュ、残りはサンソー、カリニャン、ロール、クラレットを植樹している。

ティエリー・ピュズラもここで

現当主は「アニエス・アンリ」。1968 年に両親がワイ

ナリーを買い取り、1990 年から彼女が引き継ぎ、一気に品質を高めた。

『保守的で変化がゆっくりなバンドールで 1990 年から有機栽培。80 年代には「ティエリー・ピュズラ」の才能を見出し、醸造責任者として雇っていた』
今では畑のまわりに森林を隣接して残すことにより生物多様性を維持し、葡萄樹だかの畑の、ある意味異常な状態を改善している。

『更に 2015 年から「エリザベッタ・フォルドーリ」の協力を得てムールヴェードルのアンフォラ発酵、6 ヶ月間マセラシオンも始めてしまった』

2007 年からはアニエス自身が醸造責任者となり、ビオダイナミだけでなく、自然な醸造にも取り組んでいて、最近の彼女のワインは躍動感が出てきた。

『醸造は伝統的。全ての品種をほぼ同時に収穫し、除梗。同じセメントタンクで品種毎ではなく、全品種一緒に発酵させる』

酵母は野生酵母のみ。発酵期間も長く、マセラシオンは 2 週間程度。熟成はスラヴォニア産大樽、オーストリア産フールドと色々な樽を使用する。



全ての樽は香の強いものではなく、余計な化粧を嫌っている。18 ヶ月の熟成を経て無濾過、無清澄でボトルング。

『セバージュは通常の造り手よりグルナツシュを多く使っているので少しフレッシュで引き締まった印象。そして若い内から開きやすいのが特徴』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--------------------------------|------|---------------------------|------|----|-----|-------|-------|---------|
| A3542 | Bandol Rose バンドール・ロゼ | | Grenache Cin, Mou, Cla | 2018 | ロゼ | 750 | 4,000 | | LIMITED |
| A4872 | Bandol Rose バンドール・ロゼ | 新入港 | Grenache Cin, Mou, Cla | 2019 | ロゼ | 750 | 3,800 | | ○ |
| 35% グルナツシュ, 30% サンソー, 25% ムールヴェードル, 10% クレレット。伝統的醸造。全房のままダイレクトプレス。エナメルタンクで低温発酵。野生酵母のみ。樽には入れずに、エナメルタンクで熟成。華やかでドライ。プロヴァンスらしいロゼ。 | | | | | | | | | |
| A1962 | Bandol Rouge バンドール・ルージュ | | Mourvedre Gre, Cin, Ca | 2015 | 白 | 750 | 4,200 | | LIMITED |
| A3541 | Bandol Rouge バンドール・ルージュ | | Mourvedre Gre, Cin, Ca | 2016 | 白 | 750 | 4,500 | | ○ |
| A4871 | Bandol Rouge バンドール・ルージュ | 新入港 | Mourvedre Gre, Cin, Ca | 2018 | 白 | 750 | 4,300 | | ○ |
| 55% Mourvèdre, 25% Grenache, 15% Cinsault, 5% Carignan 醸造は伝統的。全ての品種をほぼ同時に収穫し、除梗。全品種一緒に発酵。野生酵母のみ。発酵期間も長く、マセラシオンは 2 週間程度。熟成はスラヴォニア産大樽、オーストリア産フールドと色々。18 ヶ月の熟成を経て無濾過、無清澄でボトルング。 | | | | | | | | | |
| A1964 | En Sol "Anfora" エン・ソル・アンフォラ | | Mourvedre | 2016 | 白 | 750 | 9,500 | アンフォラ | LIMITED |
| イタリア、フォルドーリとの「エリザベッタ」と一緒に造ったキュヴェ。ムールヴェードルのみで 10% だけ全房でアンフォラに入れて発酵開始。6 ヶ月間マセラシオン。マセラシオン中は 1 日に 3~5 回入れを行い、果皮を漬け込む。フィルターもかけずに上澄みのみをボトルング。3 ヶ月間瓶内熟成を経て出荷。 | | | | | | | | | |

Comte Abbatucci

コンテ・アバトゥッチ
Ajaccio

コルシカの固有品種を復活させた伯爵家の末裔

コルシカ島の英雄「シャルル・アバトゥッチ」の末裔がコルシカ固有品種を復活させるべく奮闘。山ごとバイオディナミを導入し、コルシカらしい素朴な味わいで他には無い個性を感じさせる。

フランス革命の立役者

フランス革命の立役者として知られ、ナポレオンと共に活躍した「シャルル・アバトゥッチ」を祖先に持つ、コルシカの英雄が「アバトゥッチ家」。



今も、アジャクシオの街には「アバトゥッチ」の名が付けられた道路、公園が残っている。今もコルシカで最も重要な一族なのだ。

『アバトゥッチ家のもう1つの功績が60年代にアントワヌ・アバトゥッチが農業協会の会長に就任し、コルシカ独自の農作物の保全に務めた事』

コルシカ独自の品種や栽培の絶滅を危惧し、各地で固有品種の保全を訴えるが、生産性重視の現代化に押され、徐々に廃れていった。

19世紀に入るとアバトゥッチ家はアジャクシオの南、タラヴォア丘陵を開墾し、自らコルシカの固有品種を中心にワイン造りを開始する。

『アントワヌは各地の荒廃していく畑の枝を切り、自分の畑に接木して固有品種を保存、増やしていった。その品種は今も残されている』

今では観光業が主流のアジャクシオ。周辺の畑は、厳しい自然環境の為に、ほとんどが放棄され、荒廃し、今では残っていない。

『18種類のコルシカ固有品種をアントワヌが保護し、息子で現当主ジャン・シャルルが引継ぎ、固有

品種を活かしたワイン造りを再開した』

山ごと全てバイオディナミ

1992年に現当主「ジャン・シャルル」が父親から引継ぎ、古樹のマッサルセクションを開始。更に、2000年から全ての畑でバイオディナミを導入。

『基本的に耕作は馬と人の手で行い、トラクターは畑に入れない。畑の移動は軽量の電動バギー。醸造所の電気は自家発電に切り替えた』

畑ではボルドー液も含め、農薬は一切使用されない。肥料も自家製で3年間熟成させたものを使用。電動バギーで排気ガスさえもない。



ブルゴーニュやボルドーとは違い、畑の周辺は森。葡萄樹が他の植物と相互に影響を与えながら生育することが普通の環境。

『バイオディナミは土地のものをできる限り使っている。周辺の自然の中で持続可能な農業を行い、コルシカ独自のワインを残していく』

「ジャン・シャルル」は本物の農業が根絶してしまうと考えていて、効率性や生産性ではなく、土地固有の文化や個性を残す活動をしている。

『コルシカには、2,500年のワイン造りの歴史がある。その内農薬が使われたのは100年程度。2,400年以上自然な栽培が行われてきた』

イチジクもオレンジも水を与えることもなく成長し、実

を付けている。コルシカはサルデーニャと異なり、地下水脈があり、水に恵まれているからだ。

『乾燥しても地下に水脈があるので古い樹は水脈から水分を得る。だから古樹を台樹として残し、深い根を残している』

コルシカ固有品種

『INAOは固有品種を尊重していない。コルシカ固有品種が10%しかブレンドできず、ヴェルメンティーノは75%使わなくてはならないなんておかしい』

伝統的農業が無くなっていく現代で、コルシカの文化でもあり、独自性である固有品種を残していくことが生産者としてやるべき事だと考える。

『2012年からはINAOの規定には合わせず、固有品種でワインを造り、全てヴァン・ド・フランスとしてリリースすることを決めた』

コルシカにしかできないワインを造ることが最も重要で、世界で1番のワインを造る事が重要なのではないというのが彼の考え方。

『現在、90種類のコルシカ固有品種とコルシカのテロワールに合うだろう品種を試験的に育てている。コルシカの可能性を殺してはいけない』

コルシカの風は海の塩を含んでいる。土壌は花崗岩だが塩を含んでいる。硫黄や銅、農薬を使わない代わりに、海水を使用する。

『バイオディナミ調剤を希釈、活性化するのに海水を使うことで殺菌作用を高める実験も開始。固有品種は塩に耐性を持っている』

コルシカはフランスで最も乾燥し、最も自然が多く残っている島。工業的ワインではなく、コルシカ独自の味わいを残していくことが使命。

『コルシカでしかコルシカのワインは造れない。それなのにコルシカで世界中と同じワインを造ろうとするのは異常だと思う』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|----------------------------|------|---|-----|--------|------------|----------|
| A3910 | Faustine Blanc フォステイヌブラン | | Vermentino | 2018 | 白 | 750 | 4,600 | | LIMITED |
| ヴェルメンティーノ100%でコルシカの日常を感じてもらふワイン。北向き斜面の畑は全てバイオディナミで管理され、馬による耕作。収穫後、ダイレクトプレスし、36時間15度以下に冷やして不純物を沈殿させてから、ステンレスタックで発酵。6ヶ月間ステンレスタックで熟成。澱引きしてボトリング。 | | | | | | | | | |
| A2157 | Faustine Rouge フォステイヌルージュ | | Sciaccarellu Niellucciu | 2017 | 赤 | 750 | 4,600 | キャンティ・ブレンド | LIMITED |
| A3911 | Faustine Rouge フォステイヌルージュ | | Sciaccarellu Niellucciu | 2018 | 赤 | 750 | 4,400 | キャンティ・ブレンド | ○ |
| 70%シャカレッコ(マンモロ)、30%ニエルツチュ(サンジョヴェーゼ)。混植混醸。収穫後、一部、全房でコンクリートタンク、大樽の併用で発酵。2週間マセラシオン。1日3回のピシャージュ。6ヶ月間、そのまま熟成し、澱引き後、ボトリング。 | | | | | | | | | |
| A3912 | Faustine Rose フォステイヌスロゼ | | | 2018 | 白 | 750 | 4,000 | | LIMITED |
| A2158 | Aite Rosso Blanc アルテ・ロッシ・ブラン | | Barbarossa | 2015 | 白 | 750 | 7,600 | 絶滅危惧品種 | ○ |
| 100%バルパロッサ。コルシカを代表する固有品種の1つだが、ほとんど栽培されていない。収穫後、ダイレクトプレス。15度以下で48時間落ち着かせて沈殿物を除去してから低温で発酵。600Lの古樽を使用。澱と共に9ヶ月以上熟成。 | | | | | | | | | |
| A2160 | Valle di Nero Rouge ヴァル・ディ・ネロ・ルージュ | | Carcajolu Neru | 2015 | 赤 | 750 | 9,000 | 絶滅危惧品種 | LIMITED |
| カルカジョロ・ネロ100%。イタリア、サルデーニャ原産と言われるがコルシカで発展した品種で香味成分が多く、ミネラル表現に向く。収穫後、一部全房で大樽で発酵。2週間マセラシオン。600Lの樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタックでアッサンブラージュ。瓶熟成6ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A2159 | Monte Bianco Rouge モンテ・ビアンコ・ルージュ | | 100% Sciaccarellu | 2015 | 赤 | 750 | 10,500 | イタリア名:マンモロ | LIMITED |
| シャカレッコ100%。果皮が厚く、スパイシーで胡椒のようなニュアンスが特徴でコルシカにしか無い固有種。収穫後、一部全房で大樽で発酵。2週間マセラシオン。600Lの樽で12ヶ月間熟成後、ステンレスタックでアッサンブラージュ。瓶熟成6ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A2161 | Empire Effervescent Brut アンピール・エフェルヴェサン・ブリュット | 完売 | Barbarossa | | 泡 | 750 | | 絶滅危惧品種 | SOLD OUT |
| バルパロッサのミネラル感、香、酸度を活かして造られた特別キュヴェ。100%バルパロッサ。収穫後、ダイレクトプレス。48時間冷却し、沈殿物を除去。上澄みのみを重力で移動。発酵は野生酵母のみでフールドで行われる。4~6ヶ月シュール・リー。シャンパーニュ方式。 | | | | | | | | | |

Clos des Boutes

クロー・デ・ブート

Costieres de Nimes

カリニャンこそがコスティエール・ド・ニーム最適品種

コスティエール・ド・ニームのポテンシャルに気付き、最も相性が良いカリニャンの古い畑を購入してビオディナミを導入。完熟した果実にカリニャンのテンション、フレッシュさが加わる正統派。

ニームは理想的な環境

『1986年に作られた新しいAOCコスティエール・ド・ニーム。紀元前からワイン造りが行われてきた歴史ある産地だけにポテンシャルは高い』
ラングドック・ルーシヨンの2/3が協同組合による低価格ワイン。ほとんどがグルナツシュやシラーで造られた重く濃厚なもので単調。



そのラングドックの東端、ローヌに程近いコスティエール・ド・ニームでカリニャンを中心にワイン造りを始めたのが「クロー・デ・ブート」。
『コスティエール・ド・ニームのワインはラングドックと言うよりもローヌの個性に近い。カリニャンならフレッシュで重過ぎないワインが造れる』
大学で農学を学んだ後、醸造学を学び、モレ・サンドウニ、サンテミリオンで経験を積んだ後、ニームで5年間働いて経験を積んだ。
『2002年、ニームの南ベルガルドに10haの1枚畑を購入。状態は最高ではなかったが、高樹齢のカリニャンが気に入った』
当主はシルヴァン・ブート。ベルギー国境付近の村の出身で両親はワイン関係の仕事をしており、お爺さんは農家で小さい頃から農業と関ってきた。
『南のカマルグ自然公園からの海風の影響を受けるので夜間の気温は劇的に下がる。この寒暖差がカリニャンにテンションを与える』
十分な日照量と降雨量の少なさ、石を多く含む粘土質でシャトーヌッフ・デュ・バブと同じ土壌を持っているのがニーム。葡萄樹にとって理想的。
『ニームは葡萄にとって良い環境だったので樹勢の強いカリニャンは収量を増やして組合に売られていた。低品質なワインばかりだった』
INAOの主導でグルナツシュやシラーが増えたが多

産性のクローンが多いのが問題だが、少しずつ品質重視の造り手が増えてきている。

ビオディナミと羊

イタリアでローマ教皇に献上されたワインが入れられたアンフォラが出土したが、それはポークール(ニームの西)産のものだった。

『紀元前からワイン造りが行われてきたのには理由があるはず。葡萄樹にとって理想的な環境を取り戻す必要があった』



購入した畑は農薬が使われていて弱っていた。本来のテロワールを失っている状態。シルヴァンの最初の仕事はビオディナミの導入となった。
『10haの広い畑だが1枚畑で周囲が森なのでビオディナミが導入しやすかった。土壌を活性化し、有機物を増やすことが最優先だった』
3年で土壌は本来のポテンシャルを取り戻し、ミミズや虫、30種以上の植物が自生するようになり、鳥などの動物も戻ってきた。
『現在、畑では一切の農薬は使わず、除草剤も使用しないので、安心して食用のニワトリと羊を放し飼いができる』
復活したテロワールで育つ葡萄は土地の個性を持つので飾る必要はない。そのままの個性をワインに移していく事が造り手の仕事。

南仏のピノ・ノワール

コスティエール・ド・ニームはグルナツシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット等9品種が栽培できる珍しい産地。その中でシルヴァンが最も愛している品種がカリニャン。

『暑いニームで重過ぎず、フレッシュなワインを造る為にはカリニャンが必要。シラーとアッサンブラージュしてもカリニャンが背骨になる』

凝縮した重いワインが好まれる時代に、歴史的にニームで栽培されてきたカリニャンはグルナツシュやシラーに植え替えられていった。

『カリニャンこそがコスティエール・ド・ニームでフレッシュさを残しテンションのあるワインを造ることが出来る唯一の重要な品種だと気付くべき』



僕等は高い糖度と高いアルコールは全く必要としていない。収量を抑えたカリニャンは遅く熟するので酸度を残しながら完熟できる。
『カリニャンは土地と気候を表現できる繊細な品種でもある。南仏のピノ・ノワールみたいな性格で多彩な表現力を持っている』
また、シラーやグルナツシュとの相性も良く、アッサンブラージュすることで果実や甘味主体のワインを引き締めて立体的にしてくれる。
『カリニャンはウドンコ病やカビに弱いので房を減らし通気性を確保する事。毎日畑に出て早い対処をすることが重要なので大手にはできない』
放っておけばシラーの3倍もの収穫ができてしまう程樹勢が強いカリニャン。それだけに品質の低いワインも多く存在するので注意が必要。
『突然変異が多いのもカリニャンの特徴。珍しいカリニャン・ブランも少しだけ所有して100%カリニャン・ブランを造っている』
カリニャンに魅せられたカリニャンのスペシャリスト「クロー・デ・ブート」。コスティエール・ド・ニームのこれからを見ているかのよう。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---|------|-------------------------|------|---|-----|-------|--------------|---------|
| A3324 | Costieres de Nimes Rouge "Le Pluriel" コスティエール・ド・ニーム・ルー・ジュ・レ・プリアリエル | | 50%Carignan 50%Syrah | 2018 | 赤 | 750 | 2,600 | | LIMITED |
| A4873 | Costieres de Nimes Rouge "Le Pluriel" コスティエール・ド・ニーム・ルー・ジュ・レ・プリアリエル | 新入港 | 50%Carignan 50%Syrah | 2019 | 赤 | 750 | 2,600 | | LIMITED |
| 1963年に植えられた樹齢55年以上のカリニャンと1995年に植樹したシラーのアッサンブラージュ。この価格ながら収量は35hl/ha。収穫後、除梗して房は潰さずエナメルタンクに投入、徐々に破碎しながら野性酵母のみで発酵。5~10日間マセラシオン。プレス後、セカンドプレスも合わせて6ヶ月間エナメルタンクで熟成。ノン・フィルターでボトリング | | | | | | | | | |
| A3322 | Costieres de Nimes Rouge "Les Fagnes" コスティエール・ド・ニーム・ルー・ジュ・レ・ファニエ | | 70%Carignan 30%Syrah | 2015 | 赤 | 750 | 2,800 | 2015は古バリック熟成 | ○ |
| A4874 | Costieres de Nimes Rouge "Les Fagnes" コスティエール・ド・ニーム・ルー・ジュ・レ・ファニエ | 新入港 | 70%Carignan 30%Syrah | 2016 | 赤 | 750 | 3,000 | 2015は古バリック熟成 | ○ |
| 1963年に植えられた樹齢55年以上のカリニャンと1995年に植樹したシラーのアッサンブラージュ。この価格ながら収量は35hl/ha。収穫後、除梗して房は潰さずエナメルタンクに投入、徐々に破碎しながら野性酵母のみで発酵。5~10日間マセラシオン。プレス後、セカンドプレスも合わせてフードルとセメント製ウッフで12ヶ月熟成。ノン・フィルターでボトリング | | | | | | | | | |
| A3323 | "Les Fagnes" Blanc レ・ファニエ・ブラン | | Carignan Blanc | 2017 | 白 | 750 | 3,600 | 貴重なカリニャン・ブラン | ○ |
| A4875 | "Les Fagnes" Blanc レ・ファニエ・ブラン | 新入港 | Carignan Blanc | 2019 | 白 | 750 | 3,400 | 貴重なカリニャン・ブラン | ○ |
| 1970年に植えられたゴブレ仕立のグルナツシュ・ブランの区画。突然変異種でとても貴重。標高80mの平坦な畑だが小石が多くシャトーヌッフのような土壌。収穫後、ダイレクトプレスしてエナメルタンクで野性酵母のみで発酵。マロラクティック前に古バリックに移して熟成。翌6月まで熟成させてボトリング。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |

La Reserve d'O

ラ・レゼルヴ・ドオ
Terrasses du Larzac

南仏の希少ワイン『テラス・デュ・ラルザック』

オオトカゲ、さそり、へび等の野生種が自生し、ガリーグが生い茂る自然環境が造るワイン。タイムやローズマリー、そしてガリーグの独特の風味を感じさせる。

ワインショップからの転身

「モンペリエ」の北西 30km に位置する小さな集落「アルボラ」。人口は 80 人。3 つのワイナリーが有り住民はワイナリーで働く人がほとんど。

周囲は岩盤が隆起した丘に囲まれて北に位置するラルザック高原から南のエロー渓谷に吹き下ろす強い風(ミストラル)が1年中吹く。

『風が湿気を逃がすので乾燥している。夏は 40 度を越し、冬は体感温度で氷点下になることもある。人間にとっては最悪、葡萄にとっては最高』



元ミュージシャンの「フレデリック」と「マリー・ショフレイ」夫妻がこの地に移り住んだのは 2005 年。以前はワインショップを営んでいた。

ワインショップで自然とヴァン・ナチュラルの取扱いが増えていき、自分達の体が求めているワインが何なのかに気付いていった。

「マリー」は自分の味覚、嗅覚を高める事と農学に興味を持ち農学校に通い始める。そこで理想のワインを造りたい欲求が抑えられなくなっていく。

『10 年かけて理想の自然環境を探した。一目惚れしたのがアルボラだった』

ミストラルが湿気を防ぐ

アペラシオンは「テラス・デュ・ラルザック」。この地域の造り手の畑は標高 100m 辺りだが、彼等の畑は集落の裏山の標高 400m の高地。



北風を直接受ける畑の土壌は石灰岩や片岩が強く、砂利が混じる。その上に 30cm ほどの薄い赤土の表土があるがミストラルによって飛ばされ、ところどころ岩が剥き出しになっている。

スギナとイラクサ

『極度に乾燥した畑は湿気によるべト病が全く無いのでボルドー液も必要ない。極少量の硫黄だけ。腐敗果が出て乾燥して無くなる』

畑で使われるのは自家製調剤。水晶、イラクサやスギナを煮出したもの。

『畑のまわりにあるものを使う。スギナのケイ素は葡萄樹の上に伸ばす。アブラムシ等の害虫予防にもなる。イラクサは害虫から守ってくれる』

ピオディナミの効能は直接的なものではない。生物多様性が実現できることが大きい。葡萄以外の動植物の多様性を維持できる事が重要。

畑仕事は夫の「フレデリック」が担当。醸造はマリーが担当している。海まで 30km と近いが海洋性気候ではなく、ラルザック高原の影響の方が強い。

よって彼等のワインは他の「テラス・デュ・ラルザック」とは異なり、フレッシュな酸を感じる。酸に支えられたワイン。果実に偏らず、その奥のミネラルを口中に長く残す。

『開花時期は同じだが下部の畑より収穫が 2~3 週間遅れる。最後の 2 週間が大切。この時期に葡萄は多くの要素を成熟させる』



収穫は 10 月初旬。茎まで熟してから収穫。シラーでもヴェジタルな要素は全く感じさせない。醸造はシンプル。赤は還元寄り。白は酸化寄りの造り。

アルコールは 14% を超えるが果実とミネラル、酸のバランスで飲み進められる軽さがある。

『赤ワインも飲みやすさを重視している。シラーは攻撃的なタンニンを出さないようピシャーージュは最低限。果実を活かす為樽も使わない』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|--------------------------|------|---|------|-------|----|-------------|
| A2925 | La Reserve d'O Blanc ラ・レゼルヴ・ドオ・ブラン | 完売 | Chenin GrB, Ro | | 白 | 750 | | | SOLD OUT |
| シュナン・ブランが好きで試しに植えてみた区画。シュナン・ブランの酸度とグナッシュ・ブランやルサンヌの凝縮感がバランスしている。ステンレスタックのみ。 | | | | | | | | | |
| A2924 | La Reserve d'O Rouge ラ・レゼルヴ・ドオ・ルージュ | | Syrah Gr, Ci | 2016 | 赤 | 750 | 3,000 | | ○ |
| A2927 | La Reserve d'O Rouge MG ラ・レゼルヴ・ドオ・ルージュ・マグナム | | Syrah Gr, Ci | 2016 | 赤 | 1500 | 7,600 | | LIMITED |
| 標高400mの表土を岩が覆うシャトー・ヌッフ・デウ・バブのような畑の樹齢30年のサンソーとシラーを中心にグルナッシュをアッサンブラージュ。1年を通して全く雨が降らないので葡萄は極度に小さく、果皮比率が高くなり、必然的に収量も減ってしまう。果実の滑らかさフレッシュさを追求したキュヴェ。ステンレスタック発酵。ステンレスタック熟成。 | | | | | | | | | |
| 699R6 | Bilbo ビルボ | 完売 | Grenache Sy, Cinsault | | 赤 | 750 | | | SOLD OUT |
| 70%グルナッシュでシラー、サンソーをアッサンブラージュ。標高400m以上の区画で北風が強いので葡萄は時間をかけて熟す。特にグルナッシュは成熟後も酸度を失わないので、重くなく、気軽に飲めるが複雑味を持つワインになっている。発酵、熟成共にステンレスタックのみ。 | | | | | | | | | |
| A2926 | Hissez O イセ・オ | | Syrah | 2015 | 赤 | 750 | 4,500 | | LIMITED |
| 乾燥に強く晩熟なシラーがテラス・ド・ラルザックでは完璧に熟し、青さが全く出ない。ステンレスタックで発酵。一部古バリックで熟成。 | | | | | | | | | |

Chateau La Baronne

シャトー・ラ・バロンヌ
Fontcouverte

『樹齢120年』のカリニャンは繊細

コルビエールの自然を活かしたワイン造り。ブルゴーニュやボルドーのような人気産地では決してできない自給自足の完全ビオダイナミ栽培を目指す。アンフォラでの醸造にも挑戦。

フランスで最も強い風

ラングドックの西端に位置するAOC「コルビエール」。「シャトー・ラ・バロンヌ」の畑は森に囲まれた荒地で自然と共存している。

地中海式気候と大西洋式気候の2つの影響を受ける地域。近くにそびえるのは石灰岩で形成された標高600mのアラリック山。

『地中海からくる暖風はアラリック山を越える時に冷やされ、葡萄畑に吹き下ろす。この強風が気温を下げ、湿気を取り除く。理想的だ』



年間を通じて強い北風が吹く、葡萄樹は風に耐えきれずに南側に倒れるように斜めに伸びている。それほどまでに強い風にさらされている。

またアラリック山の石灰質土壌は柔らかいので雨を吸い蓄える。これが乾燥による水不足から葡萄樹を守ってくれる。

『自然の循環が大切。森や風が葡萄樹を外敵から守ってくれる。葡萄畑が密集するブルゴーニュやボルドーにはない環境』

化学薬品が使われた事の無い畑。2013年からはビオダイナミも導入している。

オーストリアの「マインクラング」に大きな影響を受けていてテロワールを素直に表す為にクローンは勿論、調剤、樽材、アンフォラに至るまでワインに触る全てのもをその土地のものにすべきと考えている。

『堆肥も畑で3年かけて手造り。501調剤も畑に埋めて熟成させる。そしてアンフォラも地元の粘土で作成している』

ワイナリーも土地の石と木で造られていて、接着剤等の薬品は使われていない。

1892年植樹のカリニャン

「シャトー・ラ・バロンヌ」が誇るのは醸造所であるシャトーの隣にある樹齢120年のカリニャンの区画。フィロキセラ被害直後の1892年に植樹され、現在でも熟度の高い凝縮した葡萄をつける。

仕立てはラングドック特有の「ゴブレ」。ブルゴーニュの「ゴブレ」と違い、枝が広がらないように中心に集められているのが特徴。

『樹齢120年のカリニャンは収量制限をせずとも収量が落ちる。幹中の水管が細いので水分も少なく小粒な葡萄をつける。貴婦人のよう』

この区画のカリニャンだけで造られるのが「ピエス・ド・ロッシュ」。圧倒的な緻密さ。口中でどんどん変化する。AOCではカリニャン単一品種での醸造は認められていないのでIGPに格下げされてしまう。

『1985年にAOCコルビエールが制定された。AOC委員会はカリニャンを高貴ではないと判断。その為、多くの造り手がカリニャンを引き抜いた』

「カリニャン」は樹勢が強いので水管が細くなる位に高い樹齢でないと単純なワインになってしまう。

ブルーノ・デュシェン

『ワイン造りは料理と同じ。異なる醸造のワインをアッサンブラージュするのは料理のスパイス。ワインは味に幅が出る』

醸造に使用するのはステンレスタンク、セメントタンク、木樽、アンフォラと幅広い。天然酵母のみを使い、材質の異なる容器で発酵・熟成されたワインは瓶詰め前にアッサンブラージュされる。

同じ葡萄でも異なる容器で熟成を行えば全く違ったワインが産まれる。温度の上がり方や酵母の活動、酸素量の違いは自然なワイン造りでは重要。

『僕等が今、最も好んでいるのはアンフォラを使った醸造。2014年からは畑の粘土を使って素焼きしたアンフォラで醸造を開始した』

畑の土壌と太陽から生まれた葡萄を同じ畑の粘土を焼き、太陽で乾かしたアンフォラの中に戻してあげる。そこで葡萄はワインに生まれ変わる。

赤も白もシュール・リーの状態で発酵・熟成させるが他の容器と比べると、より香り高く、しなやかな口当たりになる。

2014年の「Le Guide des meilleurs vins de France」でコルビエール唯一の2つ星に昇格。

『日本ではブルーノ・デュシェンと一緒に醸したワインが人気になった。葡萄は全て彼等の畑。そして醸造も基本的に彼等が行っている』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|----------------------|------|---|-----|-------|------------|---------|
| A3881 | Corbieres "Les Lanes" Rouge コルビエール・レ・ラヌ・ルージュ | | Carignan Grenache | 2017 | 赤 | 750 | 2,600 | | ○ |
| カリニャン、グルナッシュの伝統的アッサンブラージュ。4ヶ所に分かれる畑の葡萄で全てゴブレ仕立て樹齢は40年以上。コンクリートタンクで発酵、熟成(一部古樽)。ノン・フィルター。果実のフレッシュさを活かしたキュヴェで濃厚だが軽さがあるので飲み飽きしない。 | | | | | | | | | |
| A1048 | Corbieres "Les Chemins" コルビエール・レ・シュマン | | Cinsault Grenache | 2015 | 赤 | 750 | 2,900 | | ○ |
| 69CC4 | Corbieres "Les Chemins de Traverse" コルビエール・レ・シュマン・ド・トラヴァエルス | | Cinsault Grenache | 2015 | 赤 | 750 | 3,000 | SO2完全無添加 | ○ |
| 小石の多い粘土石灰土壌の一部に青いマール土壌が混じっている古い年代の土壌。平均樹齢50年の区画。小さなステンレスタンクで25日間マセラシオンしながら発酵。その後、アンフォラに移して12ヶ月熟成。「シュマン・ド・トラヴァエルス」は完全酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| A1053 | Las Vals Rouge "Mourvedre" ラヴァル・ルージュ・ムールヴェードル | | Mourvedre | 2014 | 赤 | 750 | 4,600 | 30日間マセラシオン | ○ |
| できる限り抽出を抑えてエッセンスのみを取り出し、ピュアで繊細なムールヴェードルを目指した。発酵はステンレスタンクで30日間マセラシオンするが果帽は動かさず、手作業で優しく温らせておくだけ。熟成は古いバリックで12ヶ月。その後、瓶内熟成6ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A1050 | Piece de Roche ピエス・ド・ロッシュ | | Carignan | 2013 | 赤 | 750 | 6,800 | 樹齢120年 | ○ |
| 1892年に植樹された120年以上の樹齢のカリニャン。自根で育つカリニャンは濃厚ではなく、ピノ・ノワールにも通じる繊細さを味わえる。土壌は沖積層で石灰岩が豊富。発酵はステンレスタンクで30日間のマセラシオン。良質な澱粉だけ残し、アンフォラと一部古いバリックに入れて12か月間熟成後、アッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |
| A3883 | Les Chemins Blanc レ・シュマン・ブラン | | Grenache B Ro, Ve | 2018 | | 750 | 3,800 | | ○ |
| 75%グルナッシュ・ブラン、13%ヴェルメンティーン、12%ルーサヌス。アラリック山の麓の畑で地域はコルビエールテラス状になっていて石灰、砂利を多く含む粘土質土壌。樹齢は約45年。除梗後、空気圧でプレスしてステンレスタンク内で野生酵母のみで発酵。そのまま4ヶ月間タンク内でシュール・リー熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A3884 | Vermentino ヴェルメンティーン | | Vermentino | 2017 | | 750 | 4,200 | | ○ |
| 100%ヴェルメンティーン。樹齢25年の畑で川が運んだ砂利と砂質が粘土に混じった堆積土壌。除梗後、空気圧で優しくプレスしてステンレスタンクとセラミック製の容器で発酵。野生酵母のみ。熟成はセラミックの卵型ウップで6ヶ月間熟成。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A1051 | Le Grenache Gris de Jean ル・グルナッシュ・グリード・ジャン | | Grenache Gris | 2015 | 白 | 750 | 4,000 | 6ヶ月マセラシオン | LIMITED |
| グルナッシュ・グリスを運摘みして小型ステンレスタンクで6ヶ月間マセラシオンしながら野生酵母のみでゆっくり時間をかけて発酵。その後、ラッキングしてアンフォラで6ヶ月熟成してからアッサンブラージュしてボトリング。収穫からボトリングまで一切の酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| A1052 | Las Vals Blanc "Roussanne" ラヴァル・ブラン・ルーサヌス | | Roussanne | 2015 | 白 | 750 | 4,200 | アンフォラ発酵・熟成 | LIMITED |
| ライムストーン、粘土、砂岩の異なる土壌に植えられたルーサヌスのアッサンブラージュ。別々に収穫し、別々に発酵、熟成。10~14日間アンフォラでマセラシオンしながら野生酵母のみで発酵。熟成は12ヶ月アンフォラ。その後、ラッキングしてアッサンブラージュして大樽で6ヶ月熟成。年産4,000本。 | | | | | | | | | |

Les Clos Perdus

レ・クロ・ペルデュ
Peyriac de Mer

樹齢120年『失われた葡萄酒』を復活させる

広大なコルビエールに32区画の畑を所有。その全ては高い樹齢の樹でビオディナミを用い土壌が活性化されている。土地の個性をしっかりと表現した次世代コルビエール。

荒廃していたコルビエール

ラングドッグで最も広大な産地コルビエール。その面積は13,000haにも及ぶ。海に近い大きな干潟のペリヤック・ド・メールから60km内陸の山岳地帯まで個性の異なるワインを産んでいる。

『海に近い畑は粘土石灰が主体。内陸部は片岩や火山に由来する岩と砂質が複雑に混じり合っている。勿論ワインの個性も異なる』

安価なワイン生産地に成り下がったコルビエールでは90年代以降、手放される葡萄酒畑が増え続けている。小麦の畑に変わるか、荒廃していった。



イギリス人の「ユーゴ・スチュワート」とオーストラリア人の「ポール・オールド」の2人はこの捨てられた葡萄酒畑を嘆き、自分達で再建することを決意。

『クロ・ペルデュは失われた葡萄酒を意味する。畑は荒れていたが葡萄樹はその分、自然に守られていて毒されていない』

バカンスでコルビエールを訪れた彼等は広大な自然と太陽、乾燥した台地。人が生きるのに理想的な環境に魅了されてしまう。

ポールはオーストラリアの醸造学校に入学し、栽培・醸造を学び、数年後、家族と共に海に近いリヤック・ド・メールに移り住んだ。

『安価なワインを造る大手にとっては古樹や斜面、痩せた土壌の素晴らしい個性は収量を落とすだけで生産性が悪かった』

今では内陸部のリヴザルト北部、アグリー丘とヴィルセク村のコルビエール丘、海に近い干潟の平野部の3ヶ所に個性の異なる畑を所有している。

失われた葡萄酒

2003年、1.5haから始まった「レ・クロ・ペルデュ」。設立メンバーのスチュワートはリタイアし、現在ではポールが家族と共にワイン造りを行っている。

『元タイギリスのロイヤル・バレエ団でプロのダンサーとして働いていた。その後、オーストラリアのシャルスチュアート醸造学校で学んだ』

変わった経歴の醸造家だが、ワイン造りは芸術感覚と科学的知識、そして情熱が重要なのだそう。

コルビエールの自然と乾燥した環境を活かし、畑では一切の薬剤を使用しない。ビオディナミが採用され、土壌の個性を重視している。



『優れた環境なので葡萄のストレスをできる限り減らしてやれば良い。葡萄樹と地球の動きに合わせて栽培が可能なのがコルビエール』

剪定やグリーンハーヴェストも月の動きに合わせて行う。湿気が少ないのでベト病対策も必要なく、全て

手作業だけで畑仕事が完結する。

『ビオディナミによって畑は昆虫や雑草の種類が少しずつ増え、それに伴って畑の個性は強まり、葡萄樹は自然とバランスした』

現在では20ha、32区画の畑を所有し、そのほとんどが古樹で一部は樹齢100年を越す。勿論、全ての畑はビオディナミで活性化されている。

ストレスのない醸造

醸造段階でも葡萄、ワインにストレスを与えないということが重要視されている。

『土地の個性を表現するには芸術的な側面と科学的な側面、そして葡萄、ワインの気持ちを理解して扱うことが重要』

白ワインの压榨は昔ながらの手動ダイレクトプレス。これも葡萄の状態を確認しながら調節できる唯一の手段だから。

『葡萄は1度除梗して葡萄の状態に合わせて梗を加えていく。比率はその年によって異なるが、繊細さ、複雑さ、奥行きを梗が与えてくれる』

また、発酵は野生酵母のみで温度管理なく行われるが、梗の酵素が発酵自体をスムーズに進める効果もある。

『マセラシオンは15~40日間であまり強い抽出を好まない。果実の強さとタンニンとをバランスさせるのがマセラシオンとピシャーージュ』

その年、畑に手作業で調節していく。発酵、熟成も温度管理は一切しない。自宅の半地下にあるセラーは夏でも冷えていて、これも彼等の上品さを演出している。

『重厚なワインではなく、ミネラルが1本通った土地の味のするワインを造りたいのでできる限りシンプルなワイン造りを心掛けている』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---------------------------------|------|--------------------------|------|----|-----|-------|------------|---------|
| A3612 | L'Annee Blanc ラネ・ブラン | | Macabeu GreG, Muscat | 2018 | 白 | 750 | 2,500 | | ○ |
| Macabeu 65%, Grenache Gris 30%, Muscat 5% 畑の個性より、その年の個性を味わう為のキュヴェ。内陸部モーリー、モントネ、アグリー丘の畑の色々な畑の葡萄を使用。シスト土壌、樹齢70年のグルナッシュ・グリとミュスカ、雲母片岩土壌のマカベオのアッサンブラージュ。ステンレスタンクで発酵、熟成。一部古樽使用。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A1665 | L'Annee Rouge ラネ・ルージュ | | Grenache Sy, Carignan | 2017 | 赤 | 750 | 2,900 | | ○ |
| Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10% 畑の個性より、その年の個性を味わう為のキュヴェ。トータヴェル、モントネ、アグリー丘、モーリーの色々な土壌の葡萄をアッサンブラージュ。使われる区画は毎年異なる。除梗してから5~10%梗を加えてステンレスタンクで発酵、野生酵母のみ。3週間程度のマセラシオン。ステンレスタンクで熟成9ヶ月。 | | | | | | | | | |
| A3614 | L'Annee Rose ラネ・ロゼ | | Mourvèdre Grenache | 2018 | ロゼ | 750 | 2,800 | 平野部粘土石灰土壌 | ○ |
| 95% Mourvèdre, 5% Grenache 海に近い大きな干潟のペリヤック・ド・メールの畑から造られる。土壌は比較的重めで粘土質に少しの石灰が混じっている。1980年植樹。バスケットプレスで手作業で压榨後、古木樽で発酵。野生酵母のみで温度管理もなし。移し替えをして古バリックで熟成。ノン・マロラクティック。 | | | | | | | | | |
| A1668 | L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン | | GreG, GreB GreN | 2016 | 白 | 750 | 4,900 | 樹齢120年 | LIMITED |
| A3616 | L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン | 新入港 | GreG, GreB GreN | 2017 | 白 | 750 | 4,900 | 内陸丘陵地シスト土壌 | LIMITED |
| 70% Grenache gris, 25% Grenache blanc, 5% Grenache noir 樹齢120年の特別な畑。リヴザルト北部アグリー丘に位置するシストとマールが混じる土壌。北東を向く斜面で冷涼感を持っている。バスケットプレスで酸化させながら压榨、1日低温浸漬を経て、野生酵母のみで発酵。発酵は古バリックで行うが、熟成段階からステンレスタンクに移す。 | | | | | | | | | |
| A3617 | L'Extreme Rouge レクストリーム・ルージュ | | Grenache Noir Syrah | 2014 | 赤 | 750 | 4,900 | | ○ |
| 75% Grenache Noir, 25% Syrah モーリーにある1haの畑。1960年に植樹された畑でマール土壌。標高は206~300m。80%は除梗し、20%は全房で木樽で発酵。年によるが20~40日間マセラシオン。発酵終了後、プレスして80%を木樽、20%をステンレスタンクで20ヶ月間熟成。 | | | | | | | | | |
| A1265 | Corbieres "Priوند" | | Grenache Cinsault | 2013 | 赤 | 750 | 3,800 | 平野部粘土石灰土壌 | ○ |
| A1667 | Corbieres "Priوند" | | Grenache Cinsault | 2014 | 赤 | 750 | 3,800 | 平野部粘土石灰土壌 | ○ |
| A3615 | Corbieres "Priوند" | 新入港 | Grenache Cinsault | 2015 | 赤 | 750 | 3,800 | 平野部粘土石灰土壌 | ○ |
| Grenache Noir 80%, Cinsault 20% ヴィルセク村コルビエール丘の最上部に位置する畑で周囲の畑とは孤立したガリーヴに囲まれている。土壌は粘土石灰。70%除梗して压榨せず、発酵前に3日間低温浸漬してから発酵開始。20日後に果皮を取り出し、9ヶ月間ステンレスタンクで熟成。アッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |

Jean Philippe Padie

ジャン・フィリップ・パディエ
Calce

元ゴビー醸造責任者が独立「カルスのミネラル」

ゴビーでの経験を活かして2003年に独立した「ジャン・フィリップ・パディエ」。カルスの5人のギャングと称される中でも最も独特でカルスらしいワインを造る。各評価誌でも最高評価を受けている。

カルス＝石灰岩

スペイン国境に近いペルピニャンの町から北西に山道を1時間走った先、モーリーの手前に人口200人の小さな田舎村「カルス」がある。スーパーマーケットが1軒、パールのが1軒。床屋は無く、移動式の床屋が月に1回ペルピニャンからやってくる。何でもない田舎の村だが、ヴァン・ナチュールにとつては至宝の村と言われる「カルス」。偉大な造り手が5人もこの村に集まっているのだ。『カルスの名前の由来は土壌に含まれるチョークからきている。名前の通り、石灰岩が豊富なので暑く、乾燥していてもワインに優雅さを与える』カルスの5人のギャングと呼ばれる偉大な造り手が「ゴビー」「マタッサ」「オリジン」「ピトン」、そして「ジャン・フィリップ・パディエ」。彼等がカルスでワイン造りを始めたのは偶然ではなく、優れたテロワールが存在するから。『良質の石灰岩があり、年間降水量は500ml程度と日照に恵まれている。更にモランタン(強風)によって乾燥していることも自然栽培に最適』また、ブルゴーニュ等の有名産地とは異なり、法規制が緩く、造り手達が個性を出しやすいのも素晴らしいワインが生まれる下地になっている。『土壌は灰色粘土石灰土壌が主体で花崗岩、シスト、砂質が混じり合っている。複雑な土壌だが古樹なので根が良質の石灰までとどいている』

元ゴビー醸造責任者

当主であり醸造家の「ジャン・フィリップ・パディエ」はブルゴーニュで育ったが、先代までは南西部ガイヤックに住んでいた。『ガイヤックの至宝ドメヌ・ブラジヨルを飲んで初めてワインで感動を覚えた。すぐにワイン造りの道を目指し始めた』20代前半、モンペリエで醸造学を学び、葡萄栽培についても学んだ。卒業後、モーリーの老舗「マス・アミエル」で働き、実際のワイン造りを学ぶ。『2001年から2年間はジェラルド・ゴビーの下で醸造責任者として働き、実際のカルスでのワイン造りを経験した』その後2003年、ジャン・フィリップ・パディエとして独立。カルス周辺の畑を徐々に買い足し、現在では30区画以上、18haの畑を所有している。『土地の味のするワインを造るには栽培から醸造、全ての行程で正しい判断をしなくてはならない。樽毎に正しい判断をするにはこの規模が限界』「マタッサ」や「ゴビー」等、他のカルス周辺の造り手達のワインは少し重厚なワインが多いが、「パディエ」は全く重くない。ミネラルのワイン。

重たいワインが嫌い

畑は有機栽培をベースに数ヶ所の畑から徐々にビオダイナミを導入している。畑に合わせたケアが重要と考えていて極端な変化は求めない。『カルスの自然を感じることが出来るワインが理想。石灰岩のミネラル。ガリーヴやハーブの香がワインに現れるべき』

樹齢は40～90年までとかなり高めめの樹齢。特にミルウィーズに使われるグルナツシュ・ブランは1930年代に植樹されたもの。

『樹齢が高まらなければ葡萄樹は個性を表現できない。グルナツシュは太陽。カリニャンは地球の味わいを持っている』

伝統的混植混醸の畑も積極的に残している。熟度、酸度、糖度の成熟度が違う葡萄が混植混醸することで自然とバランスをとる。



彼のワインは酷暑の南仏とは思えない軽さがある。これは梗や種子、果皮の扱いで苦味やフレッシュさをワインに与えているから。

『過度な抽出を避け、発酵前に低温浸漬をすること。それと果皮や梗を使うことで苦味やフレッシュさ、スパイスさをワインに与えることが重要』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|--|------|------------------------|------|---|------|--------|------------|---------|
| A1257 | Tourbillon Blanc トゥールビヨン・ブラン | | Macabeau | 2015 | 白 | 750 | 2,800 | 人生は回転木馬 | LIMITED |
| A1954 | Tourbillon Blanc トゥールビヨン・ブラン | | Macabeau | 2016 | 白 | 750 | 2,400 | 人生は回転木馬 | ○ |
| ワイン名のトゥールビヨンは「人生は回転木馬のよう」を意味する。樹齢40年以上のマカベオ100%。標高200～500mの畑のアッサンブラージュ。ダイレクトプレス後、エナメルとファイバータンクで発酵。その後、6～9ヶ月間古樽とステンレスタンクに分けて熟成させる。ノン・フィルター。 | | | | | | | | | |
| A1955 | Tourbillon Rouge トゥールビヨン・ルージュ | | Grenache | 2016 | 白 | 750 | 2,400 | 人生は回転木馬 | ○ |
| ワイン名のトゥールビヨンは「人生は回転木馬のよう」を意味する。カルス南部アスペルスに位置する有機栽培の友人の畑の葡萄を使用。シストと粘土質土壌。標高は200～500mで数ヶ所に分かれた畑。樹齢は平均40年程度。1/3は全房で2/3は除梗。野生酵母のみで1週間マセラシオン。8ヶ月ステンレスと古樽で熟成。 | | | | | | | | | |
| A1958 | Fleur de Cailloux Blanc フルール・ド・カイユ・ブラン | | Gre B Gre G, Mac | 2017 | 白 | 750 | 3,500 | 石灰岩の花 | ○ |
| 50%Grenache Blanc, 40%Macabeau, 10%Grenache Gris ワイン名のフルール・ド・カイユは「石灰岩の花」という意味でワインはミネラルの液体だということの意味している。グルナツシュ・ブランは粘土石灰、グリはシスト、マカベオは石灰岩盤の上に植えられている。8月に収穫。グルナツシュは大樽でマカベオはコンクリートタンクで発酵・熟成。 | | | | | | | | | |
| A1959 | Milouise Blanc ミルウィーズ・ブラン | | Gre B Gre G, Mac | 2017 | 白 | 750 | 5,800 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
| 祖父の「ミル」「ウィーズ」の名前を付けた特別なワイン。1930年代に植えられたグルナツシュ・ブランは粘土石灰、グリは粘土質、マカベオは1970年代に植えられたもの。ダイレクトプレス。発酵は野生酵母のみでステンレスタンクで行い、フールドで12ヶ月間熟成。ノン・フィルター。酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| A3620 | Calice Rouge カリス・ルージュ | | Carignan Mou, Gre N | 2018 | 赤 | 750 | 3,200 | | ○ |
| グルナツシュとムールヴェードルを全房でコンクリートタンクに投入し、発酵開始。その後、カリニャンを収穫し、全房のままダイレクトプレスし、モストのみをタンクに追加し、そのまま5日間発酵を続ける。その後、プレスしてタンクに戻し、発酵を続ける。8ヶ月間コンクリートタンクで熟成してからボトリング。 | | | | | | | | | |
| A1266 | Cotes du Roussillon "Petit Taureau" コート・デュ・ルーション・プティートル | | Carignan Syrah, Gre | 2014 | 赤 | 750 | 3,000 | | LIMITED |
| A1956 | Petit Taureau Rouge プティートル・ルージュ | | Carignan Syrah, Gre | 2017 | 赤 | 750 | 3,900 | | ○ |
| 40%Carignan Noir, 30%Syrah, 20%Grenache 1970～80年代に植えられたカルス周辺の畑の葡萄をアッサンブラージュしている。9月中旬に収穫。基本的に全て全房でセミ・マセラシオンカルボニックで発酵。10日から1ヶ月程度発酵、マセラシオン。コンクリートタンクで8ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| A1960 | Ciel Liquide Rouge シエル・リキッド・ルージュ | | Grenache Carignan | 2012 | 赤 | 750 | 6,800 | 2012年が最後の年 | LIMITED |
| グルナツシュ、カリニャンの個性が強い為に別々にボトリングした方が良くと考え、2012年が最後の年となった。全房でセミ・マセラシオンカルボニックで発酵開始。10日後に葡萄を漬して、そのまま発酵。その後、古樽に移して発酵を続ける。48ヶ月熟成。熟成期間中は酸化防止剤無添加。ボトリング時に極少量添加する。 | | | | | | | | | |
| A1957 | Gibraltar Rouge ジブラルタル・ルージュ | | Grenache | 2017 | 赤 | 750 | 4,900 | | ○ |
| 1960年代に植えられたグルナツシュ・ノワールの畑。青色マール土壌にシストが混じった真南を向く理想的な畑。全房でセミ・マセラシオンカルボニックで発酵開始。10日後に葡萄を漬して、そのまま発酵。その後、古樽に移して発酵を続ける。8ヶ月熟成。熟成期間中は酸化防止剤無添加。ボトリング時に極少量添加する。 | | | | | | | | | |
| A1961 | Pacha Rouge MG パシャ・ルージュ・マグナム | | Carignan | 2016 | 赤 | 1500 | 12,000 | マグナムのみ | LIMITED |
| ワイン名のパシャはジャン・フィリップの叔父のニックネーム。1920年に植えられた樹齢100年のカリニャン。石灰土壌とシストが混じる土壌。全房でセミ・マセラシオンカルボニックで発酵開始。10日後に葡萄を漬して、そのまま発酵。その後、古樽に移して発酵を続ける。8ヶ月熟成。熟成期間中は酸化防止剤無添加。ボトリング時に極少量添加する。 | | | | | | | | | |

Alaryk

アラリック
Beziers

『100%オーガニック』軟水で造った自然派ビール

元ソムリエとワイン卸の2人が2016年に独立。レストランで自然なワインは沢山選べるようになったのに自然なビールが全く無い事に驚き、100%オーガニック素材で造り始めた。

ラングドッグの軟水

ソムリエとして働いた後、ワイン造りの現場を経験した「セバスチャン」とワインの流通で働いていた「ジャン・オリヴィエ」が生まれ故郷のベジエに戻り、2016年に創業したのが「アラリック」。

『ワインと同じようにラングドッグの気候、水を使って造り手の個性を反映したクラフト・ビールを造りたいと考えた。ワインと同じように』

セバスチャンはワイン醸造に関わりながら、ビール造りの勉強を始める。そんな中、地元ラングドッグの水の特異性を知った。

『北部から北ローヌまでは石灰岩盤の影響でミネラルが多い硬水だが、ベジエには石灰岩盤が無いのでミネラルが少ない柔らかい水』

ミネラル量が多い水はビールと相性が悪い。硬水は繊細な味わいを消してしまうことが多く、それぞれの個性も打ち消してしまう。

『カルシウムや鉄分、塩素は甘み、ホップ独特の苦味を消してしまう。ベジエの水はフランスで最も硬度が低く、ビールに最適』



ビールの95%は水。大麦やホップは最良のものを世界中から手に入れることができるが、水はその土地のものを使うしかない。

『ビールの味は麦やホップだけで決まるのではない。麦やホップを活かすのが水。水が最終的にビールの味わいを決定する』

ベジエの水はカルシウム、マグネシウム、重炭素塩、硫酸塩が非常に少なく、日本のように柔らかい。洗ったグラスに白く残ることもない。

100%オーガニック

モンペリエから車で40分。小さな田舎町ベジエの郊

外にアラリックは位置する。1階は地元の方向への販売所があり、その奥に小さな醸造所。年間生産量は7,500ヘクトリットルという非常に小さな醸造所。ほとんどが地元での販売とラングドッグ中心に高級レストランで販売されている。

『原材料は100%オーガニック。フランスで最も厳しいAB認証とEUの認証も得ている。自分達が飲みたいビールを造りたい』



レストランでワインを飲む時は自分達の飲みたい(自然な造り)のワインがすぐに見つかるが、ビールはそうはいかなかった。

『ビールは自然で安心できる原材料、そして何も加えない自然な造りのものは皆無かった。自分達がやるしかないと思った』

100%オーガニック素材で、添加物は一切無添加。勿論、ガスも加えないし、フィルターも通さない、できる限りシンプルで自然な造り。

ナチュラル・ワインのように

あくまでも、ワインのように食中酒としてのビールを造っている。質の高い料理やワインが揃ったレストランは沢山あるが、ビールは酷い事が多い。

『質の高い素材をシンプルに活かした料理や、質の高い葡萄から造られたワインはあるのに、質の高い素材で何も加えずに造ったビールは無かった』

最高の素材をベジエの軟水で醸造。何も加えずに、そのまま瓶詰めしたビールはワインのように食事と寄り添う優しい味わい。

Blonde

ペール・エール(上面発酵)

モルト:50%PILSNER, 36%PALE MALT, CARA,

MUNICH, T58

ホップ:PERLE, BREWERS GOLD

アロマホップを使った華やかな香りが特徴的。繊細な味わいのピルスナー・モルトで癖の無い味わいなので料理を選ばない。比較的軽い。

Double Blonde

ストロング・エール(上面発酵)

モルト:68%PILSNER,11%MUNICH,11%CARA,11%BISCUIT,5.5%WHEAT, T58

ホップ:MARYNKA, TRADITION

アルコール度数7%。伝統的ストロング・エール醸造法で瓶内2次発酵。ビスケットや干したアプリコットの香。苦味と甘みがバランスする。



Ambree

アンブレ・エール(上面発酵)

モルト:36%CARA RED 50, PILSNER, MUNICH, BE256

ホップ:BREWERS GOLD, TRADITION

苦味の強いホップを使い、焦がしたモルトで少し色付いている。キャラメリゼのニュアンスが香ばしい。非常に複雑性のあるビール。

Triple Grain

ストロング・エール(上面発酵)

モルト:76%PILSNER, CARA, CRYSTAL,

WHEAT, RYE, ACIDULATED, ABBAYE

ホップ:BREWERS GOLD, MARYNKA, SAAZ,

WAKATU

アルコール度数8.5%。大麦、小麦、ライ麦を使用。少し苦味のあるオレンジビールのニュアンスでエキゾチック。伝統的アピイ・ビール。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | モルト | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|---------------------------------|------|--|-----|-----|------|-----------------------|----|
| A1465 | Blonde ブロンド | | Pilsner, Pale, Cara, Munich, T58 | ビール | 330 | 780 | ペール・エール (上面発酵) | ○ |
| アルコール度数5%。繊細なモルトでフルーティ。伝統醸造を尊重し、上面発酵、非熱処理。オーガニック農法の最高品質原料で醸造。非加熱、ノンフィルター。 | | | | | | | | |
| A1466 | Ambree アンブレ | | Cara Red50, Pilsner, Munich, BE256 | ビール | 330 | 820 | アンブレ・エール (上面発酵) | ○ |
| アルコール度数5.5%。苦味の強いホップを使い、焦がしたモルトで少し色付いている。キャラメリゼのニュアンスが香ばしく、フレッシュさも感じられる。非加熱、ノンフィルター。 | | | | | | | | |
| A1468 | Triple Grain トリプル・グライン | | Pilsner, Cara, Crystal, Wheat, Rye, Abbaye | ビール | 330 | 820 | ストロング・エール (上面発酵) | ○ |
| アルコール度数8.5%。大麦、小麦、ライ麦を使った個性的なビール。伝統的修道院のビール造りを再現。オレンジビールの香で非常にスパイシー。最も複雑な味わい。非加熱、ノンフィルター。 | | | | | | | | |
| A1686 | Blanche ブランシュ | | Pilsner, Wheat, Acidulated, WB06 | ビール | 330 | 820 | ヴァイツェン (上面発酵) | ○ |
| アルコール度数4.5%。ホワイトビールの伝統的醸造を尊重して造った。上面発酵、非熱処理。柑橘、スパイス、バナナのような香りとふんわりとした泡が特徴。非加熱、ノンフィルター。 | | | | | | | | |
| A1687 | India Pale Ale インディア・ペール・エール | | Pilsner, Munich, Cara, Wheat, T58 | ビール | 330 | 820 | IPA (上面発酵) | ○ |
| アルコール度数6%。通常の6倍ものホップを使用したIPA。苦味、香共に強く、柑橘系ホップ、苦味系ホップのどちらの個性も楽しめる。非加熱、ノンフィルター。 | | | | | | | | |
| A1687 | Brune ブルーヌ | | Pilsner, Cara, Crystal, Carafa1300, T58 | ビール | 330 | 820 | ビエール・ド・ギャルド (上面発酵) | ○ |
| アルコール度数8%。フランス北部で伝統的に飲まれてきた伝統的スタイルビエール・ド・ギャルドの製法を再現。焙煎された香、リコリス、少しチョコレートのニュアンス。非常にリッチ。 | | | | | | | | |

Oiseau Rebelle

オワゾー・ルヴェル
Banyuls-sur-Mer

酒精強化ではなく『バニユルス』の土地の味を目指す

元高校教師のドイツ人がバニユルスの惨状を知り、バニユルス復興の為に有機栽培を導入。自然なワイン造りでバニユルスの土地の味わいを追い求めている。

2000年の歴史を持つ酒精強化

スペインとの国境にほど近いバニユルス・シュル・メール。多くの遺跡が残り、荒野が続く。2,000m級のピレネー山脈と海に挟まれた未開の地。

『食文化も言葉も、ワイン造りもスペインの影響が強く、カタルーニャの一部と思った方がよい。ファン・ドゥー・ナチュレルは2000年の歴史がある』

この地域がフランスに編入されたのは1659年。それまではスペイン領であった為、未だにスペイン語が使われている。



自然環境は独特。海から山までが僅か5kmで標高300mの丘陵地であるにも関わらず海洋性気候の影響を受ける。

『日照量はフランスで最も多く、年間約330日が晴天。極度の乾燥と強い日照量に耐えられる農業しか生き残れない』

ピレネー山脈に張り付くように作られた畑はシスト土壌で傾度は40度を超える急斜面。雨で簡単に崩れてしまうのでジグザグの水路が作られている。

『水路は2000年の知恵。ジグザグにすることで水流を緩やかにする。これはシストが崩れないようにする工夫でバニユルスの伝統』

もう1つ、バニユルスの葡萄栽培の重要な要素がトラモンタンと呼ばれるピレネーから吹き降ろす強風。海からくる湿気を吹き飛ばしてくれる。

砂漠化が進むバニユルス

一方で、バニユルスの酒精強化ワインは時代と共に廃れていった。急斜面での危険な労働は若者から

嫌われ、職人的造り手は廃業していく。

『大手による効率化でバニユルスの美しい畑は除草剤が空中散布され、化学薬品の導入で砂漠化が進んでいた』

ドイツ人で高校教師をいていた「グイド」は趣味のサーフィンで毎年、バニユルスを訪れるうちに地元農家の農家で働く「ジェラルド」と出会い意気投合。



バニユルスの高品質ワイン造りの復活を目指し、2014年畑を取得。化学薬品を一切使用せず(銅も硫黄も使用しない)に土壌改善に取り組んだ。

『ナルボンヌの農学者が亡くなり、大学が管理していたこの地域のグラン・クリュ畑を有機栽培で土壌改善する事を約束し、譲り受けた』

約100人の栽培家がいる有機栽培を導入しているのは6人しかいない。味わいのにも、農業的にも時代に取残されている産地。

『年に2回、羊を畑に放して草を食べさせて除草する。濯洗したくないので、木のまわりに窪みを作り、雨水や朝露が溜まるようにしている』

ウドン病にはパイナップルの果汁で対応、除草はグレイプフルーツの種子と果皮を使った水溶液で対応。肥料は一切与えていない。

命綱を付けての畑作業は非常に危険で効率も悪い。収量も落ちる。一般的な生産者の1/10程度の収量しか得られないが、葡萄は強い表現力がある。

『重くて甘いだけの酒精強化ワインは今の食と合わない。苦味、酸味、フロール等で独特の個性を持つ』

たバニユルスの土地の味を目指す』

1粒1粒手で除梗

醸造も全て手作業で行われる。収穫も機械は入れないので、命綱を着けて全て手作業。

『除梗も機械を使わずに近所の人達に手伝ってもらって1粒1粒手で除梗するので酸化しないし、腐敗果を確実に取り除ける』



基本的な醸造は野生酵母のみでの開放発酵。除梗はするが必要に応じて梗を後から加える。白も赤も果皮が葡萄の最も重要な個性と考えているので長いマセラシオンを行う。

『葡萄の完熟は糖分ではない。フェノール類が熟することで葡萄の個性が出てくる。収穫のタイミングに糖分は関係ない』

収穫は畑毎に行われ、そのタイミングや出来によって毎年造るワインが変化する。

『土地の味わいを表現できれば産膜酵母も12ヶ月マセラシオンもアンフォラも使う。甘いだけの酒精強化はバニユルスの個性ではない』

彼等のワインは酒精強化をしていない。しかし、アルコール度数は17度を越えることも。

『有機栽培で野生酵母の種類が増えて、その中にアルコール耐性のある種類があり、自然発酵のみで最高17度まで上がった』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|--|------|--------------------------------|------|----|-----|--------|-------------|----------|
| A1658 | XRS Blanc Sec ヘレス・フラン・セック | | Vermentino | 2016 | 白 | 370 | 5,400 | フロール熟成 | ○ |
| Vermentino 100% スランナ畑のヴェルメンティーノ。南向き斜面なので1日中日が当たり完全に熟す畑。収穫後、手で除梗して、そのままステンレスタンクに投入、足で葡萄を潰して発酵。そのままステンレスタンクで熟成させるが、少し空気を入れておくことでフロールが着き、シェリーのような風味を得ている。『XRS』=「Xeres」 | | | | | | | | | |
| A1659 | VVNT Blanc Sec ヴィヴァン・フラン・セック | | Grenache G Grenache B | 2014 | 白 | 750 | 8,900 | 900日マセラシオン | ○ |
| Grenache Gris 88%, Blanc 12% バニユルスの自然に敬意を表して彼等なりに最も素直にバニユルスを表現したワイン。除梗して、40%を粒毎ステンレスタンクに入れて足で踏んでおく。60%を圧搾してモストと15%だけ梗を加えて発酵。900日のマセラシオン。ノン・フィルターでボトルング。『VVNT』=「Vivant」人生の意味。 | | | | | | | | | |
| A1660 | BRMTH Blanc de Noir Sec ベルモット・ブランド・ノワール・セック | | Grenache Noir | 2015 | 白 | 500 | 5,600 | モストのみ | ○ |
| Grenache Noir 100% 完璧にフェノール類が熟した段階で収穫。収穫は9月なのでトラモンタン(強風)が葡萄を乾かし凝縮させる。バスケットプレスを使って強く圧搾してステンレスタンクで発酵。澱引きせずに嫌気の状態のまま26ヶ月間熟成。『BRMTH』=「Vermouth」 | | | | | | | | | |
| A1661 | MTRNR Rouge Sec マティエール・ルージュ・セック | | Grenache Noir | 2016 | 赤 | 750 | 9,600 | 365日間マセラシオン | ○ |
| Grenache Noir 100% 収穫した葡萄を手作業で1粒1粒除梗し、足で踏んで破碎させて発酵開始。そこに10%だけ梗を加えることで暑い地域でも少しの爽やかさを与える。酸化防止剤は一切加えずに365日間マセラシオン。『MTRNR』=「Matiere Noir」 | | | | | | | | | |
| A1663 | CRBR Blanc Doux セルベール・ブランド・ドゥー | 完売 | Grenache G Grenache B | 2016 | 白甘 | 370 | 11,500 | 11月収穫 | SOLD OUT |
| Grenache Gris 94%, Blanc 6% レイト・ハーヴェストによる甘口。収穫は11月。完璧に熟した葡萄を手で除梗し、ステンレスタンク内で足で踏んで野生酵母のみで発酵。最初に2ヶ月は3回/24時間、後の4ヶ月は1回/48時間のピシャージュを行いながら9ヶ月間マセラシオン。『CRBR』=「Cerbere」バニユルスの隣町(バニユルスAOCを拒否している) | | | | | | | | | |
| A1662 | CRBR Rouge Doux セルベール・ルージュ・ドゥー | | Grenache Noir Grenache Gris | 2016 | 赤甘 | 370 | 7,400 | 11月収穫 | ○ |
| Grenache Noir 98%, Gris 2% レイト・ハーヴェストによる甘口。収穫は11月。完璧に熟した葡萄を手で除梗し、ステンレスタンク内で足で踏んで野生酵母のみで発酵。最初に2ヶ月は5回/24時間、後の2ヶ月は1回/24時間のピシャージュを行いながら9ヶ月間マセラシオン。『CRBR』=「Cerbere」バニユルスの隣町(バニユルスAOCを拒否している) | | | | | | | | | |

Chateau le Puy

シャトー・ル・ピュイ
Saint-Cibard

400年農薬の使われていない畑

400年続くボルドーのピオディナミ・シャトー。生態系が保たれた畑で独自のピオディナミ農法を続ける。バルテルミは希少なSO2無添加キュヴェ。

完璧な生態系が葡萄樹を守る

『生物多様性が重要。森を残し生態系を整えるようにしている。有機栽培を持続させる為に』

現在「シャトー・ル・ピュイ」の敷地は 60ha。その内、葡萄を植えているのは 38ha のみ。残る敷地には森や沼をそのまま残して、広大な土地で馬や牛が草を食んでいる。



『葡萄畑の周囲の生態系を保てば蜂が受粉を手伝い、そこに住む動植物やミミズが土壌を活性化する。葡萄は自然と共存する』

葡萄樹が蜘蛛に襲われることもある。しばらくすれば蜘蛛の天敵の昆虫がやってきて退治してくれる。この時、蜘蛛を化学で排除すれば蜘蛛が食べるアブラムシに葡萄樹は害を受ける。自然が解決することに人間が手を出してはいけない。

『400年間無農薬だからこそ自然の中で生態系の

バランスが取れている』

醸造所の隣にわずかに畝の形が残る場所がある。数年前まで「エミリアン」の葡萄樹があった場所。

『葡萄を植えた事で全体の生態系バランスが崩れてきた事に気付き、去年葡萄樹を引き抜いた』

「フラッグ・シップ」の葡萄樹を引き抜いてしまう程生態系を重視している。

微生物の唾液が重要

『テロワールの味わいに表現できるのは、土中にいる微生物の唾液のお陰だ』

「シャトー・ル・ピュイ」の畑には 1 立方メートル当たり 2 億 5,000 万匹の微生物が住んでいる。目には見えないが、まとめると約 150 グラム。

微生物は葡萄の根に張り付き、樹液の中の糖分を吸い上げる。その後、彼らが吐き出す酸性の唾液が土中のカルシウムを溶かす事で土中にミネラルが豊かに含まれる様になる。

『ミネラルこそが土地の個性。昔はラトゥールもラフィットにもミネラルがあった。土が生きていた。今のボルドーに鉄やマグネシウムを感じることはない』

現当主「アモロー」氏によると土中のミネラルを葡萄樹が吸い上げる事こそがテロワールを葡萄に蓄える事になるのだと言う。

『土中の微生物が欠かせない。一度でも除草剤や化学薬品を使えば微生物は激減してしまう』

必然的にテロワールを表したワインは造れなくなると考えている。

完全酸化防止剤無添加

「シャトー・ル・ピュイ」ではワインに余計な樽の要素を残さない為、全て 3 年から 15 年の古樽を使用。醸造過程において補糖、人口酵母の添加、濾過・清澄は一切行わない。

1994 年からは息子の「パスカル」と共に SO2 無添加のキュヴェ「バルテルミ」と「マリー・セシル」を造っている。

『他のキュヴェでは酸化させた SO2 を通常の造り手の 1/10 程度だけ使用している』

「バルテルミ」は最初に酸化防止剤の使用を自問した 9 代目の名にちなんでいる赤ワイン。

「マリー・セシル」はセミヨン 100%。収穫後、古樽で発酵及び熟成を行い「バルテルミ」と同じく SO2 を一切使わずに仕上げている。どのキュヴェも瓶詰は月の動きに注意し、満月から徐々に欠けていく間に行われる。

『畑を買い足し、土壌改善に取り組んでいる。この新しい畑の若い樹から「デュック・デ・ナヴ」というセカンドワインを始めた』

年々、彼等のワインらしい繊細さが増してきて 2011 年は「エミリアン」と間違えるような完成度。

『現在、シャトー・ル・ピュイの畑を独立した AOC として認可を受けるべく活動している。もし、認可された場合にはボルドーで唯一のモノポールとなる』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|---|-------------------------------|------|------------------|------|----|-----|--------|----------|----------|
| A4583 | Duc des Nauves デュック・デ・ナヴ | | Merlot CF, CS | 2018 | 赤 | 750 | 2,500 | セカンド・ワイン | ○ |
| 70%メルロー、20%カベルネ・フラン、10%カベルネ・ソーヴィニオン。シャトー・ル・ピュイの樹齢の若い葡萄を使用。ピオディナミ。区画毎に分けて小容量のコンクリートタンクにて発酵、熟成。ピシャーージュもルモンターージュも一切行わないで果帽をネットでワイン中に沈めて過度の抽出を抑えている。これが他のボルドーとは全く違う点。 | | | | | | | | | |
| A4401 | Emilien エミリアン | 新入港 | Merlot CF, Ca | 2017 | 赤 | 750 | 6,200 | | ○ |
| 85%メルロー、14%カベルネ・ソーヴィニオン、1%カルムネール。ピオディナミ。100%除梗。コンクリート槽で4週間マセラシオン。果帽をネットでワイン中に沈めて（ピシャーージュもルモンターージュも一切行わない）抽出を抑えている。澱引きせずに大樽で12ヶ月、250Lの古木樽で更に12ヶ月熟成。酸化防止剤は熟成時に極少量を加える。 | | | | | | | | | |
| A4440 | Barthelemy バルテルミ | | Merlot CS, Ca | 2017 | 赤 | 750 | 19,000 | 酸化防止剤無添加 | ○ |
| 85%メルロー、14%カベルネ・ソーヴィニオン、1%カルムネール。レ・ロックと呼ばれる特別区画の葡萄を使用。100%除梗。コンクリート槽で4週間マセラシオン。果帽をネットでワイン中に沈めて（ピシャーージュもルモンターージュも一切行わない）抽出を抑えている。澱引きせずに大樽で12ヶ月、250Lの古木樽で更に12ヶ月熟成。酸化防止剤無添加。 | | | | | | | | | |
| 69BC6 | Retour des Iles ルトワール・デ・ジル | | Merlot CS, Ca | 2013 | 赤 | 750 | 48,000 | 帆船に積んで熟成 | LIMITED |
| バルテルミを帆船に木樽の状態ですべて積んで航海しながら熟成。昔、イギリスに船で運ばれたワインを再現したキュヴェ。 | | | | | | | | | |
| A0880 | Marie Cecile マリー・セシル | 完売 | Semillon | 2016 | 白 | 750 | 7,800 | SO2完全無添加 | SOLD OUT |
| 100%セミヨン。ピオディナミ。压榨後、木樽で天然酵母のみで発酵。発酵後はそのまま澱引きせずに6ヶ月熟成。清澄・濾過は行わず月の動きに合わせて瓶詰めする。酸化防止剤は醸造段階からボトリングまで一切添加しない。 | | | | | | | | | |
| A0881 | Rose Marie ローズ・マリー | 完売 | Merlot | 2016 | ロゼ | 750 | 7,800 | SO2完全無添加 | SOLD OUT |
| 毎年ヴィンヤードによりメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カルムネールの中から最適な品種が選ばれる。一切の添加物は加えずにバリック樽（古樽）で6~10ヶ月発酵を続ける。その後、アッサンブラージュ。酸化防止剤は醸造段階からボトリングまで一切添加しない。 | | | | | | | | | |
| 693D0 | Marie Elisa マリー・エリザ | | Semillon | 2010 | 甘 | 500 | 78,000 | SO2完全無添加 | LIMITED |
| 100%セミヨン。1926年以降僅か5ヴィンテージしか造られた事のない希少キュヴェ。11月に貴腐菌が付いた粒のみを複数回に分けて収穫。ゆっくりとプレスした後に、天然酵母のみ使用し木樽で3年間ゆっくりと発酵させる。亜硫酸完全無添加。500本のみ生産された。 | | | | | | | | | |

Chateau Moulin Pey-Labrie

シャトー・ムーラン・ペイ・ラブリー

Canon-Fronsac

カノン・フロンサック『ヴァン・ナチュール』ボルドー

ボジョレーやロワールの自然派生産者と交流を持ちボルドー右岸でビオロジック農法を導入。テロワールの純粋な表現を目指すボルドーでは数少ない造り手。SO2無添加キュヴェも醸造。

自然派ボルドー

「ヴィネクスポ」では周辺の別会場で行われる生産者グループの試飲会に注目が集まっている。ボルドー右岸カノン・フロンサックの「シャトー・ムーラン・ペイ・ラブリー」は「ピエール・ブルトン」、「ジャン・フオワイヤール」、イタリアの「フオラドリ」等と共に自然なワイン造りに注力している。



ヴィネクスポと同じ時期にシャトーの庭に「ヴァン・ナチュール」生産者を集め試飲会を開催している。当主の「グレゴワール・ユボー」は1988年に「カノン・フロンサック」に6haの畑を購入。妻と共にワイン造りを始めた。『ボルドーはフランスで最も多く薬品が使われる産地。だからこそ誰かが始めなくてははいけない』彼等の試飲会に集まる生産者と同じく、ビオロジック栽培を積極的に導入。ボルドーにおける貴重な「ヴァ

ン・ナチュール」生産者。

砂岩を含む粘土石灰質土壌

右岸の中心地「リブルヌ市」。ドルドーニュ川に面したこの町のすぐ西が「カノン・フロンサック」。「サンテミリオン」「ポムロール」に隠れた産地だが歴史は古い。1937年に「コート・ド・フロンサック」がAOC認定を受け、1939年には「コート・ド・カノン・フロンサック」が認定されました。



『1964年にAOCカノン・フロンサックに変更された。ドルドーニュ川とイル川に囲まれた丘陵地帯』

ポムロールと同様の粘土石灰質が主体だが川に近いので砂岩を多く含んでいる。『川に近い利点が春先でも霜害を受け難いこと。温暖なので香高いワインが産まれる』「サンテミリオン」や「ポムロール」と比較して知名度は低いですが、コストパフォーマンスは非常に高い。『カノン・フロンサックは起伏の変化に富んだ地形。シャトー・ムーラン・ペイ・ラブリーは丘の斜面のみに畑を所有。メルローを主体に栽培している』

現在では、たっぷりとした体躯と豊富なタンニンを持つワインが特徴となっている「カノン・フロンサック」において「グレゴワール」の造るワインは滑らかなタンニンと軽やかな果実味が特徴。喉を心地良く流れるスムーズな味わいは一般的な右岸のワインとは異なる。



『本来のこの地域のワインは砂由来の軽やかさ。温かい地域だからこそその芳香が特徴』

SO2無添加キュヴェ・ピヴェール

彼等は「フロンサック」にも合わせて8haの畑を所有。3つのキュヴェをリリースしている。「シャトー・ムーラン・キュヴェ・ピヴェール」はボルドーでは希少なSO2無添加キュヴェ。『一般的なボルドーとは異なりメルローフレッシュな果実味が中心。若い内から楽しむ事が出来る』年間生産量は6,000本のみ。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|--|---|------|-----------------------|------|---|-----|-------|----------|----------|
| 69CC2 | Chateau Moulin シャトー・ムーラン | 完売 | Merlot | 2011 | 赤 | 750 | 2,800 | | SOLD OUT |
| A3100 | Chateau Moulin Cuvee "Piverets" シャトー・ムーラン・キュヴェ・ピヴェール | | Merlot | 2015 | 赤 | 750 | 3,200 | SO2完全無添加 | ○ |
| 樹齢45年。下草を伸ばし、除草剤は一切使用していない。手作業で収穫し、100%除梗。ステンレスタックとコンクリートタンクで野生酵母のみで区画毎に分けて発酵。12ヶ月樽熟成(2~3年樽)した後、アッサンブラージュ。 | | | | | | | | | |
| A3099 | Chateau Haut Lariveau シャトー・オー・ラリヴェ | | Merlot | 2011 | 赤 | 750 | 3,800 | | ○ |
| 100%メルロー。粘土石灰質及び砂利を含む粘土質の2区画。平均樹齢60年。手摘み収穫後、除梗し3週間かけてアルコール発酵及びマセラシオン。木樽(新樽25%)で12ヶ月熟成。 | | | | | | | | | |
| 695L6 | Chateau Moulin Pey Labrie シャトー・ムーラン・ペイ・ラブリー | | 95%Merlot 5%Malbec | 2006 | 赤 | 750 | 4,600 | | LIMITED |
| A3098 | Chateau Moulin Pey Labrie シャトー・ムーラン・ペイ・ラブリー | | 95%Merlot 5%Malbec | 2011 | 赤 | 750 | 4,500 | | ○ |
| 下草を伸ばし、除草剤は一切使用していない。手作業で収穫し、100%除梗。ステンレスタックとコンクリートタンクで野生酵母のみで区画毎に分けて発酵。18ヶ月樽熟成(30~50%新樽)した後、アッサンブラージュ。樹齢65年の最も古い区画。 | | | | | | | | | |

Jean Luc Thunevin

ジャン・リュック・テヌヴァン
Saint-Emillion

ボルドー右岸の改革者『テヌヴァン』

0.5haの小さな畑から始めた「シャトー・ヴァランドロー」は、2012年にはサンテミリオン最高格付に昇格。品質向上の為、常に新しい醸造に挑戦する造り手。AOCボルドー「バッド・ボーイ」も高い人気。

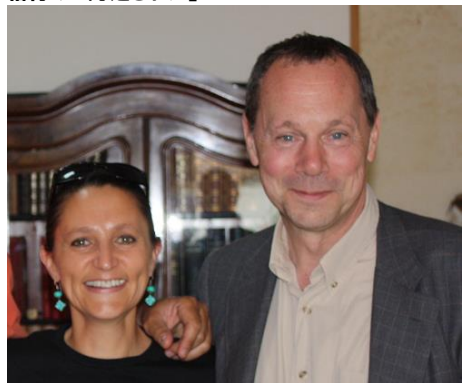
VdTからグラン・クリュ格付へ

2012年からサンテミリオンの格付け最上級「ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセ」に認定された「シャトー・ヴァランドロー」。

1992年のファースト・リリースから20年かかった。一般人が始めたシャトーが保守的なボルドーで格付けされるのは異例中の異例。

ミッシェル・ベタンヌは「フランスワインの歴史に残る快挙だ」と賞賛した。

『2000年に雨避けのビニールシートを畑に設置し、NAOからAOC認定を剥奪された。仕方なくヴァンド・ターブルでリリースした。10年後にそのワインが格付けに認定された』



当主「ジャン・リュック・テヌヴァン」が妻「ミュリエル」と1989年に手に入れたのは僅か0.5ha畑。ワイン造りに関して全くの素人だった2人。畑を買ったが醸造設備を買う資金までは無く、初めて収穫した葡萄は共同組合へ販売した。

2人に力を貸したのが、当時の「シャトー・オーズヌ」の当主「アラン・ヴォーティエ」だった。

出会いは「ジャン・リュック」がDJをしていたディスコで「アラン・ヴォーティエ」と意気投合。彼からワイン造りを学び、彼が所有する「ムーラン・サン・ジョルジュ」の醸造設備も借りることができた。

『アラン・ヴォーティエは“手造り”のワインを造れと言った。1992年ヴィンテージの販売価格は20ユーロ。シュヴァル・ブランと同価格。ネゴシアンは無名のワ

インに見向きもしてくれなかった』

その後、ロバート・パーカーやRVF誌、ギッド・アシェット誌が揃って高い評価をつけたことで一気に注目が集まった。

1995年の販売価格は73ユーロ。1999年は100ユーロ。「シャトー・ヴァランドロー」はサンテミリオンで最も人気のワインとなった。

180cmのダブル・グイヨー仕立

『畑は状態に合わせて毎年改良。最近特に台木とクローンの見直しを進めている。効率的な光合成の為に葡萄樹の仕立も変更』

土壌に合わない台木(特にSO4)やクローンは若樹でも惜しみなく改植を進めている。

葡萄樹を引き抜いた後は最低3年間は穀物を植えて土地を休ませている。密植率は8,400本/ha(通常は6,000本/ha)。

葡萄樹の仕立は1m80cmに変更。ボルドーでは珍しい高い仕立。葡萄の葉は上下に広がり、より効率良く光合成が出来るようになった。

時間も資金もかかるが、改植の結果、メルローとカベルネ・フランの品質が大きく向上している。

『醸造では熟度の低い年に行っていたマイクロ・オキシジェナシオンを止めた。代わりに新しい選果機を導入、熟度の高い粒だけを選んでいる』

比重により精度に応じて選果をするTribaieの他、最近では、凝縮度が低い大きめの葡萄果をより分けるQualibaieという選果機も導入。

熟度の高い粒だけを使う事で、セニエによって果汁を濃縮する必要がなくなった。

また熟成に使う樽はフランス産ではなく、100%オーストリアのストックンガー社に変更された。

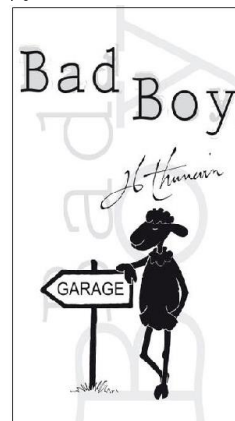
『オーストリア産は30ヶ月以上の長い樽熟成をしても、不自然なバニラ香がつかず、代わりに適度なブリオンシュ香を与えてくれる』

葡萄の品質>AOC

現在は「シャトー・ヴァランドロー」以外にも「ヴィルジニード・テヌヴァン」など右岸で複数のシャトーを手掛けている。

最も「ジャン・リュック」らしいワインが「バッド・ボーイ」。ラベルに書かれているのは友人「エリック・ソラ」が手

掛けた黒い羊。



リリース時はボルドーワインらしくないラベルが話題になった。突然変異で生まれる「黒い羊」は羊毛を染めて使う事が出来ないで厄介者の象徴。

「ロバート・パーカー」が「ジャン・リュック」を「黒い羊=厄介者」と呼んだ事に由来している。

『使用する葡萄はフロンサックのシャトー・オーマゼリとジェニサックのシャトー・コンパッサンの葡萄。樹齢50年以上のメルロー古樹のみ』

このキュヴェをリリースした2005年当時は、AOCボルドーの制約が今以上に厳しかった。

AOCに拘るボルドーの造り手や飲み手対して「ジャン・リュック」はボルドーのマイナー地域でも質の高いワインが造れる事を証明した。

高いポテンシャルを証明する為、一部のワインは樽熟後にステンレスタンクに移して更に熟成。

10年近い熟成の後、飲み頃を迎えたと「ジャン・リュック」が判断したタイミングで再度瓶詰めし、リリースしている。

AOCボルドーとは思えない、十分な熟成感を楽しめる。※AOCの改定がありバッド・ボーイの現行ヴィンテージはAOCボルドー。

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--|------|----------------------|------|---|-----|--------|-------------|----|
| A2229 | Bad Boy バッド・ボーイ | | Merlot CF | 2015 | 赤 | 750 | 3,400 | | ○ |
| A5195 | Bad Boy バッド・ボーイ | 11月 | Merlot CF | 2018 | 赤 | 750 | 3,500 | | |
| A5196 | Chateau Valandraud シャトー・ヴァランドロー | 11月 | Me, CF, CS Ma, Ca | 2017 | 赤 | 750 | 29,000 | | |
| A1337 | Esprit de Valandraud エスピリット・ヴァランドロー | | Me, CF, CS Ma, Ca | 2014 | 赤 | 750 | 5,000 | ヴァランドロー-3rd | ○ |

「シャトー・ヴァランドロー」のサードワイン。サードワインでも平均樹齢は30年ですので、通常のサンテミリオンよりも充分な樹齢と言えます。醸造はヴァランドロー・チームが行い、基本的醸造はヴァランドローと同じ、熟成は新樽100%で18~20ヶ月と贅沢な造り。

日本のワインは世界でも負けない

ボルドー大学卒、シャトー・ラトゥールでも研修を積むなど日本の醸造技術の革命者とも評される島崎氏が醸すマンズワイン小諸醸造所のソラリス。テラヴェールオリジナルキュヴェも販売中!!!

量から質への転換

最も多いワインでも年産 500 ケースの生産量。「信州小諸シャルドネ樽仕込」は 5 樽、1,500 本という少量生産の「ソラリス」。「マンズワイン」は 2 つのワイナリーを所有している。1 つは「勝沼ワイナリー」。甲州を中心に大規模な設備で小売向けのワインを造っている。

「ソラリス」が造られるのは「小諸ワイナリー」。1973 年に設立された。醸造設備は小規模。

『高い品質を追求すれば生産量は減ります。勝沼と小諸は全く違う考え方です』

収量の多い国産品種を止めてカベルネ・ソーヴィニヨンや独自に品種交配させた信濃リースリング等に変更。量ではなく質を高めることに集中。ソラリスは 2001 年に初リリースされた。

『長野県上田と小諸の葡萄だけを使用し、徹底した収量制限を施した。剪定、グリーンハーヴェストは勿論、収穫も全て手作業。選果も手作業』

最も重要な畑である東山のカベルネは収穫時点での収量が 30hl/ha。これはブルゴーニュのトップ・ド・メーヌなみの低収量になっている。

日本ならではの雨対策

『肥沃で重い土壌の日本では畑選びが重要だが、それ以上に標高、方位、気温、水はけが重要』



契約農家の畑は細かく分けられていて契約農家 1 軒あたりの所有面積は平均 1ha 以下。

現在約 40 軒の農家と契約している。自社畑と合わせて約 17ha の畑から「ソラリス」は産まれる。

『日本が一番の問題は降雨量。ヨーロッパの 3 倍以上。葡萄が水膨れしてしまう。品質を高めるにはレインカット栽培は必須』

収穫前の雨は葡萄の水分量を増やしてしまう。雨が降る前にビニールシートを張り、雨が直接葡萄に当たらないようにする。

『地表近くは通気を良く保っているため湿度が溜まることもない。折りたためば直接陽が当たる』

レインカット栽培は 1996 年特許登録、1999 年には科学技術庁長官賞を受賞した。

『独自の品種が信濃リースリング。シャルドネとリースリングの交配種で日本の気候と相性が良い』

「マンズワイン」が独自に交配させた品種信濃リース

リング。シャルドネの開花前におしべを取り、リースリングの花粉で受粉させる。

更に受粉させた葡萄樹の中から質の高い葡萄を着ける樹を選別し、苗木を作ります。10 年以上かけて信濃リースリングを誕生させた。

『果実感がしっかりしているながらフレッシュな酸を残します。ドライに仕上げても甘口に仕上げても華やかな香が特徴的』

醸造責任者:島崎大

ワイン醸造を学べる山梨大学へ進学。1983 年「マンズワイン」入社。1987 年にはボルドー大学へ入学し利酒適性資格と仏国家資格醸造士を取得。

『在学中は白ワインの魔術師と呼ばれたドゥニ・デュブルデュ教授に学んだ』

卒業後は「シャトー・ラトゥール」での研修を経て帰国。欧州、南米で醸造経験を積み 2000 年から「ソラリス」の醸造責任者となる。

『ボルドーは最先端。日本は遅れている。振動式選果台、温度管理発酵槽、低温マセラシオン。最適の醸造で正確なワインを作る』

一度葡萄を凍らせて压榨する「クリオ・エクストラクション」や発酵後のワインに少量の果汁を加える「ジュース・リザーブ」等色々な技術が試されている。

『島崎大氏は 2007 年、ニュースウィーク誌で世界が尊敬する日本人 100 人にも選出された』

| 商品記号 | ワイン | 入港予定 | 葡萄品種 | VIN | 色 | サイズ | 参考上代 | メモ | 在庫 |
|-------|--------------------------------|------|-------------|------|----|-----|-------|----|---------|
| A4112 | 信州東山カベルネ・ソーヴィニヨン | | Cabernet S | 2017 | 赤 | 750 | 9,000 | | LIMITED |
| A4169 | 信州カベルネ・ソーヴィニヨン | | Cabernet S | 2016 | 赤 | 750 | 5,000 | | LIMITED |
| A2513 | 信州小諸メルロー | | Merlot | 2016 | 赤 | 750 | 9,000 | | LIMITED |
| A4263 | 信州小諸メルロー | | Merlot | 2017 | 赤 | 750 | 9,000 | | LIMITED |
| A4337 | 信州千曲川産メルロー | | Merlot | 2017 | 赤 | 750 | 5,000 | | ○ |
| A3156 | ソラリス・ユヴェンタ・ルージュ | | Merlot | 2016 | 赤 | 750 | 3,800 | | ○ |
| A4360 | 山梨マスカット・ベリーA 敷島大久保 | | Bailey A | 2018 | 赤 | 750 | 4,000 | | LIMITED |
| A3386 | 信州シャルドネ・樽仕込 | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 5,000 | | ○ |
| A3992 | 信州シャルドネ | | Chardonnay | 2018 | 白 | 750 | 3,800 | | LIMITED |
| A0908 | 信濃リースリング | | Riesling | 2016 | 白甘 | 720 | 3,500 | | LIMITED |
| A4162 | 信濃リースリング | | Riesling | 2017 | 白甘 | 720 | 3,500 | | LIMITED |
| A3535 | 信濃リースリング・辛口 | | Riesling | 2018 | 白 | 720 | 3,800 | | LIMITED |
| A1516 | 信濃リースリング・クリオ・エクストラクション | | Riesling | 2017 | 白 | 720 | 6,000 | | LIMITED |
| A3383 | 信濃リースリング・クリオ・エクストラクション | | Riesling | 2018 | 白 | 720 | 6,000 | | LIMITED |
| A3388 | 信州ソーヴィニヨン・ブラン | | Sauvignon B | 2018 | 白 | 750 | 4,500 | | LIMITED |
| A4110 | 甲州シュール・リー | | Kosyu | 2018 | 白 | 750 | 3,000 | | ○ |
| A3050 | 信州シャルドネ・オード・トラディショナル・ブリュット・樽仕込 | | Chardonnay | 2008 | 泡白 | 750 | 7,000 | | LIMITED |