

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
栄光への復興		スロボドネ・ヴィナルストヴォ SLOBODNE VINARSTVO		スロバキア 小カルパチア地方	



スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー、スロボドネは、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場をひらいたのが始まり。ぶどうの他にも森林もあり、小麦や大麦、タバコなどを300haの土地で栽培していた。当時は、ヨーロッパで最大のタバコ乾燥場を持つほどだった。1920-30年代にはワインもかなり生産し、現在のチェコ共和国の首都プラハでかなり飲まれており、”3匹のボクサー犬へ”Vers les Trois Boxeursというブランドはかなり有名だった。第2次世界大戦時、共産主義者によりこの農園は接収されてしまい、以降廃れてしまった。祖母が古い醸造所で昔書かれた農場の資料を発見したのを機に、1992年両親は廃墟のように廃れたこの農場を復元することを決意した。1995年、ようやく荒廃したぶどう畑の再興に着手し、2010年には初めて自分たちのワインを市場にリリースするに至った。彼らの目的は、スロボドネを昔のように再興し、ゼミアンスケ・サディの土地の特徴を表現する高品質なワインを造ることだ。土地の特徴を表現する手法として、自然と白ぶどうを醸すオレンジワインやぶどうの植わる土から造ったアンフォラを用いた醸造が生まれた。オレンジワインと赤ワインの醸造には亜硫酸を一切使用せず、瓶詰め時に少量添加するのみ。彼らの昔の栄光を取り戻すワイン造りはまだ始まったばかりにすぎず、今後さらに素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない！

①	QUALITY	レベラ・ロザ "Rebela" Rosa	2021	ロゼ	¥3,900
ぶどう品種: フランコファ・モドラ、カベルネ・ソーヴィニオン フランコファ・モドラは東欧で栽培されているブラウフレンキッシュの別名。即圧搾後品種ごとに醸造。アルコール発酵はスペイン産ティナハ(巨匠パディジャ作)で。淡いグレナデン色。アセロラやチェリージュースの様な味わいで、軽やかでフレッシュ。程よく熟成も進み、スロボドネらしい香りや上質なフランコファの香りが表れてきました！					
②	ART	デヴィネール Deviner	2020	橙	¥4,500
ぶどう品種: デヴィン85%、トラミン・チェルヴェニー(ゲヴェルツトラミネール)15% スロボドネが初めて造ったオレンジワインのキュヴェ。デヴィンという品種は1957年にトラミネールとフェルトリーナを交配して造られたスロバキアの代表的品種。この品種を世界に知ってもらいたいとの思いで造ったスロボドネのフラッグシップワイン！1週間醸し、樽にて熟成。淡いアプリコットの色調。ジャスミンやキンカンの華やかな香り。澆刺とした豊かな酸が印象的で、厚みもある。橙の果実味豊かで、紅茶キャンディやキャラメル、仄かに柚子胡椒の風味漂う印象的な味わい。					
③	ART	クーティス・ピラミッド Cutis Pyramid	2015	橙	¥4,600
ぶどう品種: トラミネール主体、デヴィン 果皮と共に6ヶ月マセラシオンしたトラミネールと、ピラミッド型カーヴ内の地面に埋めたジョージア製アンフォラで熟成させたデヴィンを、ブレンド後アカシア材樽で3年熟成させ、さらに瓶熟2年を経た特別醸造キュヴェ！優れた年しか造られず、'17,18,19は生産なし。深みのある山吹色、橙の柑橘風味にターメリックなどオリエンタルな風味が漂う。凝縮したオレンジ柑橘の詰まった味わいに、ほんのりと紹興酒やスパイスを感じるエキゾチックな味わい。					
④	QUALITY	マジェール2 Majer ²	NV (17-19)	赤	¥3,900
ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)、カベルネ・ソーヴィニオン、アリバルネ(アlicant・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンを交配して造った旧ソ連クリム地方の品種) 各品種ごとに木樽・卵型タンク・ステンレスタンクにて醸造・熟成させた後ソレラでブレンド。黒みがかつたルビー色で、赤果実や野ぶどうの風味豊か、ほんのりとバニラを感じ、野性味ある風味。自然な口当たりで、山野の赤黒果実味が広がる。					
⑤	QUALITY	パルティザン・クリュ・ルージュ Partisan Cru Rouge	2018	赤	¥5,800
ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)50%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、アリバルネ10% フランコファ・モドラはスロバキア、オーストリア、ハンガリーの伝統品種、アリバルネはアlicant・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンの交配品種で、スロバキアでは盛んに栽培されている。野生酵母の働きで発酵させた後、8か月アンフォラ、12か月木樽にて熟成。無清澄、無濾過、わずかにSO2を添加して瓶詰め。黒みがかつた深みのあるルビーの色調。ブラックベリーやブルーベリーの果実風味に、スパイスや枯葉のニュアンスを感じる深遠な味わい。滑らかな口当たりでしっかりとした酸と骨格があり、長く熟成できるポテンシャルがある。					

自然派天国の新星		ラ・ヴリュ・エール・パピヨン LA VRILLE ET LE PAPILLON		ECO CERT コート・デュ・ローヌ地方	
----------	--	---	--	--------------------------	--



”パピヨン”の所在する北ローヌ、アルデッシュは、自然派天国の様な理想郷だ！元を辿れば自然派ワイン醸造指導者のジャック・ネオポールのアドヴァイスの基、1980年ドメヌを立ち上げた大御所”マゼル”が、自然派天国アルデッシュの起源と言えよう。そして、マゼルの畑の一部を譲り受けて2010年からヴァン・ナチュラルを造り始めた実力者がシルヴァン・ポック。さらにシルヴァン・ポックの子分的存在が、この”パピヨン”を立ち上げたメリル・クロワジエールだ。メリルの2人のお祖父さんは共にぶどう栽培家で、幼い時からワインは身近な存在だった。ある年いつもの様に収穫と醸造の手伝いをしていた時、突如として彼はワインの魅力に憑りつかれてしまった。以来、ワイン醸造士の国家資格を取得し、マゼルを皮切りに各地でワイン造りの経験を積み、満を持して2012年自身のドメヌを設立した。自然派理想郷で脈々と受け継がれ発展してきた、まさに旬の生産者が造り始めた旬のワインです！畑はすべてビオ。野生酵母の自然な働きで発酵、濾過・清澄はせず、SO2もほとんど、あるいは全く使用しない。

⑥	QUALITY	キュー・ブラン Q Blanc, Vin de France	2022	白	¥4,300
ぶどう品種: ユニ・ブラン100% 粘土質石灰土壌。全房で即圧搾後、自然に発酵。細かい澱と共に8か月熟成。コラージュもフィルターも行わず、SO2も添加せず瓶詰め。淡いイエローの色調で、瓶底には澱が沈殿している。パイナップルなどの豊かな黄色果実の風味と共に、印象的な揮発酸。口に含むとさらにフレッシュなパイナップルの風味が溢れだし、そのまま口にほおぼっているかの様。酸がとても豊かで、酢豚系の料理にピッタリの味わい。					

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

7	QUALITY	ラ・ヴリュ・エル・パピヨン LA VRILLE ET LE PAPILLON	コート・デュ・ローヌ地方	ECO-CERT	EU
		自然派天国の新星			
		ノーヴォンベルロ Novemberlot, Vin de France	NV(19&21)	赤	¥3,600

ぶどう品種:メルロ、ヴィオニエ　メルロに遅摘みのヴィオニエを加えて醸造。黒紫のととても深みのある色調。ブルーベリーなど黒系果実風味が豊かで、ほのかに燻した香りが広がる。流れるような丸みのある口当たりで、ブルーベリーの果実味、豊かなタンニンはとても滑らかで、余韻は長い。 13.5%

8	QUALITY	シャポー・ムロン Chapeau Melon, Vin de France	2022	赤	¥3,900
---	---------	--	------	---	--------


ぶどう品種:メルロ100%　粘土質石灰土壌。除梗し一部は粒の状態醸し、一部は即圧搾し同じタンクで発酵。細かい澱と共にタンクにて7か月熟成。コラージュもフィルターにも掛せず、SO2も添加せず瓶詰め。黒味掛かったルビーの色調。ブラックベリーなどの黒系果実風味豊かで、少々焦げたような香りやスーとするミネラル風味を感じる。まろやかな口当たりで、ほのかな甘味と赤黒系の豊かな果実味。伸びる酸がフレッシュ。 13.5%

9	QUALITY	ル・ブリュイ・デ・グラソン Le Bruit des Glaçons, Vin de France	2021	赤	¥4,200
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種:シラー、グルナッシュ・ノワール　黒みがかったルビーの色調。とても魅力的な桃や山桃の風味豊かで、わずかにスモーキーさも感じる。滑らかな口当たりでまるで球体のようなイメージ！心地のよいタンニンがあり、安定した味わい。 12.0%

最先端のファンキー ボージョレ	シルヴェール・トリシャール SYLVERE TRICHARD	ボージョレ地方
--------------------	--	---------

2012年からボージョレ、ブラッセ村にてワイン造りを始めた、自然派最若手生産者。シルヴェールは子供の頃からいつもぶどう畑にいた。おじさんがワイン生産者で、ドメヌ・ド・ラ・フーリイという名前のドメヌを所有していたからだ。18歳からおじさんのドメヌで働いて以来数々の生産者で経験を積んだ。2002年、JCラパリュに出会い収穫を体験、その際、自然派ワイン醸造というものを始めて知った。その経験が、彼のワイン造りに対する興味にスイッチを入れたのだ。2008年農業開拓責任者資格(BPREA)を取得、同時に醸造学と有機農業を履修した。彼は、ドメヌ・ベリュールにて研修をしたが、そこですっかり自然派ワイン造りというものに魅せられてしまった。2012年、彼はおじさんのぶどう畑を譲り受け、遂に自身のワイン造りが始まった。おじさんは当初よりビオ、ピオダイナミにてぶどう栽培を行っており、当然その自然な栽培方法を受け継いでいる。つまり、常にピオダイナミが行われていた畑のぶどうでワインを造っていることになる。彼は『すべては畑だ。キレイで健全な葡萄を育てて、健全な葡萄だけを発酵槽にいれれば、酸化防止剤(SO2)など添加する必要もないし、自然酵母だけで問題なく発酵する。』と語っています。彼のワインの味わいは、まさに最先端の自然派そのもの！軽やかでフレッシュ感に富んでいるが、骨格はしっかり存在し、エレガントな味わいが特徴。"セレネ"とはギリシャ神話に登場する「月の女神」。ピオダイナミを実践するワイン造りを象徴するワイン名だ。



10	ART	セレネ・ブラン、AOP ボージョレ Séléné Blanc, AOP Beaujolais	2021	白	¥4,500
----	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種:シャルドネ100%　シルト状の粘土質土壌に植わる樹齢30年の買いぶどう。即圧搾し、セメントタンクで澱と共に自然に発酵。2022年春、コラージュもフィルターも行わず、SO2を少量加えて瓶詰め。やや緑掛かったイエローの色調。カリンや洋梨、八朔などちょっと野山を感じさせる黄色果実風味、程よい酸、心地よいミネラル感がとてもよいバランス！じわじわと深い味わいがにじみ出てくる、時と共に発展するポテンシャルあるワイン。 12.0%

11	QUALITY	セレネ・ロゼ、AOP ボージョレ Séléné Rosé, AOP Beaujolais	2022	ロゼ	¥4,200
----	---------	---	------	----	--------

ぶどう品種:ガメイ100%　泥炭の下層土の上の粘土質石灰土壌に植わる樹齢40-45年のぶどう。全房で7-10日間MC、発酵初期にルモンタージュ実施。圧搾後セメントタンクと古樽で翌春まで熟成。コラージュもフィルターも行わず、SO2瓶詰め時のみ添加。わずかに紫掛かった淡いルビー色。繊細なチェリーの香りが芳しい。口に含むとキュッと来る酸が心地よい。小梅の果実味が広がり、ウメ昆布の旨味が広がる。 11.0%

12	QUALITY	セレネ、AOP ボージョレ・ヴィラージュ Séléné, AOP Beaujolais Villages	2021	赤	¥4,300
----	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種:ガメイ100%　花崗岩質のシルト状粘土土壌に植わる樹齢60年のぶどう。全房で20日間MCの間、2日おきにルモンタージュ実施。セメントタンクと古樽で翌春まで熟成後、コラージュもフィルターも行わず、SO2瓶詰め時に少量添加。淡いルビーの色調。より落ち着いたチェリーの風味に、ちょっと土っぽさを感じる。上記キュヴェより穏やかながらキュッと来る酸が堪らなく心地よく、より複雑味を感じる味わい。口中アロマティックで、サラサラしたタンニンが舌をくすぐる。 12.0%

13	ART	セレネ、AOP コート・ド・ブルイ Séléné, AOP Côte de Brouilly	2021	赤	¥5,900
----	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種:ガメイ100%　花崗岩質のシルト状粘土土壌に植わる樹齢60年のぶどう。全房で20日間MC。発酵終了後ルモンタージュ実施。圧搾後、古樽で1年間熟成、無清澄、無濾過、SO2は瓶詰め時にわずかに添加。淡いルビーの色調。プラムや小梅など赤系果実の風味と甘草、酸を感じさせる香り、熟成するとブーケが変化し、深みがより現れる。自然なアタックで落ち着いた果実味が広がり、もぎたてのレッドプラムのような豊かな酸があり、軽やかかつ重層的な味わい。 13.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

アンジュの情熱が生む
唯一無二のワイン

アドリアン・ド・メロ

ADRIEN DE MELLO

ロワール地方



ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュに現れたアドリアン・ド・メロ！初めて会ったとき、30代でただならぬ存在感を放っていた男だ。彼は2015年、レイオン川を見下ろす南向きの高台にあるドメヌ「クロ・ドゥ・レリュ」から3.2haのぶどう畑を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォールブラックが共同経営するピオディナミ生産者シャトーヌフ・デュ・パプのドメヌ・デュセニール、フィリップ・パカレ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカレでの経験は大きかったようで、その時自分のやるべき事を発見したという。アドリアンの畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からピオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。テロワールを映し出すピュアな果実味を最大限表現するワインを生み出したいというアドリアンのこれからが、本当に楽しみだ！

14	ART	グロビュル・ブラン Globule Blanc, Vin de France	2021	白	¥5,500
----	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種: シュナン・ブラン100% '21は雨がちで涼しかった年。シスト土壌に植わる樹齢47年の樹。即圧搾後、樽でその年の12月まで発酵熟成。全ての樽のワインをタンクでブレンドし6か月熟成、何も加えずフィルターにも掛けず瓶詰め。レモンイエローの綺麗な色調。レモンやグレープフルーツの爽やかな果実風味が心地よい。自然な口当たりで黄色果実豊か、しっかりと旨味のある豊かな酸と、その奥に熟成により生まれる複雑な要素を感じる。余韻を感じるグレープフルーツの皮とミネラルのニュアンスが心地よい。

11.5%

15	QUALITY	クミュ Kumu, Vin de France	2022	橙	¥4,500
----	---------	----------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: グロ・グリ50%、シュナン・ブラン25%、ソーヴィニヨン25% Kumuとはアフリカ民族バンバラス語で「発酵」の意。またkumuとは発酵により神秘的な状態に変換することを意味し、それを摂取することにより魂を開放しスピリチュアルな世界に入ることの意味する。'22は乾燥の年。グロ・グリはピオ転換中の買いぶどう、シュナンとソーヴィニヨンは自身のぶどうで、ソーヴィニヨンは醸しをした。オレンジとロゼの間の美しい色合い。ユリやオレンジの花の際立った香り豊か。口に含むと旨味ある酸が果実味と共に広がり、心地よいタンニンの余韻が広がる。SO2無添加。

11.5%

16	ART	グロビュル・ルーージュ Globule Rouge, Vin de France	2020	赤	¥4,400
----	-----	---	------	---	--------

ぶどう品種: カベルネ・フラン60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40% 全房にて発酵。良好な日照を得た2020年ヴィンテージの特徴が表れたワイン。"グロビュル"とはヘモグロビンの意味だが、ぶどうの樹に樹液が巡るのに血液を擬えて命名。ダークチェリーの色調。熟した新鮮なイチゴやサクランボ、イチジクの豊かな香りに加え、鼻に抜けるキルシュのような華やかな風味もあり。口に含むとイチゴの粒々とした熟度の高い果実味と爽やかな酸を感じる。サラサラとした粉砂糖のような細かいタンニンで繊細な味わい。

11.5%

新世代の醸造家

シャトー・レスティニャック

CHÂTEAU LESTIGNAC

南西地方



ベルジュラックの南部に、熱い情熱を持った自然派生産者が登場した。若いカップル、カミーユ&マチアス・マルケにより2008年設立されたシャトーだ。13haのぶどう畑は、自然に囲まれた天国のような環境で、雑木林や生け垣、野鳥など様々な生き物や微生物が生息する池などの中で複合農業が営まれている。植物相は全くの野生的なもので、毎年その年に相応しいぶどう栽培の方法を自然から教えられている。ワインについての学業を終えワイン造りの経験も積んだ彼らは、周りから"ネオ・ヴィニユロン"と呼ばれる存在だ。言ってみれば、新世代の栽培家、といったところだろうか。従来の生産者のように決められたやり方で単にぶどうを栽培しワインを醸造するのではない。彼らは、「生きているワイン」と「健全な食べ物」が好きで、そのようなワインを造りだす為に、彼らに与えられたテロワールをよく知り、適した栽培を臨機応変に行っている。そうして出来上がったワインは、まさに生き生きとしていて実に美味しい。ネオ・ヴィニユロンの、テロワールを感じさせる美味しいワインを、是非とも味わっていただきたい！SO2は基本的に全く使用しないが、必要とあれば少量のみ添加することは厭わない。2018年レスティニャックではネゴシアン「オー・レ・ミュール」Hors les Murs(HLM)を設立しました！同時にレスティニャック名ワインはより高品質なワイン造りを追求する為に畑を7haに減らし、やる気のある若手栽培家に譲った畑の栽培は任すという新体制を取りました。HLMはレスティニャックの指導の下若手が栽培したぶどうと、レスティニャックが太鼓判を押した買いぶどうから醸造しております。勿論すべて有機栽培で醸造は全てマチアス&カミーユが行っております。更なる進化に期待！

17	QUALITY	ブリザール Blizzard, Vin de France	2022	白	¥3,800
----	---------	----------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: セミオン、ソーヴィニヨン・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン 近隣のレスティニャック・ファミリーとも呼ぶべき栽培家達が手塩にかけて育てたぶどうを、レスティニャックのマチアスとカミーユ夫妻が醸造。セミオンとソーヴィニヨン・ブランは即プレス、ソーヴィニヨン・グリは全房でマセラシオン・カルボニック実施後、セメントタンクで6か月熟成。淡いアプリコットの色調で輝きあり。産毛の生えたアプリコットの果実風味に加え、白桃やタルトタタンなど豊かな香り。自然な口当たりで果実味が口中に広がり、豊かな酸とボリューム感が調和している。

14.0%

18	ART	アン・ブラン 19 En Blanc XIX	2019	橙	¥6,300
----	-----	---------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: ソーヴィニヨン各種、セミオン、シュナン・ブラン、プチ・マンサン、クビユ、メルロ・ブラン、ミュスカデル、リスタン レスティニャックで傑出した白ワインが生まれる大きな理由である青粘土石灰質土壌に植えられた白葡萄。ドメヌで栽培されている南西地方固有の伝統品種をほぼすべて使用。低温にて10日間の醸し。半分は樽発酵、半分はアンフォアにて発酵後にブレンド。さらに半分を樽、半分をアンフォアにて2年に渡り熟成させた。SO2無添加。アプリコットイエローの色調。エニシダなど黄色い花の香りに、黄桃やオレンジの果実風味、貴腐ワインに感じるような蜜つばさ、紅茶やバターなど様々な風味が次々と押し寄せてくる。丸みのある自然な口当たりで、凝縮した酸がギュッと来る。熟したカリンの黄色果実や木の根など奥深い風味が広がる。しっかりとミネラル感にキャラメルや樽が重なった複雑な余韻が長く続く。

13.5%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

新時代の醸造家	シャトー・レスティニャック CHÂTEAU LESTIGNAC		南西地方		
	19 QUALITY	ヴァ・トゥ・フェール・ボワール Va te Faire Boire, Vin de France	2022	赤	¥3,600



ぶどう品種:メルロ、マルベック 栽培は自然な手法で小型ケースを用い丁寧に手摘みで収穫されたテナック村とクチュール村のメルロ、シグレス村のクロ・ド・テラスのマルベックをカミーユとマチアスが醸造。メルロは除梗し4日間の醸し、マルベックは一部即圧搾、残りは10日間のマセラシオン・カルボニックにて醸し。野生酵母の自然な働きにて発酵し6か月間セメントタンクにて熟成。淡いルビーの色調。充実したプラムなど赤果実の風味に、軽やかなスミレの花の香りが鼻に立ち昇る！口に含むととてもアロマティックで軽やかな花の香りが広がり、優しい味わいと心地よいミネラル感に満たされる。

20 ART	タンペット Tempête, Vin de France	2019	赤	¥4,900
--------	---------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:メルロ 50%、カベルネ・フラン50% 茶色 & 青泥炭土壌のぶどうを品種ごとに全房で2週間醸し後、セメントタンクで18か月熟成。コラーージュも、フィルターも行わず、少量の亜硫酸を加え瓶詰め。'19は夏暑く乾燥し、高品質なぶどうが収穫できたよい年。仄かに茶色味掛った淡いルビー色。ダークチェリーの果実風味でちょっとナツティな香り。とても軽やかな口当たりでそれぞれの要素が溶け合った、まるでメルヘンの世界に入った様な味わい。ブルゴーニュのごとく繊細で薫り高い。新しいフェーズに入ったレスティニャックを感じさせる別次元の味わい。

21 ART	ランセストラル L'Ancestral, Vin de France	2019	赤	¥7,900
--------	---------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:カベルネ・フラン100% 石灰土壌に植わるぶどう。除梗し10日間醸し、古樽で24ヶ月熟成。醸造中に亜硫酸1g/HL添加。2樽(600本)のみの極小キュヴェ。あずき掛ったやや淡いルビーの色調。ブルーベリーやブラックベリーの赤黒果実風味に、なめし革やあずきの香りを感じる。口に含むとブルーベリーの風味が広がり、次いで優しい果実の甘みを感じる。果実の熟したニュアンスを感じるにもかかわらず、ふわふわととても軽やかな飲み心地。タンニンはとろけていて超細かく、とても印象的な味わい。

サハラ譲りの超自然ワイン	エルワン・ゴーチエ ERWAN GAUTIER	ラングドック地方		
--------------	-----------------------------------	----------	---	---

エルワン・ゴーチエ、彼はサハラ砂漠の親の子として生を受け、セネガルで永く暮らしていた。奥様が先生としてラングドックに移住することになったことにより、兼ねてより関心を持っていた農業に従事することにし、複数の農協やドメヌでワイン造りの経験を積んだ。そして2006年僅かな畑を取得し、自分自身のぶどう栽培を有機栽培にて始めた。当初は農協にぶどうを売っていたが、2016年自身の醸造所を取得し、エルワンのワイン造りが始まった。エルワンのワイン造りは徹底している。栽培はバイオダイナミを取り入れた完全ビオ。有機肥料も一切施さず、耕もしない徹底した自然栽培で、醸造でも亜硫酸を含めぶどう以外一切添加しない自然派だ！またドメヌには機械らしいものは一切存在せず、ポンプも持っていない。それらしきものはラベルを張る為の手製の道具位というから驚きだ。彼の畑はコルビエールの奥深い山中にあり、シストの岩盤が表土近くまで迫る特殊なテロワールだ。彼の造り出すワインは濃い様でシスト土壌のミネラルがもたらすフレッシュ感と酸があり、滑らかな口当たり、詰まった赤果実に酸がギューときて優しい味わい。ユーカリやオリーブの余韻。

22 QUALITY	ヴァン・ロージュ Vin Roge, VDF	2020	赤	¥4,500
------------	---------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:グルナッシュ40%、シラー30%、カリニャン30% ワイン名はオック語で赤ワインの意で、初めて醸造したキュヴェ、典型的なこの地の品種構成の為命名。樹齢35-60年、典型的なシスト土壌。収量僅か12.5hl/haで、生産量僅か600本。除梗し破碎、10日程醸し圧搾。タンクで約1年熟成後ブレンド、瓶詰め。紫掛った深いルビー。プラムの果実香にほんのり樽を感じる。滑らかな口当たり、詰まった赤果実に酸がギューときて優しい味わい。ユーカリやオリーブの余韻。

23 QUALITY	ビオ・ロジックモン・ナチュール Bio Logiquement Nature, VDF	2021	赤	¥4,800
------------	--	------	---	--------

ぶどう品種:カリニャン50%、シラー25%、グルナッシュ25% キュヴェ名は、ビオとナチュールを巡る数々の論争をもじった言葉遊び。樹齢35-60年、典型的なシスト土壌。収量わずか12.5hl/ha。除梗し破碎、10日程醸し圧搾。タンクで約1年熟成後ブレンド、瓶詰め。黒紫の色調。紫掛ったルビーの色調。チェリーやプラムの赤果実の風味に、スツとミネラリーで筋の通った香りあり。フレッシュで瑞々しい口当たり、スミレの花やプラムの芳香が口中に満ちる。木のタンニンとミネラルが結びついた余韻が漂う。

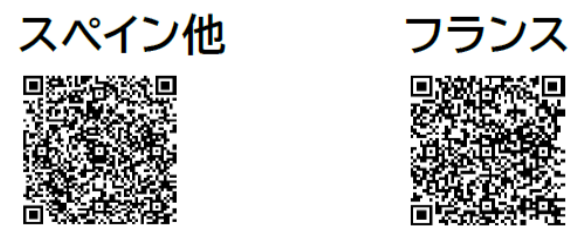
24 QUALITY	ロ・セール Lo Cers, VDF	2021	赤	¥5,200
------------	-----------------------	------	---	--------

ぶどう品種:グルナッシュ50%、シラー50% キュヴェ名はこの地に吹く強い西風「ロ・セール」に由来し、すぐ物事に熱くなるこの地域人の特徴をオック語で表現。樹齢35-40年、典型的なシスト土壌。収量12.5hl/ha。除梗し破碎、10日程醸し圧搾。タンクで約1年熟成後ブレンド、瓶詰め。インクの様濃い色調。黒み掛ったルビー色。プラムなどより熟したニュアンス、黒味が増した風味でシスト由来のミネラル風味が感じ取れる。若干ピチピチしつつまろやかな口当たりで、とても熟した赤黒果実が広がり若干甘みを感じる味わい。

「スタイル解説」

- FRIENDLY 【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
- QUALITY 【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
- ART 【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

最新カタログ ダウンロード



*随時更新して参ります