

自然派天国、アルデツシュの新星”



フランス・コート・デュ・ローヌ地方
ラ・ヴリュ・エ・ル・パピヨン

LA VRILLE ET LE PAPILLON

”パピヨン”の所在する北ローヌ、アルデツシュは、自然派天国。この”パピヨン”を立ち上げたメリル・クロワジエールの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。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も殆ど、或いは全く使用しない造り。自然派理想郷で脈々と受け継がれ発展してきた、旬のワインです！



LF2406-20

キュー・ブラン 2020 (白)

Q Blanc, Vin de France

ぶどう品種：ユニ・ブラン100%

綺麗なイエローの色調。黄桃や黄色花の香り豊か。自然な口当たりで少々厚みもある。黄桃や洋梨コンポートの味わいが口中に満ち、程よい酸とミネラルが心地よい。

LF2417-21

コパン・ダボー 2021 (赤)

Copain d'Abord, Vin de France

ぶどう品種：カリニャン、シラー、グルナッシュ、メルロ

粘土質石灰土壌。全房で压榨後、自然に発酵。細かい澱と共に7か月熟成。コラーージュもフィルターにも掛けず、SO2も添加せず瓶詰め。生産量900本。やや紫掛かった淡いルビーの色調。サルビアなど赤い花のフローラルな香り。軽やかな口当たりで口中にフローラルな香りが永く続く。2021年6月壊滅的な雹害を受けたが、自然派生産者の連帯で何とか造れた儂いキュヴェ。ゆえに「まず友達に」(Copain d' Abord)



LF2404-21

シャポー・ムロン 2021 (赤)

Chapeau Melon, Vin de France

ぶどう品種：メルロ100%

20%は除梗し6日間醸し、80%は即压榨し、ブレンド。細かい澱と共にタンクにて7か月熟成。コラーージュもフィルターにも掛けず、SO2も添加せず瓶詰め。生産量2000本。黒みかかった赤紫の色調。ブルーベリーや野性味のあるブラックベリーの果実風味。自然で滑らかな口当たりで、果実の甘みを感じる。ベリーの果実感が口中に広がり、ほのかなタンニンがある素直な味わい。



LF2403-20

トゥー・クザン (赤)

Tous Cousins, Vin de France

ぶどう品種：シラー100%

緑が透明な紫ルビー色。ファンタグレープの様な風味。フレッシュな口当たりで、酸、果実味、色素的タンニンがとても軽やかに生き生きと奏でている。

