

# Domaine AZAN

ラングドック地方  
ドメーヌ・アザン

地中海のテロワール南仏ピクブールドピネ  
海の味がする無農薬栽培ワイン  
和食とも最高のマリージュ



南仏の中心都市モンペリエから南西15kmピクブール・ド・ピネというエリア。海からわずか6キロしか離れておらず、地中海からの潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地よく吹きつける場所にドメーヌアザンはあります。1985年からビオロジック栽培に取り組んできたオリヴィエと妻フロリアンヌは少しずつ栽培面積を増やし、特にこのエリアの名前そのものであるピクブール品種と砂を含んだ石灰質の土壌がとても相性がよいと気づき、そのポテンシャルに目を付け始めていました。幸運なことにさらさら乾燥した気候と、風による防虫効果も手伝ってごく自然にケミカルな物を使わない農業ができていますと言います。「昔はリンゴ農家でした。知っていますか？りんごってとてもたくさん農薬を使わないといけないんです。その現実いつも闘っていました。農薬を使わない農業を考えリンゴではなくブドウに転換したんですよ」今は自分たちのワインから自家製マールを作り1年間寝かせコンポストにし、漉き込むことで豊かな土を育てるまでになりました。

今一番注力しているのは、やはりピクブール。70haのうち2010年現在で17haありますが、毎年少しずつその割合を増やしているのだそうです。「海に近いこの土地の食べ物とよく合うようにできあがるんです、不思議とね」車を少し走らせれば、海沿いの街らしく魚屋やオイスターバー（「今ここであがりました」といわんばかりの新鮮な数種類の牡蠣が並び、横に「レモン€1」などと書かれている屋台。おばちゃんに自分たちの食べる分だけオーダーするスタイル）がいくつもあり、必ずと言って良いほどそこにはピクブールのボトルが並んでいるのです。そんなに遠くなく、畑の向こうには地中海が見え、空の色と繋がり紺碧の世界を作り出します。そこで光を浴びたブドウがきらきら輝く、そんな自然色一杯のドメーヌです。



*Diony*

[33686]Petit Azan Blanc プティ アザン ブラン15				[33649]Petit Azan Rouge プティ アザン ルージュ 15			
呼称	IGPペイ・ド・レロー			呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,000 JAN:4582138365344			参考小売	¥1,000 JAN:4582138365337		
規格/タイプ	375ml×12×2 / 白・辛口			規格/タイプ	375ml×12×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	30m	35ha		粘土石灰	30m	7ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50% (手摘み/平均20年)		
醸造 発酵	水平プレス機で圧搾 セメントタンクとガラスファイバータンクで1ヶ月発酵			醸造 発酵	セメントタンクとガラスファイバータンクで 1ヶ月発酵		
熟成	そのままのタンクで3ヶ月熟成 フィルター使用			熟成	そのままのタンクで6ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を定める			SO <sub>2</sub>	状況により量を定める		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。			特徴	スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。		
[34019]Azan Blanc アザン ブラン17				[33648]Azan Rouge アザン ルージュ 15			
呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,500 JAN:4582138365320			参考小売	¥1,500 JAN:4582138365313		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB		
テロワール	土壌	標高	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	30m	35ha		粘土石灰	30m	7ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50% (手摘み/平均20年)		
醸造 発酵	水平プレス機で圧搾 セメントタンクとガラスファイバータンクで1ヶ月発酵			醸造 発酵	セメントタンクとガラスファイバータンクで 1ヶ月発酵		
熟成	そのままのタンクで3ヶ月熟成 フィルター使用			熟成	そのままのタンクで6ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を定める			SO <sub>2</sub>	状況により量を定める		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。			特徴	スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。		
[33890]Picpoul De Pinet ピクプールドピネ16							
呼称	コトー・デュ・ラングドック						
参考小売	¥2,100 JAN:4582138364224						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB						
テロワール	土壌	標高	面積				
	粘土石灰	12m	70ha				
品種 (収穫/樹齢)	ピクプール100% (手摘み/平均5年)						
醸造 発酵	垂直プレス機にて圧搾 セメントタンクとステンレスタンクで1ヶ月発酵						
熟成	フィルター使用						
SO <sub>2</sub>	醸造時:状況により量を定める 瓶詰め時:約30mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール 100%のワインです。ピクプールドピネというエリアは地中海からわずか 6km で潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦藁色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもびったりな味わいです。						

Diony