

La Grapperie

ロワール地方
ラ・グラップリ

高樹齢のブドウと無添加醸造への拘りがもたらす優しい旨味！

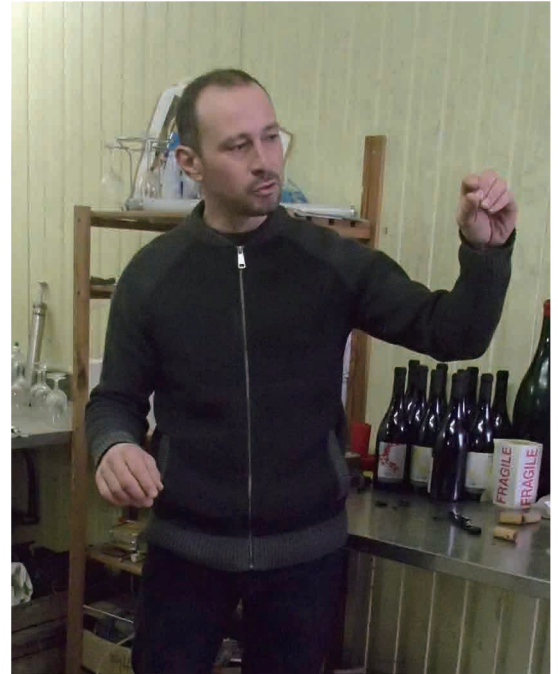
2011年夏、ロワール地方の中心トゥール近郊で限りなく純粋な瞳の自然派生産者ルノー・ゲティエと出会いました。植物学研究者であったルノーは2003年に、奥様の実家の農場に移り家業の農場経営を継ぐことを決意しました。

近辺のAOCコート・デュ・ロワールのエリアにはポテンシャルの高いブドウ畑が荒れ果てた状態で放置されている状況を見て好奇心に火が付きました。そこで2004年から2005年にかけてディジョンでブドウ栽培および醸造学を体感し習得した上で、ロワールに戻りこの地でヴィニロンとしてのスタートを切りました。まずは放置状態であった古木の小さな区画を見つけては所有者に交渉しに行き、一から手入れすることから始めました。全て一人で手作業での仕事、古木は1.3mの幅で植えられている為、トラクターでの作業は楽ではなく、馬の手を借りることもしばしばありました。現在6haのビオロジック栽培のブドウ畑をたった一人で真剣に見つめ続けています。

情熱込めて丁寧に育てたブドウが良く熟するのを待って手摘み収穫、自生酵母のみでの自然醗酵。白はプレスの後、木樽で醗酵熟成。赤は時にはマセラシオン・カルボニックを行いつつ、基本的には樽内で醗酵熟成。シュールリー状態で熟成は最低でも12ヶ月間は続きます。

ルノーは樹齢100年近くにもなる古木の地ブドウ・ピノドニスをこよなく愛しています。代表的キュヴェ「アドニス」は淡い色調からは想像出来ない凝縮した旨味が、そしてシュナンブランから造る白は凝縮した果実味が、土壌からのミネラルと絶妙の調和を奏でます。

収穫したブドウを地中に掘られたカーブの木樽に入れてからはほとんど手を加えることなく自然に任せて呼吸をさせてあげます。ワインはその間自由に生き続け自然のままの豊かな旨みを醸し出します。



Dionny

[35551]Petillant La Bueilloise ペティアン・ラ・ブエロワーズ20				[34368]Le Pressoir de Saint-Pierre ルプレッソワードサンピエール17			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰 粘土 片岩	60 ~ 110m・南~南東	1.2ha・40hl/ha		石灰(テュフォー)上の粘土 シレックス	100m・南-南東	1.6ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 10 ~ 15年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 40 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	水平式圧搾機でプレス/グラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で2020年10月9日瓶詰めし、 17ヶ月間瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン:2022年2月16日/無濾過・無清澄			発酵 熟成	水平式プレス機でプレス 228Lの古樽で12ヶ月間発酵・シュールルリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年11月26日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	10.5%			アルコール度	11%		
特徴	水はけの良い片岩、ブドウに程よい水分をキープする粘土質、地中深くまで水分を保つ石灰質で構成された畑で育つシュナンブランをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリアなグリーンイエロー色、レモンやグレープフルーツの香り、エキスのある柑橘の甘味にビールのニュアンス、集中力があり余韻まで楽しめます。			特徴	サンピエール(区画名)のプレッソワール(圧搾機)という意で、石灰(テュフォー)にシレックス粘土が重なる、サンピエールを主とした複数区画に植わる高樹齢のシュナンブランを228Lの木樽で発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。光沢のある麦わら色、セサミの香ばしいアロマ、微かにガスを含むやさしいアタックに重心高めのテイスト、綺麗な酸と旨味に満足の逸品です。		
[35086]Desirée デジレ18				[35550]Aphrodite アフロディット19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰(テュフォー)上の粘土 シレックス	100m・南南東	2ha・25hl/ha		石灰 粘土 片岩	100m・南~南東	3ha・16hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 80 ~ 115年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 40 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	水平式圧搾機でプレス 228Lの古樽で15ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年12月7日			発酵 熟成	9月20日~10月1日収穫 水平式圧搾機でプレス 228Lの古樽で24ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年9月27日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	複数の河川の合流地点にある丘陵地で水はけよく土壌が深い区画で石灰(テュフォー)上にシレックス粘土が重なる畑の樹齢80~115年のシュナンブランをプレスし木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、スウィーティヤカボス、ミント、濡れた石の香り、ガスを感じるアタック、やや酸化のニュアンスもあり、酸味・果実味良く、アフターにはアイラモルトの香りが漂います。			特徴	水はけのよい片岩、ブドウに程よい水分をキープする粘土質、地中深くまでキープする石灰質で構成された土壌で育つ樹齢40~100年のシュナンブランをプレスし228Lの古樽で24ヶ月発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー、グレープフルーツや金木犀の香り、クリスピーなタッチに柑橘の甘味あるジュースが広がるボリューム感のある味わいです。		
[35549]Adonis アドニス20				[35087]L'Enchanteresse ランシャントレス19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000			参考小売	¥5,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰上粘土 シレックス	60 ~ 110m・南~南東	2ha・25hl/ha		石灰岩上の粘土 シレックス	100m・南南東	2ha・18hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み / 5 ~ 80年)			品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み / 50 ~ 116年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月18日収穫/全房でトロンコニック樽で醸し 水平式圧搾機でプレス トロンコニック樽で発酵 400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年12月21日			発酵 熟成	20日間醸し後、水平式圧搾機でプレス 400Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり) そのまま12ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年12月7日		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	丘陵地の上に位置する日当たりの良い区画で周辺の森のおかげで北風に乗って谷を回って降り注ぐ強い雨がさえぎられます。樹齢5~80年のピノドニスを全房で醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃い紫ガーネット色、アメリカンチェリーやブルー、茎、湿った土の香り、骨格のしっかりとしたボディに収斂性のある味わいは複雑味があります。			特徴	複数の河川の合流地点にある丘陵地の水はけがよく土壌が深い土地に植わる樹齢100年以上のピノドニスを20日間醸しプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ブルーやブラックチェリー、スモーキーな香りを感じます。ボリュームのあるアタックに荒々しさの残るワイルドな口当たり、上質なタンニンが特徴で長いアフターが続きます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony