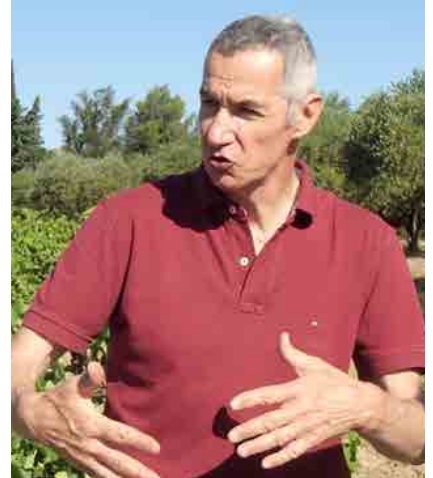




Chateau la Baronne

ラングドック地方
シャトー・ラ・バロンヌ

あのブルノ・デュシェンも醸造に参加
新たな品種が広がるJean×Brunoのプロジェクト
高樹齢のブドウと素晴らしいテロワールが織りなす複雑味



Bruno Duchenと聞けばグルナッシュのスペシャリスト♪

お蔭様で彼のワインはリリースと共に瞬時で無くなるレアワインとなっており、沢山の方の口に入りません。その彼の造るワインを「もっと多くの方に飲んで貰いたい！又、彼の他の品種のスタイルを見てみたい！」との思いで、2008年立ち上がったCh La Baronneとのコラボプロジェクト。

Jean Ligneresは、南仏Languedocに90haもの畑を持つCh La Baronneのオーナー。本職は医者で同じく医者である父も兄もワイン好き。今から50年以上前に父がワイナリーを購入したのです。そのワイナリーを2代目のJeanが引き継ぎ、本業よりもワイン造りが楽しくなり、美味しいワインをつくる為、2002年から全ての畑を100%無農薬にしました。そしてエコセルの正式な認定は2007年に取得しました。

平均樹齢45年、1haの平均生産量は3000本と生産量を少なく拘った造りを行っております。その敷地の中には1892年に植樹した、ウルトラVVのカリニャン、フィロキセラすら寄せ付けなかったブドウが存在しております。そのカリニャンを見た時に「こういうブドウでワインを造ってみたい！」と思うのはとても自然な位に素晴らしい畑です。Jeanが守っている畑で育てたカリニャンを友人のBrunoに栽培・醸造責任者として、醸造してもらったこのプロジェクトです。

Brunoはグルナッシュに魔法をかけ、本当に美味しい果実香を秘めた、素晴らしいワインに変えます。それを前からカリニャンでも飲んでみたかったのです。カリニャンは品種として軽視されがちな量産品種です。1962年にフランスから独立したアルジェリアの消費ワインの穴埋めの為に沢山植えられ、そして消費が少なくなると軽視され始めました。200hl/haも取れると言う驚異的な品種です。しかし私個人の考え方では、どんなブドウも収量を抑え、丁寧に醸造すれば、そのブドウの個性を出す事が出来る。ましてや樹齢の古いブドウの味わいは格別です。そういう意味でもこの品種を是非Brunoに醸造して貰いたかったのです。彼は完全に期待を裏切りませんでした。恐ろしい位にパーフェクトな出来栄です。日常気軽に飲むカジュアルな赤ワイン。彼の醸造方法はご存知カルボニックというブドウ本来の香を前面に出す、ブドウに優しい方法です。しかしこの方法は温度やブドウの形状等々、色んな要因が必要で、カリニャンはカルボニック法で醸造するのが難しいと言われている品種の1つです。

そして、BrunoはJeanの畑で本職のグルナッシュを醸すことも志願し実現させました。ウルトラ自然な味わいで皆様に喜んでいただけること間違いなしです。ぜひご賞味ください。
(新井順子)

[42209] Costoliso Grenache Gris コストリソ グルナッシュグリ15			[42248] Le Grenache Gris de Jean ル グルナッシュグリ ドジャン15		
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	¥2,900		参考小売	¥3,100	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/ビュロヴェリタス エコセル デメテル		栽培/認証	ビオロジック/ビュロヴェリタス エコセル デメテル	
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
	粘土石灰	500m・南 1.5ha・35hl/ha		砂礫 粘土石灰	110m・南東 1ha・24hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュグリ100% (手摘み/平均50年)		品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ100%(手摘み/平均50年)	
醸造・酵母	自生酵母		醸造・酵母	自生酵母	
発酵	収穫後直接压榨		発酵	5ヶ月醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵 (マロラクティック発酵4日間)	
熟成	ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 無濾過・無清澄		熟成	アンフォラと卵型のテラコッタで6ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め2016年9月3日	
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L		SO ₂	無添加 トータル:21mg/L	
アルコール度	11.5%		アルコール度	13.5%	
特徴	粘土石灰土壌に植わる高樹齢のグルナッシュグリを収穫後すぐにプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。薬色の色調からシードルやリンゴの酸化のニュアンスやシェーブル、白胡椒の香りを感じます。青パイナップルの若い酸と豊富なミネラルが煌めく華やかな味わいを演出しますがアフターはしっかりと着地する落ち着きのあるナチュラルワインです。		特徴	平均樹齢50年の古木から造られるこのキュヴェはステンレスタンクで5ヶ月醸し、1ヶ月発酵後、アンフォラと素焼きのテラコッタで6ヶ月熟成しました。淡いアンバーの液体、還元香の奥からリンゴの香りが広がります。上品な酸が溶け込む濃厚で果実味豊かな辛口で、しっかりとしたアルコール感とスモーキーな印象に少しの苦味が落ち着きのある大人なナチュラルワインを演出してくれます。	

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14度以下の保存をお願いします)



【42249】Le Vermentino de Jean ルヴェルメンティーノ ドジャン15		【42291】Rose de Jean ロゼ ドジャン15	
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	¥3,100	参考小売	¥2,200
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口
栽培/認証	バイオジック/ビュローヴェリタス エコセール デメテル	栽培/認証	バイオジック/ビュローヴェリタス エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土 砂混じりの赤砂利 200m・北東 1ha・24hl/ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 40m・南 2ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ヴェルメンティーノ100%(手摘み/平均25年)	品種(収穫/樹齢)	カリニャン60%(手摘み/平均30年) ムールヴェードル40%(手摘み/平均45年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	直接压榨後、ステンレスタンクで1ヶ月発酵 (マロラクティック発酵4日間)	発酵	5~6時間マセラシオン後プレス セメントタンクで発酵
熟成	アンフォラと卵型のテラコッタで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄	熟成	そのまま5ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め時:16mg/L トータル:16mg/L	SO ₂	無添加 トータル:16mg/L
アルコール度	12.5%	アルコール度	11.5%
特徴	粘土、砂混じりの赤砂利で育つ樹齢25年のヴェルメンティーノを直接压榨、ステンレスタンクで発酵、アンフォラとテラコッタの卵型タンクで熟成しました。淡いイエローの外観に柑橘、カリン、葎やハーブの複雑な香りが広がります。優しいアタックに豊富なミネラル漂う果実味は香りから連想するそれとはまた違った穏やかで柔らかな味わいで、ほんのりとした苦味がアフターを整えてくれます。	特徴	粘土石灰土壌のカリニャンとムールヴェードルを5~6時間醸し後プレス、セメントタンクで発酵、5ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。エチケットにはワインを樽ごと販売していた時代のトラックが描かれています。サーモンピンクの外観からラベンダー、ローズマリーやフローラル香を感じます。フレッシュなリンゴの果肉の味わいで、じわりと広がりを見せる甘やかな果実が印象的です。
【42736】Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue カリニャンサンズフルエチケットブルー17		【42247】Le Cinsault de Jean ルサンソー ドジャン15	
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	¥2,400	参考小売	¥2,700
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオジック/ビュローヴェリタス、エコセール	栽培/認証	バイオジック/ビュローヴェリタス エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 40m・南 2ha・20hl/ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂礫 粘土石灰 泥土 110m・南東 0.9ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均30年)	品種(収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み/平均40年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	除梗し、開放桶で醸し[23~25℃]後、そのまま発酵	発酵	12日間醸し、トロンコニック樽で1ヶ月発酵
熟成	セメントタンクで9ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	熟成	50hlのステンレスタンクで4ヶ月熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L未満	SO ₂	無添加 トータル:0mg/L
アルコール度	12%	アルコール度	13.5%
特徴	青ラベルはブルノがSO ₂ 無添加で仕上げたキュヴェです。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗し開放桶で23~25度の温度で醸し、そのまま発酵、セメントタンクでシュールリー熟成しました。紫を帯びたカシス色、ブラックベリーや黒胡椒の香りを感じます。14年と比較すると更に軽やかが増し、冷涼感とたゆまぬミネラル、しみじみとした優しいタンニンが刻まれたバランスの良い仕上がりです。	特徴	サンソーはロゼや赤のアッサンブラージュに用いられますが、澁刺とした酸を特長と捉え赤を造りました。砂礫・粘土石灰・泥土土壌のサンソーを大樽で醸し後、1ヶ月発酵、ステンレスタンクで4ヶ月熟成し、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃いルビーの外観から、チェリーやカシス、りんごの皮の香りが広がり、品種由来の酸によるフレッシュでナチュラルな南仏スタンダードの赤ワインです。
【42251】Grenache グルナッシュ 15		【42210】Piec de Roche ピエス ドロッシュ 14	
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	¥2,900	参考小売	¥4,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	バイオダイナミ/ビュローヴェリタス エコセール デメテル	栽培/認証	バイオダイナミ/ビュローヴェリタス エコセール デメテル
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 砂利 石灰 粘土 150m・東 0.9ha・25hl/ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 150m・北 1ha・22hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均15年)	品種(収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均120年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	12日醸し、15hlのステンレスタンクで1ヶ月発酵 (木樽でマロラクティック発酵10日間)	発酵	開放桶で発酵
熟成	木樽で7ヶ月シュールリー熟成(バトナーージュあり) 無濾過・無清澄 / 瓶詰め2016年9月9日	熟成	アンフォラで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L	SO ₂	無添加 トータル:9mg/L
アルコール度	14%	アルコール度	13.5%
特徴	ブルノが醸造するキュヴェです。砂利・石灰・粘土土壌のグルナッシュを醸し後、ステンレスタンクでアルコール発酵、木樽でマロ発酵を経て7ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。深い赤紫の色調、シナモンやヨーグルトの香りを感じます。しなやかなテクスチャー、ブルーベリーソースの甘酸っぱいエキス、ざらつくタンニンから熟成後の更なる変貌に期待が高まります。	特徴	ジャンが最も大切に粘土石灰土壌で育てる樹齢120年のカリニャンを、ブルノが開放桶に漬け込みアンフォラで熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。濃い赤紫の外観、抜栓後は還元していますが赤果実の香りが少しずつ上がります。柔らかいテクスチャーに染み渡る旨みと美しい酸が滑らかに溶け込み、還元が出汁の利いた塩気へと変わっていくミネラルとエネルギーに満ち満ちた逸品です。

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14度以下の保存をお願いします)



【42251】Grenache グルナッシュ 15		【42210】Piece de Roche ピエス ド ロッシュ 14	
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	¥2,900	参考小売	¥4,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT
栽培/認証	バイオナミ/ビュロヴェリタス エコセル デメテル	栽培/認証	バイオナミ/ビュロヴェリタス エコセル デメテル
テロワール	土壌 砂利 石灰 粘土	テロワール	土壌 粘土石灰
	標高・向き 150m・東	標高・向き	150m・北
	面積・収量 0.9ha・25hl/ha	面積・収量	1ha・22hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均15年)	品種 (収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均120年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	12日醸し、15hlのステンレスタンクで1ヶ月発酵 (木樽でマロラクティック発酵10日間)	発酵	開放桶で発酵
熟成	木樽で7ヶ月シュールリー熟成(バトナーージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め2016年9月9日	熟成	アンフォラで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L	SO ₂	無添加 トータル:9mg/L
アルコール度	14%	アルコール度	13.5%
特徴	ブルノが醸造するキュヴェです。砂利・石灰・粘土土壌のグルナッシュを醸した後、ステンレスタンクでアルコール発酵、木樽でマロ発酵を経て7ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。深い赤紫の色調、シナモンやヨーグルトの香りを感じます。しなやかなテクスチャー、ブルーベリーソースの甘酸っぱいエキス、ざらつくタンニンから熟成後の更なる変貌に期待が高まります。	特徴	ジャンが最も大切に粘土石灰土壌で育てる樹齢120年のカリニャンを、ブルノが開放桶に漬け込みアンフォラで熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。濃い赤紫の外観、抜栓後は還元していますが赤果実の香りが少しずつ上がります。柔らかいテクスチャーに染み渡る旨みと美しい酸が滑らかに溶け込み、還元が出汁の利いた塩気へと変わっていくミネラルとエネルギーに満ち満ちた逸品です。



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14度以下の保存をお願いします)