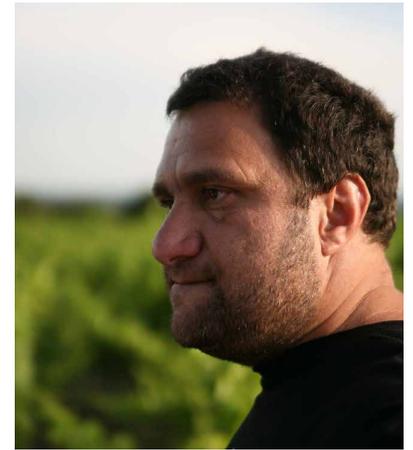


# Domaine de La Garance

ラングドック地方  
ドメーヌ・ド・ラ・ガランス

低収量によって高まる凝縮感はまさに南仏のグランヴァン！  
Naturellement Naturel (自然に自然の)栽培  
最低限の手当てで風土を最大限に生かす、これぞテロワールの味わい



2003年夏40°Cを超える猛暑の中、南仏ラングドックの小さなドメーヌを訪問、それがピエールとの運命的な出会い。太陽溢れる大自然の中での自然栽培・自然醸造の偉大さを体感する瞬間でした。彼に導かれるようにテロワールワインの追求が始まったと言っても過言ではありません。

モンペリエから西50Kmのペズナス、陰しく乾燥した地にあるガランスは、広大な丘にポツンと位置する大自然の中のドメーヌです。1939年に叔父と父親が元々ブドウ畑ではなかった土地を購入しブドウ栽培を始めました。1991年にピエールとミュリエルのキノネロ夫妻が引き継いだ後、肥沃な土地の個性を生かし「自然」のままの栽培を行い、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出しました。秘境の広大な地であるが故に周囲に他生産者の畑がなく、うどんこ病などの病気の恐れや農薬の影響を受けずに健全なブドウ造りを行うには好条件。畑に自生するローズマリーやタイムなどのハーブが葡萄の皮に良い影響を与え、ワインのアロマには爽やかなガリグ(ハーブ)香が感じられます。収穫量を極端に抑え、自生酵母での自然発酵により造り出された溢れるばかりの凝縮感と複雑な味わいはまさに南仏のグランヴァン、フランス国内での評価も年々高まるばかりです。

元プロのラグーマンで明るく誠実なピエールとミュリエルの周囲には、この地で活躍するレストランオーナーやワイン造りに夢を抱いた青年など情熱溢れる仲間たちがいつも集まって来てはワイン談義に華を咲かせます。

「自然に自然の」栽培・醸造に情熱を傾け、多くの人から愛され信頼される生産者です。



Diony

【53675】Les Vargues レ・ヴァルグ11				【31245】Les Claviers レクラヴィエ12			
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	¥3,600	JAN:4582138366952		参考小売	¥3,600	JAN:4571455191880	
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 / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	片麻岩 花崗岩	500m	25hl/ha		岩 白亜砂質	120m	17hl/ha
品種 (収穫)	シャルドネ100% (手摘み)			品種 (収穫)	ユニブラン60% ソーヴィニヨンブラン40% (手摘み)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木樽で発酵			発酵	木樽で発酵		
熟成	木樽で熟成			熟成	木樽で12ヶ月熟成		
SO <sub>2</sub>	極少量			SO <sub>2</sub>	極少量 トータル:27mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13%		
特徴	「ルヴェ・ド・ヴァン・ド・フランス」で20点中19点を獲得した最高評価のワインが数量限定で入荷しました。南仏の標高500m、片麻岩を含む花崗岩土壌のシャルドネを木樽内で発酵熟成しました。深いゴールドの色調、心地良い樽のニュアンスにクレームブリュレのような香りが複雑に変化していきます。ミネラル分たっぷりの高貴で豊潤な味わいといつまでも続く余韻を楽しめます。			特徴	カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは、白亜砂土壌で自然に育つ低収量のユニブランとソーヴィニヨンブランから生み出されます。木樽内でバトナージュしながらゆっくり発酵、12ヶ月熟成しました。濃いめのアンバーの外観からリンゴやカルヴァドスの香りを感じます。高めの酸に旨みやコクのある果実にほんの少しの苦味が相まって凝縮感のある仕上がりを見せます。		
【33681】A Clara Rose アクララ ロゼ15				【53421】A Clara Coup De Coeur ア・クララ クー・ド・クール10			
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	¥2,500	JAN:4571455202876		参考小売	¥2,700	JAN:4582138364927	
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / AB, エコセール			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	岩 白亜砂質	120m	21hl/ha		片麻岩 花崗岩	500m	35hl/ha
品種 (収穫)	グルナッシュ・グリ100% (手摘み)			品種 (収穫)	ピノノワール100% (手摘み)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木樽とステンレスタンクで発酵			発酵	ステンレスタンクで発酵		
熟成	木樽とステンレスタンクで熟成			熟成	木樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	極少量			SO <sub>2</sub>	樽薫蒸時の燃焼硫黄のみ		
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	愛娘「クララ」が誕生した2001年に初めて仕込んだ極稀少なロゼワインは、南仏の白亜砂質土壌で自然のままに育つ土着品種グルナッシュ・グリから生まれます。木樽とステンレスタンク内で発酵熟成しました。オレンジピンクの色調、チェリーやアセロラの中にハッカのようなフレッシュな香りが広がります。ボリュームのある骨格とキュートな果実味、塩気を伴うピュアな余韻が長く続きます。			特徴	愛娘「クララ」の名を持つ赤ワイン、2010年ヴィンテージは日本限定品「クー・ド・クール=ひとめぼれ」です。標高500m南向きの片麻岩花崗岩土壌のピノノワールを除梗せずセメントタンクで醸した後、大樽で発酵熟成しました。透明感ある紫色、イチゴキャンディーやバナナのアロマに心地良いミントなどのハーブ香、澁刺と踊るジューシーな酸が広がるチャームな味わいです。		
【33739】Les Armeries レザルミエール14				【53575】Bruixas Solera ブリュシャス・ソレラNV			
呼称	Coteaux du Languedoc コトー・デュ・ラングドック			呼称	ヴァン・ド・リキュール・ド・フランス		
参考小売	¥3,500	JAN:4571455203934		参考小売	¥5,500	JAN:4582138366143	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	500ml×12 / 赤・甘口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	岩 白亜砂質	120m	17hl/ha		粘土石灰	90m	17hl/ha
品種 (収穫)	カリニャン95% シラー5% (手摘み)			品種 (収穫)	グルナッシュ100% (手摘み) 【アッサンブラージュ2000～2004年】		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで発酵			熟成	毎年1樽だけ造り、5年分をそれぞれ5分の1ずつアッサンブラージュし、さらに瓶熟を重ねる 2005年12月瓶詰		
熟成	木樽で熟成			SO <sub>2</sub>	極少量		
SO <sub>2</sub>	極少量 トータル:26mg/L			アルコール度	16%		
アルコール度	13.5%			特徴	ソレラシステムで造る生産量極小のヴァン・ド・リキュールです。2000年から2004年まで毎年1樽だけ造り、5年分をアッサンブラージュし2005年12月に瓶詰めしたものが限定入荷しました。粘土石灰土壌で自然に育つ低収量のグルナッシュにリキュールを加え木樽で発酵後、長期熟成しました。深い褐色、レーズンの香りに優しい口当たり、熟成感を楽しめる心地良い甘口ワインです。		

# Domaine de La Garance

ラングドック地方  
ドメーヌ・ド・ラ・ガランス

日本のお客さまへ感謝と尊敬の意を込めて  
Naturellement Naturel(自然に自然の)栽培  
標高500が生み出す「ヴァン・ド・ソワフ」



風シリーズ(日本限定)

2003年夏40℃を超える猛暑の中、南仏ラングドックの小さなドメーヌを訪問、それがピエールとの運命的な出会い。太陽溢れる大自然の中での自然栽培・自然醸造の偉大さを体感する瞬間でした。彼に導かれるようにテロワールワインの追求が始まったと言っても過言ではありません。

モンペリエから西50Kmのペズナス、陰しく乾燥した地にあるガランスは、広大な丘にポツンと位置する大自然の中のドメーヌです。1939年に叔父と父親が元々ブドウ畑ではなかった土地を購入しブドウ栽培を始めました。1991年にピエールとミュリエルのキノネロ夫妻が引き継いだ後、肥沃な土地の個性を生かし「自然」のままの栽培を行い、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出しました。秘境の広大な地であるが故に周囲に他生産者の畑がなく、うどんこ病などの病気の恐れや農薬の影響を受けずに健全なブドウ造りを行うには好条件。畑に自生するローズマリーやタイムなどのハーブが葡萄の皮に良い影響を与え、ワインのアロマには爽やかなガリグ(ハーブ)香が感じられます。収穫量を極端に抑え、自生酵母での自然発酵により造り出された溢れるばかりの凝縮感と複雑な味わいはまさに南仏のグランヴァン、フランス国内での評価も年々高まるばかりです。

元プロのラガーマンで明るく誠実なピエールとミュリエルの周囲には、この地で活躍するレストランオーナーやワイン造りに夢を抱いた青年など情熱溢れる仲間たちがいつも集まって来てはワイン談義に華を咲かせます。「自然に自然の」栽培・醸造に情熱を傾け、多くの人から愛され信頼される生産者です。

2008年夏 現地を訪れた時、記念の土産に「風」と書かれた掛け軸を贈りました。この年は初夏に風があまり吹かなかった為、病気の心配を頭の中で巡らせていたピエール。偶然にも日本から「風」がやって来た事、ピノワールが植わる畑は標高が高く特に風が強い事。2006年に訪れた京都や東京などに想いを馳せ、日本だけに限定でピノワールのヴァンドソワフ(※)を造りたいと考えました。「異文化の日本で、自分のワインに興味を持っていただき、皆さまに受け入れられることをとても嬉しく思っている」と日本のお客さまへの感謝の気持ちで誕生したこのワイン、現在はシャルドネも加わり皆さまにお馴染みです。必然と偶然が生み出した、心温まるやさしい味わいの「風」をお楽しみ下さい。

※「ヴァン・ド・ソワフ」=ナチュラルな旨味で喉の渇きを心地良く潤すワイン

【33801】Cuvee Kaze Rose キュヴェ・風(KAZE)ロゼ16							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥2,300						
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>500m・南</td> <td>0.5ha・35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	500m・南	0.5ha・35hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	500m・南	0.5ha・35hl/ha					
品種(収穫)	グルナッシュ・グリ100% (手摘み/平均55年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	除梗せず、垂直圧搾機でプレス						
熟成	グラスファイバータンクで6ヶ月発酵・熟成						
SO <sub>2</sub>	極少量 トータル:41mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	ピエールが自然栽培にはなくてはならない「風」に敬意を表し、特別に仕込んだ日本限定ロゼです。標高500m 南向きの粘土石灰土壌で育ったグルナッシュグリを除梗せず直接プレス、グラスファイバータンクで6ヶ月発酵・熟成しました。ピンクオレンジの外観、野莓やキャンディ香が華やかに拡がります。フレッシュで冷涼な果実味は軽やかですが、ブドウの旨味をしっかりと感じるロゼです。						



【33815】Cuvee Kaze Rouge キュヴェ・風(KAZE)ルージュ16							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥2,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>片麻岩 花崗岩</td> <td>500m・南</td> <td>1.5ha・35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	片麻岩 花崗岩	500m・南	1.5ha・35hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
片麻岩 花崗岩	500m・南	1.5ha・35hl/ha					
品種(収穫)	ピノワール50% グルナッシュ 50% (手摘み/平均15年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	除梗せず2日間醸し						
熟成	垂直圧搾機でプレス ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成						
SO <sub>2</sub>	極少量 トータル:48mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	ピエールが自然栽培にはなくてはならない「風」に敬意を表し、特別に仕込んだ日本限定キュヴェです。標高500m南向きの片麻岩花崗岩土壌のピノとグルナッシュを除梗せず2日間醸した後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵熟成しました。赤紫の液面からストロベリーソースやリンゴ飴の香り、少々ガスを含んだフレッシュで伸びのある果実に若々しいタンニンを感じる16年は南仏の装いです。						



Diony