

Domaine De Villeneuve

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ

世界NO1レストランにオンリストされる実力派ドメーヌ
ブドウの樹が持つエネルギーを引き出すビオダイナミ栽培
大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パブ



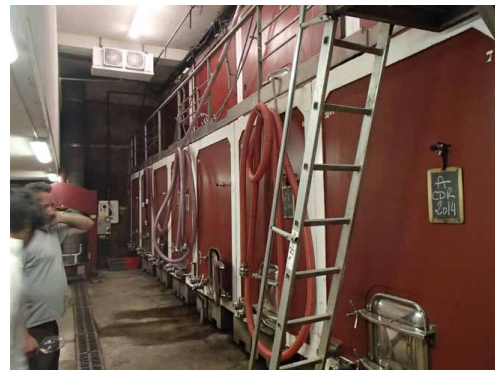
2013年2月アンジェのルネッサンス・デ・アペラシオン会場で、大地の香り溢れるシャトーヌフ2007年との衝撃の出会い、それはドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴです。南ローヌの主要都市アヴィニヨンから北へ15キロのオランジュ近郊、そこは南ローヌで最高品質のワインを生み出すシャトーヌフ・デュ・パブ。百万年前まで海の中であったこの地域の特徴的な丸石がゴロゴロとしている畑の下には、海の砂や赤粘土、黄土が広がっています。この土壌がブドウの生育に必要な水はけのよさや有機物質をもたらします。ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴは1993年に現当主スタニスラス・ワリュットが広告会社に勤めていたフィリップ・デュ・ロワ・ド・ブリッキーと共に、アモー女史から引き継ぎました。現在9ha所有している標高100 ~ 150mの南向きの畑は、シャトーヌフのトップ生産者の一人と言われるシャトー・ド・ボーカステルの南にある非常にポテンシャルの高いものです。2000年よりビオダイナミ栽培を開始し、2002年にエコセールとビオディヴァンの認証を取得しました。「病気やウイルスに対して化学薬品という一時的な解決策ではなく、ビオダイナミ栽培でブドウの樹の中にあるエネルギーを最大限に引き出すことにより病気やウイルスに打ち勝つのだ。」という信念のもと、自然とブドウの樹が調和する栽培を心掛け、畑には極力負担をかけないように馬で耕します。

大地のエネルギーに溢れたブドウは注意深く選別しながら手摘み収穫。醸造は地下6メートルの温度変化が少ない洞窟の中で行います。陶器に覆われた50hlのセメントタンクで自生酵母のみで発酵、すべてセメントタンクで熟成を行います。ワインの爽やかさや果実味を保全する為に、ルモンタージュやデレスタージュといった色素やタンニンの抽出を促進する作業は一切行いません。長期熟成したキュヴェは無濾過無清澄、極微量の酸化防止剤を加え瓶詰されます。

こうして出来上がったワインは、いずれもフルーティ且つ濃厚で煮詰めたジャムのニュアンス、キメの細かいタンニンと深い余韻を楽しむことが出来ます。フランスのみならず世界中で評価が高く、3年連続「ザ・ベストレストラン」で1位に輝いたデンマークのNOMAや数多くの星付きレストランにもオンリストされています。またロバート・パーカーのポイントでも07のヴィエイユ・ヴィーニュは94点を獲得しています。ブドウの樹が持つエネルギーをたっぷり含んだシャトーヌフ・デュ・パブとグリフ。是非ご賞味下さい。



▲ガレルーレと呼ばれる丸石



▲重力を使った醸造方法をとっている地下のカーヴ



▲高樹齢のグルナッシュ



▲セメントタンクの内部に貼られたタイル
清潔に保たれています

Diony

【33978】La Griffe ラ・グリフ16			【33729】Châteauneuf Du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ14				
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		呼称	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ			
参考小売	¥3,900		参考小売	¥6,500	JAN:4571455203590		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			
栽培/認証	ビオディナミ/エコセル・ビオディヴァン		栽培/認証	ビオディナミ/エコセル・ビオディヴァン			
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
	丸石赤粘土砂質泥土	100~150m・南	2.5ha・22hl/ha		丸石赤粘土砂質泥土	100~150m・南	6.5ha・22hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% ムールヴェドル20% サンソー 20% シラー 10% (手摘み/平均45年)		品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ70% (手摘み/平均60年) ムールヴェドル16% (手摘み/平均40年) シラー8% (手摘み/平均25年) サンソー4% クレレット2% (手摘み/平均30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15日間[25°C]発酵 その間ピジャージュ、ルモンタージュは一切無し		発酵	25日間醸し、セメントタンクで23日間[25°C]発酵			
熟成	セメントタンクで15ヶ月[15°C]熟成 無濾過、無清澄		熟成	セメントタンクで20ヶ月[15°C]熟成 ルモンタージュ、デレスタージュなし 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年6月16日			
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:15mg未満		SO ₂	瓶詰め時:6mg/L トータル:17mg/L未満			
アルコール度	14.5%		アルコール度	14.5%			
特徴	ヌフデュパプから小道を挟んだ区画、粘土質土壌でビオディナミ栽培されるグルナッシュを主体にセメントタンクで発酵・熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ボトルデザインは「ウルヴァリン」の爪跡をイメージしています。濃いガーネットの色調、白胡椒やビターチョコのアロマを感じます。瑞々しくボリュームのあるアタック、すべてのエッセンスが存在感を発揮したビターな仕上がります。		特徴	あのNOMAにもオンリストされていたヌフデュパプです。南向き、丸石や砂が混じる粘土質土壌の畑でビオディナミ栽培される5種類のブドウから造られます。重力を活用した醸造所のセメントタンクで発酵後、そのまま熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。憂いのあるガーネットの外観から、クランベリーやレッドカラントの香り、フレッシュさとフィネスが伸びやかに染み行く美しさです。			



Diony