

Domaine De Villeneuve コート・デュ・ローヌ地方 ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ

南ローヌヴァントウーの丘でバイオダイナミ栽培、穏やかテイストの赤

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15km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・パプ。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その下には、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・ポーカステルの南隣に面している非常にポテンシャルの高いものです。2000年よりバイオダイナミ栽培を開始し、2002年にエコセールとバイ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、バイ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6m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、85%をそのタンクで、残りの15%を古樽に移し熟成を行います。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めされます。

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できます。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・パプとグリフ。是非ご賞味下さい。



[35214] La Griffe ラ・グリフ20		[35571] Châteauneuf Du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ17	
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	¥4,500	参考小売	¥7,800
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT
栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/エコセールバイオディヴァン	栽培/認証	バイオダイナミ/エコセールバイオディヴァン
テロワール	土壌 標高・向き 面積 赤粘土ガレ(丸石) 100～150m・北・南 3.92ha・25hl/ha	テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 赤粘土丸石(ガレ) 100～150m・南 8.5ha・25hl/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% ムールヴェドル16% シラー 8% サンソー 4% クレレット2%(手摘み/30年～100年)
醸造	酵母 自生酵母	醸造	酵母 自生酵母
発酵	9月3日収穫/50%は除梗し、セメントタンクで10日間醸し、垂直式プレス80hlのセメントタンクで10日間発酵(ビジャージュ1日1回)	発酵	9月収穫/除梗後、内側がタイル貼りのセメントタンクで10日間醸し、垂直式圧搾機でプレス80hlのセメントタンクで10日間発酵(ビジャージュ1回)
熟成	50hlのセメントタンクで10ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月23日(下弦の月で果実の日)	熟成	50hlのセメントタンクで30ヶ月間熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2020年5月
SO2	瓶詰め時:25mg/L トータル:46mg/L	SO2	瓶詰め時:25mg/L トータル:25mg/L
アルコール度	14.5%	アルコール度	14.5%
特徴	グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。赤粘土のガレで育つブドウを50%は除梗し醸し後プレス、セメントタンクで発酵時に1日1回ビジャージュし、熟成後下弦の月で果実の日に瓶詰めしました。ピンクを帯びたパープルレッド色、黒豆の煮物や黒果実の香り、ほんのりリプルーンの甘味にたっぷりのタンニンと穏やかな酸、均整の取れた味わいです。	特徴	赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。少しオレンジを帯びた淡いガーネット色、ブルーベリージャムや干し柿、完熟した豊かな香りを感じます。とがりのなり味わいと熟成による丸みでしなやかな味わいが美しく、良質なタンニンが溶け込んだ余韻の長い逸品です。

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15度以下の保存をお願いします)

Diony