

# Domaine Pibarot

ラングドック地方  
ドメーヌ・ピバロ

## フルボディのナチュラルワイン 南仏のテロワールと地ブドウを愛する苦勞人 驚くべき果実味とミネラル・酸のバランス



2014年5月、ラングドックとローヌの境にあるローマ時代の街道が今でも残るニーム近郊のミュス村に車を走らせました。ここにラングドックのテロワールのルーツを探り続ける男がいると聞きつけたからです。その名はフィリップ・ピバロ。1966年に生まれた彼は、学校を卒業後、2000年まで電化製品の廃棄場に勤務していました。1999年に自然と触れ合う仕事がしたいからの理由でワイン造りの道を志し、通常勤務の傍ら2年間オランジュにある醸造学校に通いました。周りの生徒たちは高校を卒業したばかりの若者たちがほとんどで、30歳を超えていた生徒はフィリップの他極わずか、その一人がタヴェルで奇跡のナチュラルワインを造りだすラングロールのエリック・ピュフェリンクです。二人は年齢が近いこともあり(エリックが2つ上)意気投合、ナチュラルワイン造りへの強い想いはこの出会いがきっかけだったと言います。

醸造学校卒業後もすぐに順風満帆というわけにはいきませんでした。2001年に谷間にある畑を取得しましたが、そこに植わっていたのはカベルネソーヴィニオンやメルロー、ソーヴィニオンブランといったボルドー品種で、「この品種ではラングドックのテロワールは表現できない」と、当初は自らワインは醸造せず収穫したブドウを全て生産者協同組合に売っていました。

2004年、フィリップは大きな決断をします。ニームから北に10kmのラングラード地区の耕作放棄地3haを自ら開墾し、南仏の地場品種を植え始めたのです。当然のことながら植えたての畑にはブドウがならず、協同組合に従来のボルドー品種のブドウを売つつ、自ら造り始めたワインを少しずつ販売することで生計を立てていました。

そして2011年、ついに自分が開墾した畑のみでワインが造れると確信した彼は、ボルドー品種をすべて引き抜き、地ブドウのピクプールやブルブランなどの品種を植樹し、現在は合計で8haを所有するまでになりました。上の写真のバックにある岩がゴロゴロしている土地も破碎機を使用し岩を砕いて開墾する予定だそうです、自ら信じた道を突き進みます。

「畑仕事に機械を使ったのでは本当のブドウの状態を理解できない。手作業だからこそブドウの気持ちが理解できる。」と語る彼は、2012年にはすべての畑でオーガニック認証エコセルを取得し、ラングラードならではの粘土石灰土壌でテロワールを最大限に表現できるように地ブドウたちを大切に育てています。

こうして自然栽培されたブドウは自生酵母でゆっくりと発酵を始め、補糖・補酸は一切行わず、醸造段階ではSO2を使用せずにワインを造り上げます。出来上がったワインはどれもブドウが健全に育ったことを容易に感じさせ、ラングラードの石灰土壌のおかげでミネラルと酸が綺麗に溢れ出て来ます。

「自然が私達の為に与えてくれる隠れた宝物を、ワインという形にして皆さんに届けるのが我々の仕事だ。私は強い意思をもった畑職人、自然の美しさを表現する芸術家でもある。」という熱いメッセージを送ってくれました。

自然を心から愛するフィリップが造る大地の旨みを感じられるワインの数々、是非ご賞味ください。



カント・ルナールのエチケット

ワニ?トカゲ??ではなくキツネ (renard) です!

Diony

【33453】Cante Renard Blanc カント・ルナル・ブラン14			【33214】Clos Domitia Blanc クロ・ドミティア・ブラン13		
呼称	IGPコトー・デュ・ボン・デュ・ガール		呼称	ラングドック	
参考小売	¥2,600	JAN:4571455195161	参考小売	¥3,200	JAN:4571455195185
規格/タイプ	750ml×6*2 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×6*2 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオロジック/エコセール <b>SOLD OUT</b>		栽培/認証	ビオロジック/エコセール <b>SOLD OUT</b>	
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌
	泥灰土 石灰	40m・南	1.7ha・40hl/ha		灰色 白色石灰岩 泥灰土
品種	マカブー 30% クレレット30% ピクブル30%		品種	グルナッシュブラン クレレット ヴェルメンティノ	
(収穫/樹齢)	ブルブラン6% テレ4%(手摘み/平均4年)		(収穫/樹齢)	ルーサンヌ各25%(手摘み/平均5~10年)	
醸造	酵母 自生酵母		醸造	酵母 自生酵母	
	発酵 鉄のタンクで発酵			発酵 300Lの木樽で発酵	
	熟成 グラスファイバータンクで6ヶ月熟成			熟成 発酵後、そのまま8ヶ月熟成	
	無濾過・無清澄			無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub> 瓶詰め時:5mg/L			SO <sub>2</sub> 瓶詰め時:10mg/L	
アルコール度	13%		アルコール度	13.5%	
特徴	南仏ニームの石灰岩がゴロゴロと転がる畑で育つ地ブドウで造る「ルナル=キツネ」のエチケットが印象的な白ワインです。6ヶ月グラスファイバータンクで熟成しました。黄金がかかったイエローの色調、青リンゴやミント、レモンの爽やかな香りの後に蜂蜜のニュアンスが広がります。クリスピーな口当たり、ナチュラルでフルーティな味わいに柔らかな酸とほのかな塩気を感じるアフターです。		特徴	自ら開墾した「エ」と呼ばれる雑木林に囲まれた石灰泥灰土壌の白ブドウ4種を混醸、木樽発酵後そのまま8ヶ月熟成、ケミカルなものは一切使用せずに自然醸造しました。やや愁いを伴うゴールドの色調にアカシアや樽発酵からくるナッツや麦わらの香りが複雑に広がってきます。口に含むとふっくらとしたボリューム感の後に心地良い塩気とほのかな苦みが全体のバランスを整えてくれます。	
【33213】Cante Renard Rouge カント・ルナル・ルージュ 13			【33215】Clos Domitia Rouge クロ・ドミティア・ルージュ 13		
呼称	IGPコトー・デュ・ボン・デュ・ガール		呼称	ラングドック	
参考小売	¥2,600	JAN:4571455195178	参考小売	¥3,200	JAN:4571455195192
規格/タイプ	750ml×6*2 / 赤・フルボディ		規格/タイプ	750ml×6*2 / 赤・フルボディ	
栽培/認証	ビオロジック/エコセール <b>SOLD OUT</b>		栽培/認証	ビオロジック/エコセール <b>SOLD OUT</b>	
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌
	泥灰土 石灰	60m・南	1.9ha・40hl/ha		灰色 白色石灰岩 泥灰土
品種	グルナッシュ 40%(手摘み/平均30年)		品種	ムールヴェードル40% シラー 30%	
(収穫/樹齢)	ムールヴェードル40% クワーズ10% モラステル10%(手摘み/平均4年)		(収穫/樹齢)	グルナッシュ 30%(手摘み/平均5~10年)	
醸造	酵母 自生酵母		醸造	酵母 自生酵母	
	発酵 鉄のタンクで発酵			発酵 グラスファイバータンクで発酵	
	熟成 グラスファイバータンクと木樽で6ヶ月熟成			熟成 木樽で8ヶ月熟成	
	無濾過・無清澄			無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub> 無添加			SO <sub>2</sub> 無添加	
アルコール度	13%		アルコール度	13.5%	
特徴	石灰岩がゴロゴロと転がる畑で育つ 4種の黒ブドウで造るオレンジのエチケットが鮮やかな赤ワイン、カント・ルナルとは歌っているキツネという意味でこの区画の名前です。グラスファイバータンクと古樽で熟成しました。やや濃い紫の色調にスマイレヤカシス、ローズマリーの香りの後に湿った土のニュアンス、フルボディの凝縮感溢れる果実味と綺麗なミネラル、大地の旨みが織り交じます。		特徴	自ら開墾した「エ」と呼ばれる雑木林に囲まれた石灰泥灰土壌の黒ブドウを混醸、グラスファイバータンクで発酵、木樽で8ヶ月熟成、ケミカルなものは一切使用せずSO <sub>2</sub> 無添加で醸造しました。深い紫の色調にドライイチジク、ココア、ハーブ、タイム、黒コンショウの香りがどんどん立ち上がります。ボリュームでしかもシルキー且つエレガント、果実感の後に現れるほのかな塩気が心地良いフルボディの赤です。	

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)



Diony