



Vineyer de la Ruca ルーション地方 ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

ブルノ・デュシェンらと共に9cave(ヌフカーヴ)のメンバーでムードメーカーのManuel de Vecchi Staraz(マニユエル・ディ・ヴェキ・スタラズ)は1974年生まれのイタリア人。奥様はデンマーク生まれの画家で、2人はイタリアで知り合いました。彼女がフィレンツェの美術大学で学んでいた時でした。理想的な地を求め、イタリア中を探し周りましたがなかなか見つからず、最終的に辿り着いたのがフランス最南端の町パニユルスでした。

そこでワイン畑3haを見つけ栽培を開始したのが2006年のこと。前の所有者がビオ実践者でなかったため納得できるブドウができず2年間はカーヴコーペラティブヘブドウを売っていました。納得のいくブドウに恵まれて自分でパニユルスを造るようになったのが2008年。当初はブルノとは面識がありませんでしたが畑がブルノの畑の東側で背中合わせのとても近い場所にあり、二人が仲良くなるのに時間はかかりませんでした。2ha(ビオディナミ)のグルナッシュノワールから、たった1,000本のとびっきり美味なパニユルスが誕生します。

2014年にはパニユルスから1時間ほどのモーリー近郊のラテュール=ド=フランス村に15年間ビオロジックを実践してきた40haの畑を借り受けました。ここではビオロジックを実践し、イタリアでスティルやランブルスコを造る友人へ敬意を込めたベティアンなどを造っていて、この畑から誕生するワインすべてにJudas(ジューダ)を冠しています。

もともとマニユエルはモンペリエでワイン醸造を学び、様々なドメーヌで働いてきました。実は栽培家というよりビオディナミのコンサルタントとしてフランスで知られていたのです。醸造面においてもクラフトマン精神旺盛で、ブドウに音楽を2～3時間聴かせながら開放桶で醸し、手でかき混ぜ、樽に移す際もバケツで一杯一杯運び移すほか、除梗する際やプレスも全てで行うという徹底ぶり。パニユルスの瓶は知人の職人さんに頼んで作ってもらっていて、1本ずつ微妙に違ってきます。生産量が少ないからこそその成せる技、手作り感を大切に、1本ずつ想いを込めて造ったワインたちです。

(新井順子)



Diony

[42653] Tolmino Lambruscaio Judas Finement Petillant トルミノランブルスカイオジュダフィンモンベティアン17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×6 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	石灰	200m	40ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン50% (手摘み/平均20年) シラー 50% (手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	350Lの木樽で30日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	瓶内二次発酵7ヶ月 ドザーージュ・果帽と共に15g/L		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ランブルスコを造る友人Tolmino(エチケットに登場)へ敬意を込めて造ったキュヴェです。2種のブドウを木樽で音楽を聞かせながら発酵、瓶内二次発酵後、ドザーージュSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。詰まったパープルレッドの外観からカシスチョコやオレンジマーマレードの香り、上品な酸が溶けたほのかな泡、細やかなタンニンが伴うエレガントなテイストです。		



[43308] Silvano シルヴァノ19

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを木製解放桶で3日間足踏み 7hlの木製解放桶で3日間発酵(毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年4月		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で足踏み後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。19年の特徴はmore deep than usualで濃いガーネットの外観から、フランボワーズやプラム香、ポリフェノールな完熟カシスの果実味にエクスが溶け込み、全体的にまろやかな印象を受けます。		



[43309] Kik-off キックオフ19

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% ムールヴェードル 30% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを木製解放桶で7日間足踏み 7hlの木製解放桶で7日間発酵(毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年4月		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。パープルガーネット色、カシスやプラムにスモーキーな香り、渋味とムールヴェードル由来の引き締まった酸、しっかりした土台に熟した厚みがある仕上がりです。		



[42658] Orcio Judas オルチョ ジュダ17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	2.5ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン 100% (手摘み/平均23年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを木製解放桶で5日間足踏み 7hlの木製解放桶で5日間発酵(毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	アンフォラで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年4月		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で足踏み後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。ガーネットの外観から、カシスやプラム、黒胡椒の香り、金柑のピールを口にしたようなほろ苦さ、細やかなタンニンと旨みがしっとり余韻に広がります。		



[43034] Queer ケールNV

呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル		
参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×6 / 甘味果実酒		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	収量
	シスト 小石	南	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	3%の食用アルコールを添加して20日間醸し		
熟成	木製の古式圧搾機でプレス/古いフドルで 36ヶ月発酵・熟成し、出来たバニユルス(300L)に 地中海のハーブを漬け込んだ96%のアルコール3Lを添加		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	15%		
特徴	グルナッシュに3%の食用アルコールを添加し醸しプレス後、古いフドルで36ヶ月発酵・熟成して出来た300Lのバニユルスに地中海のハーブを漬け込んだ96%のアルコール3Lを加えました。赤みを帯びた琥珀色、チョコやハチミツの甘い香り、甘酸っぱくエレガントなアタック、完成度の高いピュアな味わいです。ベルモット・ロソのように氷とレモンでお召し上がりください(ルカ)。		



[41504] Banyuls バニユルス09

呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル		
参考小売	¥14,000		
規格/タイプ	650ml×3 / 甘味果実酒		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	シスト	300m・南	2.4ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均65年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、45～60日間醸し		
熟成	オーガニックワインを入れて発酵止め 木製の古式圧搾機でプレス 50Lの木樽で24～30ヶ月間発酵・熟成		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	18%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壌に植わるグルナッシュを除梗せずに45～60日間醸し、オーガニックワインを加え発酵を止め、木製の古式圧搾機でプレスし50Lの木樽で24～30ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや茶を帯びた小豆色の外観から、ドライベリーやいちじくのアロマ、程良い粘性に黒糖の丸い甘みが透き通る様に爽やかに伸びます。		

