



Vineyer de la Ruca

ルーション地方
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveメンバー、陽気なイタリアンはアーティスト的なクラフトマン
バニユルスでビオディナミ、モーリー近郊でビオロジック実践
除梗もプレスも全て手作業、手から生まれる手づくりワイン



ブルーノ・デュシェンらと共に9cave(ヌフカウヴ)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、イタリアで探し回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バニユルスでした。

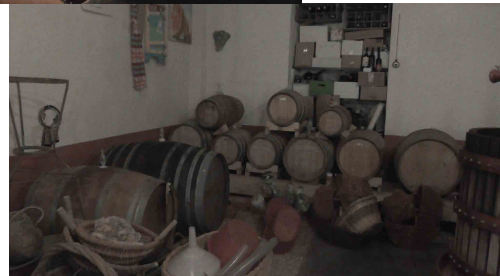
そこでワイン畑3haを見つけ栽培を開始したのが2006年のこと。前の所有者がビオ実践者でなかったため納得できるブドウができず2年間はカーヴコーペラティブへブドウを売っていました。納得のいくブドウに恵まれと自分でバニユルスを作るようになったのが2008年。当初はブルーノとは面識がありませんでしたが畑がブルーノの畑の東側で背中合わせのとても近い場所にあり、二人が仲良くなるのに時間はかかりませんでした。2ha(ビオディナミ)のグルナッシュノワールから、たった1,000本のとびつきり美味なバニユルスが誕生します。

2014年にはバニユルスから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、スティルやイタリアでランブルスコを造る友人へ敬意を込めたペ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手で行うという徹底ぶり。バ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。

[42165] 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ペティアン15

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×6 / 赤泡・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -		
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: 15mg/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発酵(音楽を聴かせながら)、瓶内二次発酵後、ドザーージュしSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濁る赤紫の外観からプチプチと細かい泡、赤系果実の甘やかなアロマを感じます。果実とタンニンが溶け込む旨味たっぷりのエキスに上質な酸がフレッシュ感をもたらしてくれます。		



Diony