



Tutti Frutti Ananas

ルーシヨン地方
トゥティ・フルッティ・アナナス

9caveプロジェクト！ ジョアキム×マニユエルのコラボ

バニユルスに2008年に誕生した『Vinyer de la Ruca』のワインは本数が少なく、需要と供給のバランスで知る人ぞ知るマニアックなワインとなってしまいました。

その醸造家Manuel Di Vecchi(マニユエル・ディ・ヴェッキ)は1974年生まれのイタリア人。ブルノ・デュシェン主導で建てられた共同醸造所『Les 9 Caves』のメンバーで、メンバー内では唯一ブルノをジョークでいじれる底抜けに明るい男です。親分肌で自由な発想をととても大事にしております。

もともとマニユエルはモンパリエでワインの醸造を学び、色んなドメーヌで働いてきました。そして彼はビオダイナミの理論派実践者、実はフランスではもともと栽培家・醸造家としてよりもビオダイナミのコンサルタントとして有名だったのです。

彼はワイン造りを実践する為、最初はイタリアで畑を探しておりましたが、最終的に選んだのは南仏バニユルスの地です。2006年から栽培を開始しましたが、以前の畑所有者はビオ実践者ではなかったので、彼の納得するブドウにはなりません。2007年も同じです。ですので、この2年間は出来たブドウはカーブ・コペラティブに販売しました。この2年間で畑を生まれ変わらせ、納得のゆくブドウが実り、2008年にやっと初めてのワインの醸造となりました。その本数は2haでたった1000本、幻中の幻のバニユルスです。

しかしバニユルスは手間がとてもかかるため、途中から長期熟成のスティルワインを醸造する事に変更しました。そのワインももちろんスーパー美味しく、同時にこれもまた瞬時でなくなる幻のワインとなったのです。

そこでお客様の注文に答える為、色々考えました。

同じ『Les 9 Caves』で醸造をしているドメーヌ・カルテロルのJoachim Roque(ジョアキム・ロック)から安定的に良質のブドウが購入出来るので、それなら一緒に造ろうと！！ 2017年に新しい会社を設立してカジュアル路線のワインを造る事にしました。

メンバーは3人。

- ①Manuel(マニユエル)が醸造責任者
- ②Joachim(ジョアキム)が畑の責任者(彼の畑のブドウを提供)
- ③友人のイタリア人Francesco(フランセスコ)がフランスに移住し醸造補助兼マーケティング責任者と凄いチームとなりました。

全て直ぐに飲める飲みやすいカジュアルなスタイルを意識しました。何故ならマニユエルが自社畑のブドウでつくる所謂“ドメーヌもの”ワインが飲み頃になるのには非常に時間がかかるからです。

全く違った側面の魅力あられるワインです。是非お召し上がりください。(新井順子)



左：ジョアキム 右：マニユエル▲



Diony

【43905】Jujube ジュジュベ21				【43904】Toranja トランジャ 21			
呼称	VdT ヴィーノ・ダ・ターボラ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	肥沃な火山性土壌	300m・南～東	3ha		粘土石灰	0m・平地	1.5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガルガーネガ100% (手摘み/平均20年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュグリ マカブー (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 熟成	8月上旬収穫 / 全房でセメントタンクで15日間醸し 空気圧式圧搾 セメントタンクで9ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月			発酵 熟成	8月上旬収穫 / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 セメントタンクでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月		
SO ₂	瓶詰め時: 15mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 15mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	12%		
特徴	ジュジュベとはナツメを意味します。肥沃な火山性土壌で育つガルガーネガを全房でセメントタンクで醸し後プレスし、セメントタンクで9ヶ月発酵・熟成しました。琥珀の入ったゴールドイエロー、香り立ち大人しくドライフルーツやオレンジピール、アップルティー、スパイス香、ほのかな渋味にオレンジピールの味わい、ドライだがじわじわと甘味と旨味が拡がり、長めのアフターへと流れていきます。			特徴	トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリとマカブーをプレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。クリアな淡いゴールドイエロー色、摘みたてアプリコットや黄桃、レモネード、黄色リンゴやマンゴーのアロマを感じます。シャープで心地の良いアタックには旨味があり爽快な味わいがアフターまで長く続きます。		
【43903】Nespola ネスポーラ21				【43907】Morango モランゴ21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	シスト	0m・北～東	1.5ha・20hl/ha		シスト	0m・北	2.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン70% ヴェルメンティーノ30% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% カリニャン20% ムールヴェードル10% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月上旬収穫 / 全房でステンレスタンクで15日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 セメントタンクでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月			発酵 熟成	8月上旬収穫 / 全房でステンレスタンクで15日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 セメントタンクでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月		
SO ₂	瓶詰め時: 15mg/L			SO ₂	無添加		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ネスポーラはイタリア語で枇杷の意味です。グルナッシュブランとヴェルメンティーノを全房で醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。うっすら濁りあるグリーンイエロー色、クリスピーな口当たり、ハツサクやリンゴ、ペパーミントの香り、ボリュームある果実味が味わいは濃く、熟したみかんの甘さや心地良い酸がアフターへと導きます。			特徴	モランゴはポルトガル語でイチゴの意味で4種を全房で15日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。紫ガーネット色、さらりと流れる粘性、フレッシュベリーにザクロやカシス、白胡椒の香りを感じます。プチプチとしたフレッシュ感のあるアタック、いちごを食した時の果実味にやや甘味、おだやかなタンニンに中程度のアフターです。		
【43906】Mirtillo ミルティロ21							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥4,000						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	ComingSoon	0m・北	2.5ha・30hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル100% (手摘み/平均20年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月上旬収穫 / 全房でステンレスタンクで15日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 フードルでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月						
SO ₂	無添加						
アルコール度	13%						
特徴	ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを全房で醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、フードルでマロラクティック発酵・熟成し SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。透明感のある紫ガーネット色、フランポワーズやブラックチェリー、ナツメグの香り、心地よく上品なアタックに果実味が溶け込みしっかりと浮き上がる旨味、綺麗でバランスの良い逸品です。						

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