



Domaine Benedetti

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ベネデッティ

チャーミングなローヌ、ご存知ですか？

今まで出会わなかったのが不思議と思える良心的な生産者。これだけ世の中でナチュラルワインのブームになっているのに、相変わらず20世紀のペースでワインを造り続けております。その名はChristien Benedetti(クリスチャン・ベネデッティ)、名前の通りイタリア系ファミリーです。

DionyのコンサルタントになってからAOC Cotes du Rhoneは残念ながら選んでおりませんでした。久々にこの地で納得の醸造家に出会い、とても嬉しいです。

26haもの畑を34歳の息子ニコラと一緒に無農薬で栽培しております。3haは白、残りは赤。ローヌの品種は全て揃っております。

AOCでは

- ①Chateau neuf du Papeが3.5ha
- ②Cote du Rhoneが17ha
- ③Vin de Franceが5.5haです。

イタリアから渡って来たお爺様がこの地で10haの畑でブドウ栽培を始めます。その時代は共同組合にブドウを売っていましたが、無農薬の時代でした。お父様の代に代わり、2haだけ残し、他のワイナリーで働く事を選びます。世の中が化学肥料が当たり前になり、農業の形態が変わってきたからです。クリスチャンの代になり、この2haをお爺様の時代のように無農薬に戻す事から始めました。そして最初5.5haを買い足し無農薬ワインを造り始めました。2001年の事です。無農薬農家が周りにいない中、たった1人で始めたのです。2007年に息子さんも会社に入り、ワイン造りを手伝い、少しずつ少しずつ買い増し、今では26haの大きな生産者になりました。基本的にワイン造りの責任者はお父様のクリスチャン、そしてニコラは畑を朝から晩まで守っております。2010年からニコラがワイン造りも手伝い、丁度お父様から息子さんへの移行期の時です。

2017年は問題ない年でした。ポルドー駅散布も2回だけ、羨ましい気候です。ところが2018年最初は良かったのですが、今年後半はローヌも雨が沢山降り、うどん粉病の被害にあいました。収量はいつもの半分、今までで最悪の収量です。毎年少ない畑ですがそこそこ白ワインが誕生しておりました。ところが今年は3haからたったの5kgしか取れませんでした。これは無いに等しいです。なので赤に混ぜました。2018年は白ワインは誕生しませんでした。

畑と一緒に回った時に、古い大きなサクランボの木がありました。とても立派な木なのですが、ここ3年全く実を付けなかったそうです。クリスチャンは長い間農業を営んでおりますが、こんな事初めてだそうです。温暖化の影響でしょうか？うちも同じですが、気候がどんどん変わって来てます。それは手に取るように解ります。我々が徐々に自然のリズムを壊しているのかもしれない。

だからどんなに畑の仕事が大変でも、我々は無農薬を続けます。



(2018.10.13 第二回目訪問)

Diony

| 【42754】Cotes du Rhone Blanc コート・デュ・ローヌ ブラン17 | | | 【42753】Show Vin ショーヴァン17 | | |
|--|---|--|--------------------------|---|------------------------------------|
| 呼称 | Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ | | 呼称 | IGP Vacluse ヴォクリューズ | |
| 参考小売 | ¥1,900 | | 参考小売 | ¥2,100 | |
| 規格/タイプ | 750ml×6×2 / 白・辛口 | | 規格/タイプ | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム | |
| 栽培/認証 | ビオロジック/ビュローヴェリタス | | 栽培/認証 | ビオロジック/ビュローヴェリタス | |
| テロワール | 土壌 | 向き | 面積・収量 | 土壌 | 向き |
| | 砂礫 | 南東 | 2.5ha・50hl/ha | 粘土 | 南東 |
| 品種 (収穫) | ルーサンヌ30% グルナッシュ 12% ヴィオニエ15% ブルブラン20% ピクプールとユニブラン20% マルサンヌとクレレット3% (手摘み/平均10年) | | 品種 (収穫) | メルロー 70% シラー 30% (手摘み/平均10年と平均50年) | |
| | 醸造 発酵 | 花の日に収穫、グラスファイバータンクと ステンレスタンクで20～30日間[14℃]発酵 | | 醸造 発酵 | 9月上旬収穫 セメントタンクで醸し セメントタンクで3週間発酵 |
| 熟成 | そのまま低温で4ヶ月熟成 瓶詰め:2018年2月 | | 熟成 | セメントタンクと木樽で12ヶ月[12～16℃]熟成 瓶詰め:2017年2月と3月 | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:少量 トータル:95mg/L | | SO ₂ | 瓶詰め前:少量 トータル:83mg/L | |
| アルコール度 | 13% | | アルコール度 | 13% | |
| 特徴 | 新井順子のお墨付きローヌが初登場です。イタリア系親子が26haの広大な畑を無農薬で栽培し、ビオディナミカルレンダーの花の日に収穫した8品種をグラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵、そのまま低温で4ヶ月間熟成しました。淡いレモン色からミントや金木犀、青りんごの香り、ローヌとは思えぬ軽やかな味わいはグレープフルーツのピールの苦みがアクセントとなっています。 | | 特徴 | 新井順子のお墨付きローヌが初登場です。イタリア系親子が無農薬で栽培する26haの畑のメルローとシラーをセメントタンクで醸し、3週間発酵、セメントタンクと木樽で12ヶ月間熟成しました。クリアなルージュの外観から、チェリーやカシス、クローヴの香りが広がり、鮮やかな色彩を連想するエキジチックで瑞々しい液体は、細かいタンニンとミネラルが溶けたアフターを楽しめます。 | |

