

Clot De L'origine

ルーション地方
クロ・ド・ロリジンヌ

ここには残っていた！高樹齢 土着品種
「熟成」と「フレッシュ感」のバランスにこだわるマルク・バリオ
土壌の多様性と多品種が生み出す独特な味わい



2008年6月、ボルドーから南西地区を抜け、スペイン国境に近い南仏ルーションの小さな村モーリーを目指しました。

フランス南西部、地中海に面したトゥーロンで生まれたマルク・バリオは、ワイン造りの夢を実現する為に、プロヴァンス地方バンドールの Domiane Ottoで基本を習得、自然農法実践への熱い想いが膨らみ、ルーションの内陸部・モーリー地区に条件の見合う畑を見つけ移り住みました。冬は温暖、夏の日中は暑く、夜は涼しいといった気候や、西から吹くタラモンタナが乾燥をもたらす害虫などからブドウを守ってくれる自然環境や、地質が複雑に入り組んだ地理的条件に惹かれました。現在ではモーリー、エスタジェルなど4つの村に18区画、計11haの畑でビオディナミの要素を取り入れた有機栽培を実践しています。土壌は、雲母・青灰色・赤褐色・茶・白などのシスト土壌や水晶などで構成され、標高150～450mの高地であるためフレッシュさを残しつつゆっくりと熟し、東から北向きの斜面で育つブドウには引き立った酸味が感じられます。

戦後、経済危機に直面したフランスでは効率の良さだけを追及し1区画1品種が推奨されブドウ樹が引き抜かれましたが、彼の畑では無理やり抜かれることなく数品種(7品種の区画も!)のブドウ樹が植わるほか、樹齢100年を超えるマカブーや樹齢50年のカリニャンなどが残るのが特徴です。化学肥料や除草剤を一切使用しない畑にはマルクが「ナチュラルな植物肥料」と呼ぶ、雑草やカモミールなどが生育し、雨で土砂が流れにくいため土中に根を張ったり、畑を耕してくれるミミズの育成を促したり、結実を早めるミツバチが集まったりと、畑を取り巻く生態系にメリットを与えてくれます。ブドウの栽培方法も通常の垣根づくりではなく株づくり(ゴブレ)で、株と株との距離が充分あるため周り360度すべて小型トラクターや鍬で耕すことができます。そのためフレッシュな空気が染み込んだ土中には生き生きとした生命が宿り、ブドウの生育を助けます。驚くような急斜面の畑でも、ほとんどの作業(剪定・収穫以外)を一人でこなし、収穫は手摘みで稀に見る低収量です。

品種とポテンシャルによってタンクと樽を使い分け、より新鮮さを保つ醸造を重要に考えています。SO₂は最低限の添加に抑えています。そんなマルクの夢は、ルーションの素晴らしい自然とテロワール、ブドウ品種の特長が合わさった個性溢れるワインを造り、愛好家達をうならせることだと言えます。

※ドメーヌ名の表記について

AOC法に縛られずに自由にワインを造りたいとVdFにしたキュヴェもありましたが、INAOから「AOCを取得していないワインで、区画名を示すClos(クロ)という表記の使用禁止」の通達を受けました。したがって2013VINよりClot(クロ・同じ発音)というドメーヌ名表記にしています。



Diony

[33845] Le P'tit Barriot Blanc ル プティ バリオ ブラン16 **[33844] Cuvée L'Original Blanc キュヴェ・ロリジナル・ブラン16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	110m・南	0.25ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカブーとグルナッシュブラン (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	直接圧搾後、800Lのステンレスタンクで1ヶ月発酵 (30日間マロラクティック発酵[22℃])		
熟成	そのまま5ヶ月熟成/瓶詰め2016年4月上旬 無濾過・無清澄/瓶詰2017年3月		
SO ₂	プレス時:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:90mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	「軽めで繊細なマカブーのワインを造りたい」と着手したキュヴェで、 プティバリオは愛娘を表しています。非常に暑く乾燥した年で例年より 収穫を早めたブドウ2種をステンレスタンクで発酵後、そのまま5ヶ月 熟成しました。ほんのりピンクを帯びたシャンパーニュゴールドの外観 から青リンゴの香りを感じます。スモーキーな印象で鉱物と塩系ミネラ ルに高めめの酸、お食事に寄り添う逸品です。		



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,700	JAN:4571455206638	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥 シスト	280m・北・東	2ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカブー 90% (手摘み/平均75年と平均45年) グルナッシュブラン10% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	400Lの木樽と15hLのステンレスタンクで1ヶ月発酵 (30日間マロラクティック発酵)		
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月と7ヶ月熟成し、 瓶詰め前にアッサンブラージュ		
SO ₂	プレス時:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:35mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	モーリーのシスト土壌で育った高樹齢のマカブーを主体に、木樽とス テンレスタンクで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。 外観は、ほんのりオレンジを帯びたイエロー、夕張メロンや少々曇った ニュアンスの香りを感じます。落ち着いた果実感に酸が際立ちますが、 時間と共にミネラル感が増し、塩味が前面に広がってきます。食中酒と しても、お楽しみいただける仕上がりです。		



[33521] Cuvée L'Original Blanc キュヴェ・ロリジナル・ブラン15

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900	JAN:4571455201381	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥 シスト	280m・北・東	2ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	マカブー 90% (手摘み/平均75年と平均45年) グルナッシュブラン10% (手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	400Lの木樽と15hLのステンレスタンクで1ヶ月発酵 (30日間マロラクティック発酵)		
熟成	ステンレスタンクで5ヶ月と7ヶ月熟成し、 瓶詰め前にアッサンブラージュ		
SO ₂	プレス時:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:129mg/L未滿		
アルコール度	12.5%		
特徴	モーリーのシスト土壌に育つ高樹齢のマカブーを主体にステンレスタ ンクで発酵・熟成し、アッサンブラージュしました。憂いのあるホワイト イエローの色調から青リンゴやハッカの香りを感じ、旨味とボリューム のあるミネラルが浸透していくピュアなエキスは瑞々しく、中程度の酸 とタンニンが溶け込んだバランスの良い出来は太陽に恵まれたこの 年の収穫一週間前の降雨がもたらした恩恵です。		



[33849] Le Trouble Fait ル トゥルブル フェ 16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900	JAN:4571455201381	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土 シレックス	110m・南	0.25ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュスカアレクサンドリとマカブー (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、マセラシオンカルボニック後、 ステンレスタンクで1ヶ月間発酵		
熟成	木樽で5ヶ月間熟成(パトナーージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰2017年3月		
SO ₂	収穫後:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:19mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	「トゥルブル=濁った」の意で、醸しにより濁りワインに仕上げました。 酸を保つため例年より収穫を早めたミュスカアレクサンドリとマカ ブーをマセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクで発酵、木樽で 熟成しました。濁るゴールドの外観に、金木犀やライチの香りが広が ります。スモーキーで凹凸の少ない味わいですが、この曇り感と果実の ポテンシャルから他にはない可能性を感じます。		



[33439] Les Quilles Libres Blanc レ キュー リーブル ブラン14

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800	JAN:4571455199473	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	黒色シスト	260m・北	1.3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	混植:グルナッシュグリ95% グルナッシュブラン5% (手摘み/70~100年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	400Lの木樽で発酵		
熟成	そのまま12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き後:10mg/L トータル:15mg/L未滿		
アルコール度	13.5%		
特徴	モーリーで鉱物を多く含むシスト土壌で育つ樹齢70年以上の混植され たグルナッシュグリとグルナッシュブランを収穫後優しくプレス、木樽で 発酵後そのまま12ヶ月熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。やや薄 濁りのイエロー、ライムやメロン、ライチ、ハイビスカスの香りが複雑に 交じり合っています。凝縮した果実の旨みに冷涼感のある酸、柑橘系 の皮のほろ苦さが絶妙のバランスです。		



Diony

[33438] Le P'tit Barriot プティバリオ14							
呼称	Côtes du Roussillon コート・デュ・ルーション						
参考小売	¥2,600 JAN:4571455199466						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオダイナミ / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>褐色シスト</td> <td>320m・南</td> <td>1.3ha・35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	褐色シスト	320m・南	1.3ha・35hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
褐色シスト	320m・南	1.3ha・35hl/ha					
品種 (収穫)	シラー 80% (手摘み / 平均17年) グルナッシュ 10% (手摘み / 平均70年) カリニャン10% (手摘み / 平均50年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	100%除梗し、品種ごとにステンレスタンクでセミマセラシオン・カルボニック発酵						
熟成	ステンレスタンクで7ヶ月間 [20℃] 熟成 無濾過で「果実」もしくは「花」の日に瓶詰め						
SO ₂	澱引き後: 10mg/L トータル: 15mg/L未滿						
アルコール度	12.5%						
特徴	モーリーから30キロ北にある樹齢17年のシラーを中心に収穫後セミマセラシオンカルボニックを行いフルーティで飲みやすく仕上げたヴァンドソワフタイプのキュヴェです。輝きのある赤みがかった紫の色調、スミレやブルーネ、クローブ、ミルクチョコの香り、黒コショウのスパイシーなニュアンス、重心はやや上めのアタックに果実の旨みとスパイシーさがアフターまで伸びやかに続きます。						



SOLD OUT

[33639] Cuvée Soif de Plaisir キュヴェ・ソワフ・ド・プレジール14							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥2,800 JAN:4571455202388						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオダイナミ / エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>茶色シスト 砂質シスト</td> <td>180~330m・北・南</td> <td>15.3ha・22.5hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	茶色シスト 砂質シスト	180~330m・北・南	15.3ha・22.5hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
茶色シスト 砂質シスト	180~330m・北・南	15.3ha・22.5hl/ha					
品種 (収穫)	カリニャン50% (手摘み / 平均75年) シラー 50% (手摘み / 平均18年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	直接圧搾後、30HLのグラスファイバータンクで21日間マセラシオンカルボニック発酵 フードルで30日間発酵 (15日間マロラクティック発酵)						
熟成	フードルで11ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	収穫後: 20mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 15mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	直訳すると「喜びの渴き」ですが、南で造るvin de soifから名付けられました。高樹齢のカリニャンと2010年に購入した樹齢18年のシラーをグラスファイバータンクで21日間マセラシオンカルボニック、フードルで発酵・熟成しました。淡いすみれ色の外観から黒ずぐりや腐葉土の香りを感じます。全ての要素がうまく溶け込んだ旨味たっぷりの軽やかなナチュラルワインです。						



SOLD OUT

[33848] Cuvée Soif de Plaisir キュヴェ・ソワフ・ド・プレジール15							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥2,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオダイナミ / エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>茶色シスト 砂質シスト</td> <td>180~330m・北・南</td> <td>15.3ha・22.5hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	茶色シスト 砂質シスト	180~330m・北・南	15.3ha・22.5hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
茶色シスト 砂質シスト	180~330m・北・南	15.3ha・22.5hl/ha					
品種 (収穫)	カリニャン50% (手摘み / 平均75年) シラー 50% (手摘み / 平均18年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	直接圧搾後、30HLのグラスファイバータンクで21日間マセラシオンカルボニック発酵 フードルで30日間発酵 (15日間マロラクティック発酵)						
熟成	フードルで11ヶ月熟成 無濾過・無清澄						
SO ₂	収穫後: 20mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 15mg/L未滿						
アルコール度	13%						
特徴	南仏ルーションの小さな村モーリーの鉱物を多く含むシスト土壌で育つカリニャン50%とシラー 50%をMC発酵後、フードルで発酵・熟成、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。ガーネットの色調、チェリーや胡椒のスパイシーなニュアンスを感じます。涼しい年で収穫を遅らせた事からも伺える冷涼感のあるピュアな果実が美しく、少しの酸が重すぎないフルーティな印象を演出してくれます。						



[33440] Les Quilles Libres Rouge レキュー リーブル ルージュ 13							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,800 JAN:4571455199480						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオダイナミ / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>黒色シスト</td> <td>260m・北</td> <td>1.3ha・35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	黒色シスト	260m・北	1.3ha・35hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
黒色シスト	260m・北	1.3ha・35hl/ha					
品種 (収穫)	グルナッシュ 60% カリニャン20% シラー 20% (手摘み / 70 ~ 100年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	100%除梗し、トロンコニック樽で発酵						
熟成	グラスファイバータンクと古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄で「果実」もしくは「花」の日に瓶詰め						
SO ₂	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 15mg/L未滿						
アルコール度	14%						
特徴	モーリーの鉱物を多く含むシスト土壌で育つ混植された樹齢70年以上の畑のブドウを主体に、100%除梗しグラスファイバータンクと古樽で12ヶ月熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。ガーネット色の液面からプラムやカシス、煮詰めたダークチェリー、ムスク、腐葉土の香りが複雑に拡がります。丸みのある赤系果実のアタック、中盤からは高樹齢ブドウならではの旨みと深みが出てきます。						



[33640] Maury Rouge モーリー ルージュ 14							
呼称	Maury モーリー						
参考小売	¥3,500 JAN:4571455202395						
規格/タイプ	500ml×12 / 赤・甘口						
栽培/認証	バイオダイナミ / エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>黒シスト</td> <td>180m・南</td> <td>1.3ha・12hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	黒シスト	180m・南	1.3ha・12hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
黒シスト	180m・南	1.3ha・12hl/ha					
品種 (収穫)	グルナッシュ 90% (手摘み / 平均75年) カリニャン10% (手摘み / 平均75年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	除梗後、30HLのグラスファイバータンクで21日間マセラシオンカルボニック発酵						
熟成	そのまま10日間発酵 (フードルで8日間マロラクティック発酵 [22℃]) アルコール (フィーヌ98%・マール 2%) 添加し発酵を止め、500Lの木樽で11ヶ月熟成 / 瓶詰め2016年8月 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	収穫後: 20mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 15mg/L						
アルコール度	17.5%						
特徴	VDNの産地モーリーのよく熟したブドウを21日間醸して造った甘口のキュヴェです。黒シスト土壌で育ったグルナッシュとカリニャンをグラスファイバータンクで醸した後、発酵、フードルでマロ・熟成しました。茶を帯びた赤紫の外観からは、カカオやナツメグな香りを感じます。軽めのさらっとした口あたりに、やや甘めのタンニンは、黒酢やすぐりなどのお料理との相性を楽しんでください。						



SOLD OUT

Diony