



# Les Jardins de Theseiis

ロワール地方  
レ・ジャルダン・ド・テゼイ

## ブルノアリヨンの後継者、トゥーレーヌで異彩を放つ



私がワインを造っているPouille(プイエ)という村の対岸にThesse(テゼ)という村があります。同じAOC Touraineですが、Cher河を挟んで北がテゼ村・南が私のプイエ村、近いのにやっぱり気候・土壌が違います。そこにビオダイナミ実践者としてMichel Augeと同じくパイオニアだったBruno Allion氏という生産者がおります。ブドウ畑は勿論、その他の野菜や果物も無農薬に拘り続け、この辺では知らない人はいない程の有名な人です。Domaine des Bois Lucasは2002年と2003年、このブルノの醸造所を借りてワイン造りをしました。お陰様で2004年からはChene Gauthierという場所に醸造所を見つける事が出来たので、ずっとそこで造っていましたが、ブルノの醸造所は私には忘れられない思い出が沢山詰まった所なのです。

そのビオダイナミの大先輩のブルノがリタイヤに伴いワイン造りを辞める事を決めました。地元では、あの素晴らしい畑を誰が買うのだろうか？という話題で持ちきり。とっても良い状態ですから誰でも欲しがります。でもブルノが納得した人だけが引き継ぐ事が出来るのです。その矢が当たったのは何とフランス人ではありません。カナダ人とフランス人のカップルです。ご主人のPaul Andre Risseポール・アンドレ・リス氏は1976年、ストラスブールに生まれたフランス人。パリの大学院を卒業した後、カナダの大学院に留学します。5年半カナダに住みましたが、そこで奥様と出会います。彼女はカナダのケベック生まれ、大都会に生まれましたがワイン造りをしたくて、2012年フランス・モンペリエ大学で醸造学を学びます。2014年イタリアのピエモンテでワインの勉強をしてマスターを取得。2015年カナダに戻りワイナリーに勤めました。その時に2人は出会います。2人は一緒にワインを造る事を決意、フランスに出発、2016年ボルドーのシャトーパルメで4月から9月まで働きました。しかしフランスでナチュラルワインに出会い、やはりナチュラルワインを造りたい！と2016年の秋に2人はANJOUのMarc Angeliの所で収穫を手伝いました。Marc にロワールでワインを造りたいと相談したところ、ブルノを紹介され、2017年2人はブルノの所を手伝います。ブルノも彼らを認め、彼らに20年以上ビオダイナミで大切に守ってきた畑を委ねる事を決意。こうやって同じ魂を持った人にバトンタッチをしたのです。

2017年はブルノも一緒に手伝いましたが、2018年からは勿論ブルノは手伝いません。今回、初お披露目するブルノと一緒に造った2017年も素晴らしいのですが、私は個人的に彼らが自分たちだけで造った2018年の方が好きです。

(2019.1.29 第2回目訪問 新井順子)



2019/02/01

Diony

【42981】Sauvignon Blanc ソーヴィニヨンブラン17				【42982】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイジャルダンドラグランドピエス17			
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	¥3,300			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰 シレックス	南、西	1.6ha・40hl/ha		粘土石灰(ローム)	南	0.7ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 20 ~ 50年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月初旬収穫 / 除梗せずプレス 重力で下がった果房は取り除き、 グラスファイバータンクで発酵後、木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり) そのまま12ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年11月30日			発酵 熟成	9月8日収穫 / 80%除梗し、30hlのグラスファイバー タンクで8日間発酵(2日おきにピジャージュ)、プレス フリーランとプレスした果汁と一緒に木樽で発酵 (マロラクティック発酵あり) そのまま熟成12ヶ月[12℃]熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2018年11月30日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:13mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	シェール河流域のテゼ村から初登場です。雹の影響を受けた17年、複数区画のソーヴィニヨンブランを除梗せずプレスし重力で下がった果房を取り除きグラスファイバーで発酵が2/3終わる頃に木樽へ移し発酵・熟成しました。イエローゴールドの外観から熟したバナナと蜂蜜の香り、滑らかなアタックに旨味を含む果実を骨格のある酸が包む、余韻まで満足感で溢れる素晴らしい仕上がりです。			特徴	シェール河流域のテゼ村から初登場です。ガメイを80%除梗しグラスファイバータンクで発酵、プレスし果汁と一緒に木樽で発酵、そのまま熟成しました。粘性豊かなピンクパープルレッドの外観、ブラックペッパーの奥にイチゴやフランボワーズの香り、ピュアなアタックに高めの酸を伴う爽やかな味わいが続きます。今後時間と共にじわっと溢れてくる旨味の登場が楽しみです。		



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)

