



# Chateau la Baronne

ラングドック地方  
シャトー・ラ・バロンヌ

コルビエールの地で、あのブルノ・デュシェンも醸造に参加  
新たな品種が広げるJean×Brunoのプロジェクト  
高樹齢のブドウと素晴らしいテロワールが織りなす複雑味



Bruno Duchenと聞けばグルナッシュのスペシャリスト♪

お蔭様で彼のワインはリリースと共に瞬時で無くなるレアワインとなっており、沢山の方の口に入りません。その彼の造るワインを「もっと多くの方に飲んで貰いたい！又、彼の他の品種のスタイルを見てみたい！」との思いで、2008年立ち上がったCh La Baronneとのコラボプロジェクト。

Jean Lignerèsは、南仏Languedocに90haもの畑を持つCh La Baronneのオーナー。本職は医者で同じく医者である父も兄もワイン好き。今から50年以上前に父がワイナリーを購入したのです。そのワイナリーを2代目のJeanが引き継ぎ、本業よりもワイン造りが楽しくなり、美味しいワインをつくる為、2002年から全ての畑を100%無農薬にしました。そしてエコセルの正式な認定は2007年に取得しました。

平均樹齢45年、1haの平均生産量は3000本と生産量を少なく拘った造りを行っております。その敷地の中には1892年に植樹した、ウルトラVVのカリニャン、フィロキセラすら寄せ付けなかったブドウが存在しております。そのカリニャンを見た時に「こういうブドウでワインを造ってみたい！」と思うのはとても自然な位に素晴らしい畑です。Jeanが守っている畑で育てたカリニャンを友人のBrunoに栽培・醸造責任者として、醸造してもらったプロジェクトです。

Brunoはグルナッシュに魔法をかけ、本当に美味しい果実香を秘めた、素晴らしいワインに変えます。それを前からカリニャンでも飲んでみたかったです。カリニャンは品種として軽視されがちな量産品種です。1962年にフランスから独立したアルジェリアの消費ワインの穴埋めの為に沢山植えられ、そして消費が少なくなると軽視され始めました。200hl/haも取れると言う驚異的な品種です。しかし私個人の考え方では、どんなブドウも収量を抑え、丁寧に醸造すれば、そのブドウの個性を出す事が出来る。ましてや樹齢の古いブドウの味わいは格別です。そういう意味でもこの品種を是非Brunoに醸造して貰いたかったのです。彼は完全に期待を裏切りませんでした。恐ろしい位にパーフェクトな出来栄です。日常気軽に飲むカジュアルな赤ワイン。彼の醸造方法はご存知カルボニックというブドウ本来の香を前面に出す、ブドウに優しい方法です。しかしこの方法は温度やブドウの形状等々、色んな要因が必要で、カリニャンはカルボニック法で醸造するのが難しいと言われていた品種の1つです。

そして、BrunoはJeanの畑の他の品種を醸すことも志願し、実現しているシリーズです。ウルトラ自然な味わいで皆様に喜んでいただけること間違いなしです。ぜひご賞味ください。

(新井順子)

## [42736] Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue カリニャン サンスフル エチケット ブルー 17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/ビュローヴェリタス、エコセル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	40m・南	2ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カリニャン100% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗し、開放桶で醸し[23 ~ 25°C]後、そのまま発酵	
	熟成	セメントタンクで9ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄	
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:6mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	青ラベルはブルノがSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げたキュヴェです。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗し開放桶で23 ~ 25度の温度で醸し、そのまま発酵、セメントタンクでシュールリー熟成しました。紫を帯びたカシス色、ブラックベリーや黒胡椒の香りを感じます。14年と比較すると更に軽やさが増し、冷涼感とたゆたうミネラル、しみじみと優しいタンニンが刻まれたバランスの良い仕上がりです。		

12月  
新着



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)

