



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/ビューロヴェリタス		栽培/認証	ビオロジック/ビューロヴェリタス	
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。	

2月
新着



2月
新着

