

Alexandre Dalet

プロヴァンス地方
アレクサンドル・ダレ

プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン

ワイン生産を始める前は免疫学の研究者で、ワインの勉強は特におりませんでした。

ナチュラルワインに興味を持ち、5年間もの有給休暇を使ってルーションのDomaine du bout du monde(ドメヌ・デュ・ブ・デュ・モンド)やジユラのdomaine Ganevat(ドメヌ・ガヌヴァ)で仕事をして栽培と醸造を学びます。2015年にはルーションのDomaine du Possible(ドメヌ・デュ・ポッシブル)で初めてle Gringalet(ル・グランガレ)という自分のキュヴェを作りました。

ドメヌ・デュ・ポッシブルで初めて醸造の経験をした後、2016年リュベロン地方のルールマラン村近くに落ち着き、自分のワイン生産を始めました。リュベロン地方は、一般的にプロヴァンス地方の中にあるリュベロン地方自然公園あたりを指し、アヴィニヨンの東一帯、エクス・プロヴァンスの北一帯に位置します。山々に囲まれた自然豊かな村が点在し、プロヴァンス地方特有の温暖な気候に加え、段状の丘に集落が建つ「鷲の巣村」を特徴としています。フランスの美しい村にも常に上位に選ばれている美しい風景が見られます。この地で2016年から醸造を始めます。醸造スペースはたったの25平方メートル、生産量は2、3のキュベで合計10HL、近所からの買いブドウだけで作りました。ここが彼の独立の原点です。



現在彼が手入れをする畑の面積は約4haになりましたが、古木も多いので生産量は非常に少ないです。ですので、30%ほどはオーガニックの買いブドウで賄ってワイン生産をしています。2019年には北東へ10kmほどいったキュキュロン村のシャルドネも仲間入り。畑はすべて手作業、ビオロジックで畑の管理をしています。試行錯誤をしながらの毎日が続いており、例えばブドウに競争力をつけるため畑の列にマメ科の植物を植えてみましたが、それが大きくなりすぎて作業が超大変になり大後悔、、、、「来年は別の方法を考えよう、、、」といった具合です。

収穫はもちろん手作業、発酵ももちろん天然酵母です。基本的に赤は除梗をしません、年によって、ブドウの状態によって見極めています。白は全房のままプレス、キュベによってはマセラションを行っています。一部キュベに少量のSO2を瓶詰め前に添加することはありますが、基本的に何も加えないというのがアレックスワインのポリシーであります。

アレックスのワインと出会ったのは昨年秋。3年目のヴィンテージにしてはセンスあるワインを造るなというのが第一印象です。新しすぎる生産者はワインの性質の中に、偶然や不安定の要素が多く、この“今”だけでは測りにくい面があります。彼も例外ではないのですが、南のテロワールを感じさせつつも軽快な飲み口とたつぷりの赤系と黒系果実両方からくるエキス、しなやかなで脱力系の酸味とミネラル、流行のスタイルでいてクラシカルな要素やプロヴァンスらしさも併せ持つ、ワインの中に見え隠れする個性豊かなセンスとスタイルが気に入りました。一番に買っているところは、彼の真面目かつ自由な性質からくる将来性。バステアン・ブータローと共にこの先は南ローヌやラングドック、ルーションではなく、プロヴァンスの地でナチュラル・ワインを背負っていきける新たなスターになるかもしれない、と大げさな期待もささやかにしております。

今回ご紹介する彼の3年目のヴィンテージは、抜栓した日に飲み切ってしまうのがベストかもしれません。数人でワイワイガヤガヤと美味しい食事と楽しい会話、ハリハリの音楽で食卓を囲みながら、グルグルと喉を通す。ぜひ心を開放して脱力エンジョイしてください。まだまだこれから発展していくと間違いなしの生産者です。



Diony

【34660】Grabuge グラビュージュ 18				【34661】Ribambelle リバンベル18			
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	¥2,900			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	収量	テロワール	土壌	向き	収量
	粘土 砂 石灰	ComingSoon	10 ~ 20hl/ha		粘土 石灰	ComingSoon	20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% (手摘み / 40 ~ 50年) シラー 40% (手摘み / 平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 45% カラドック45% シラー 10% (手摘み / 平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、グルナッシュは2日間醸し、醸し後のタンクにシラーを入れ13日間発酵			発酵 熟成	除梗せずグラスファイバータンクで 10日間スミマセラシオンカルボニック ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
熟成	ステンレスタンク50%・220Lの古樽50%で8ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年5月8日			SO ₂	瓶詰め前: 10mg/L トータル: 10mg/L未満		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			アルコール度	13.5%		
アルコール度	13%			特徴	リュベロン地方、春先の降雨や夏の水不足を経てしっかりと熟したグルナッシュ、カラドック、シラーの3品種を除梗せず10日間スミカルボニック、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。ガーネット色、ブラックベリーやザクロの香り、やや野性味を帯びた味わいで果実味の甘さが広がるエキスイ感に豊かでバランスの良いタンニンが溶け込み流れるようなさらっとした余韻を楽しめます。		
特徴	リュベロン地方、春先から雨の影響でべト病の被害、夏は水不足でしたがその分しっかりと熟したシラーとグルナッシュが出来上がりました。醸したグルナッシュのタンクにシラーを加えステンレスタンクと古樽で熟成しました。明るいパープルを含むガーネット、さくらんぼやスモモのアロマ、果実味のあるアタックにスムーズな口あたりと心地良い中程度のタンニン、穏やかな印象です。						

新着



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)



Diony