

La Grapperie

ロワール地方
ラ・グラップリ

高樹齢のブドウと無添加醸造への拘りがもたらす優しい旨味!

2011年夏、ロワール地方の中心トゥール近郊で限りなく純粋な瞳の自然派生産者ルノー・ゲティエと出会いました。植物学研究者であったルノーは2003年に、奥様の実家の農場に移り家業の農場経営を継ぐことを決意しました。

近辺のAOCコトー・デュ・ロワールのエリアのポテンシャルの高いブドウ畑が荒れ果てた状態で放置されている状況を見て好奇心に火が付きまして。そこで2004年から2005年にかけてディジョンでブドウ栽培および醸造学を体感し習得した上で、ロワールに戻りこの地でヴィニロンとしてのスタートを切りました。まずは放置状態であった古木の小さな区画を見つけては所有者に交渉しに行き、一から手入れすることから始めました。全て一人で手作業での仕事、古木は1.3mの幅で植えられている為、トラクターでの作業は楽ではなく、馬の手を借りることもしばしばありました。現在6haのビオロジック栽培のブドウ畑をたった一人で真剣に見つめ続けています。

情熱を込めて丁寧に育てたブドウが良く熟するのを待って手摘み収穫、自生酵母のみでの自然発酵。白はプレス後、木樽で発酵・熟成。赤は時にはマセラシオン・カルボニックを行いつつ、基本的には樽内で発酵・熟成。シュールリー状態での熟成は最低でも12ヶ月間は続きます。

ルノーは樹齢100年近くにもなる古木の地ブドウ・ピノドニスをこよなく愛しています。代表的キュヴェ「アドニス」は淡い色調からは想像出来ない凝縮した旨味が、そしてシュナンブランから造る白は凝縮した果実味が、土壌からのミネラルと絶妙の調和を奏でます。

収穫したブドウを地中に掘られたカーブの木樽に入れてからは、ほとんど手を加えることなく自然に任せて呼吸をさせてあげます。ワインはその間自由に生き続け自然のままの豊かな旨みを醸し出します。



[34368] Le Pressoir de Saint-Pierre ルプレッソワード サンピエール17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	100m・南~南東	1.6ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 40 ~ 100年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	水平式プレス機でプレス 228Lの古樽で12ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年11月26日		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	サンピエール(区画名)のプレッソワール(圧搾機)という意で、石灰(テュフォー)にシレックス粘土が重なる、サンピエールを主とした複数区画に植わる高樹齢のシュナンブランを228Lの木樽で発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。光沢のある麦わら色、セサミの香ばしいアロマ、微かにガスを含むやさしいアタックに重心高めのテイスト、綺麗な酸と旨味に満足の逸品です。		

新着



[34714] La Belle Egarée ラベルエガレ18

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	100m・南~南東	1.3ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 10 ~ 117年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	水平式プレス機でプレス 228Lの新樽(50%)・古樽(50%)で 10ヶ月発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年11月25日		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	ロワール地方特有の石灰(テュフォー)にシレックス粘土が重なる畑の若木と古木のブレンドでプレス後、50%新樽・50%古樽で10ヶ月発酵・熟成しました。18年は湿度が高いミレジムでした。輝くクリームイエローの外観からプリオッシュや熟したバナナの香り、滑らかでフルーティな口あたり、果実の甘味を感じるクリーミーなテクスチャーに優しい酸が溶け込むアフターが印象的です。		

新着



[34367] Desirée デジレ17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	100m・南~南東	0.65ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 平均115年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	水平式プレス機でプレス 228Lの古樽で12ヶ月間発酵・シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年11月16日		
SO ₂	無添加 トータル: 20mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	複数の河川の合流地点にある丘陵地で水はけがよく土壌部分が深い区画で石灰(テュフォー)上にシレックス粘土が重なる畑の樹齢115年のシュナンブランをプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。輝くレモンイエロー色、ホワイトペッパーやハーブの複雑な香りを感じます。果実のエキシ感たっぷりのアタック、際立つ酸味と塩気、たっぷりのミネラル感がアフターをつぶさに包みます。		

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)

Diory