



Domaine Benedetti

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ベネデッティ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャームなローヌ

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え、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

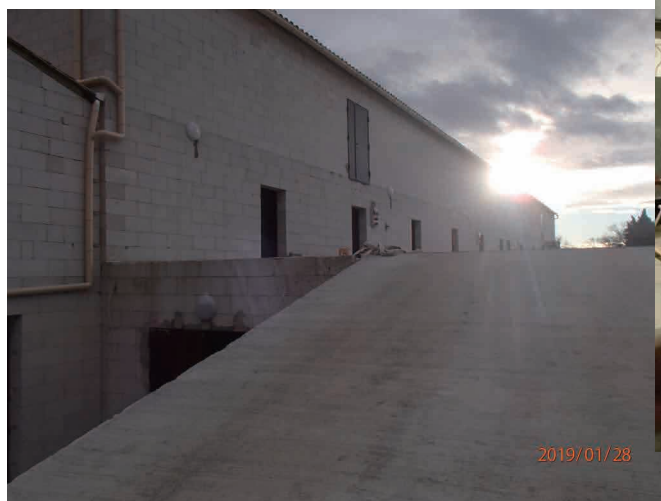
- ①Chateau neuf du Papeが3.5ha
- ②Cote du Rhoneが17ha
- ③Vin de Franceが5.5haです。

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おりましたが、無農薬の時代でした。お父様の代に代わり、2haだけ残り、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。ボルドー駅散布も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。

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)



2019/01/28



2019/01/28

Diony

[43821] Cotes du Rhone Viognier コート・デュ・ローヌ ヴィオニエ21

呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥2,600		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
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	標高	収量
	粘土石灰 丸石	300m	30hl/ha
品種 (収穫)	ヴィオニエ100% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	プレス後、ステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め:2022年2月1日		
SO ₂	少量添加 トータル:83mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	AOP Cotes du Rhone、21年は夏は暑くて乾燥した年でした。粘土石灰や丸石で育つヴィオニエをプレスしステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しました。クリアで透明感のあるグリーンイエロー色、ライチやマスカット、白桃の香り、フレッシュな果実味にほろ苦さが溶け込んでいて、甘さが際立つ心地の良い豊かな果実味がアフターへと続きます。		



[43820] Syrah Mère Nature シラー メール ナチュラル21

呼称	IGP Vacluse ヴォクリューズ		
参考小売	¥2,400		
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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	300m・南東	1.8ha・60hl/ha
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み/平均30年・50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月上旬収穫/除梗後、醸し 空気圧式压榨 セメントタンクで1日2回ルモンタージュしながら発酵 ステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年2月1日		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	3代目のクリスチャンが息子と共に無農薬栽培で育てたシラーで醸し時のフリーランジュースのみを1日2度のルモンタージュを施しセメントタンクで発酵、ステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しSO ₂ 無添加で仕上げました。黒色ガーネット色、ブルーベリーやブラックチェリー、山ブドウの香り、アタックに摘みたてペリーの酸味、中程度のタンニンとじわじわと広がる果実感、長めのアフターが続きます。		



[43822] Cotes du Rhone Vieilles Vignes コート・デュ・ローヌ ヴィエイユヴィーニュ19

呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥2,800		
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		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	400m	40hl/ha
品種 (収穫)	グルナッシュシラー (手摘み/平均50年・80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月下旬収穫/除梗後、醸し/空気圧式压榨 セメントタンクで1日2回ルモンタージュしながら発酵 225Lと500Lの古樽でマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫後:少量 発酵中:4mg/L トータル:61mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	19年は暑くて乾燥した年でした。粘土石灰土壌で育つグルナッシュとシラーを除梗して醸し後、プレスしセメントタンクへ移し1日2回ルモンタージュしながら発酵し225Lと500Lの古樽でマロラクティック発酵・熟成しました。濃い紫のガーネット色、カシスやブルー、黒胡椒、火打石の香り、力強いアタックに渋味と酸味を感じる濃厚な果実を纏うスモーク香が口中に拡がります。		



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)