



Nautile

ルーション地方
ノティール

9cave メンバーのファビアン YOYO のデビュー時を彷彿

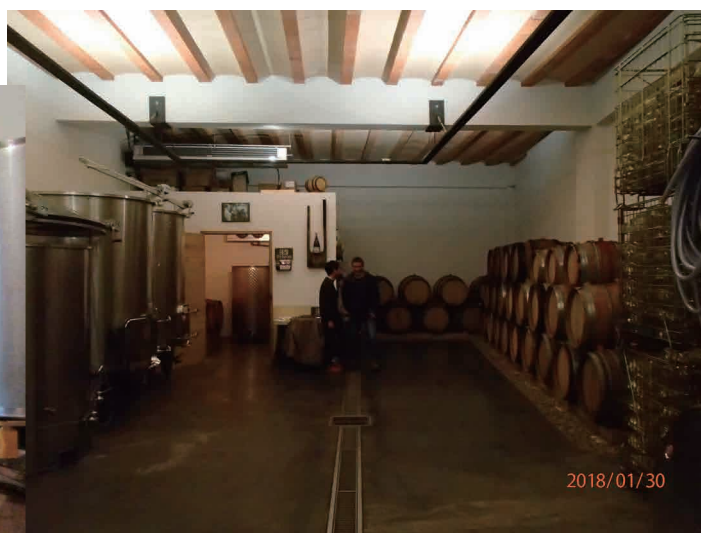
南仏バニユルス、Fabien Blacher(ファビエン)は1979年2月16日、フランスの第二の都市リヨンに生まれました。美術の学校を卒業した後、全く違う分野の音楽家を目指します。10年間音楽の世界にいましたが、リヨンのラジオの会社で務めている頃、南仏ペルピニャンの旅行中、今の奥様と出会います。そして太陽に憧れ2人で南仏に移住する事を決意。そして折角なら自然の中で仕事をしたい！とワイン造りをする事にしました。と、言っても右も左も解らないので、まずはブドウ畑を借りました。折角なら無農薬農法にチャレンジしたいと2008年から5.2haの畑をピオで栽培しました。しかし醸造は解りません。なので2016年までは造ったブドウを協同組合に売っていたのです。そんな中、ナチュラルワインに出会います。その美味しさにショックを受け、自分で自ら造ってみたい！とブルノ達のいる9CAVESの一部屋で2017年から造り始めました。

1.45haムールヴェードル単独畑、0.65haシラー単独畑、0.5haグルナッシュ単独畑、残りの2.6haはこの辺を同じ3種類のグルナッシュやなどが入り組んだ畑です。この畑をピオに変え、最初は借りておりましたが、2011年にその中の1haを購入しました。そして将来的にどんどん買っていかうと考えております。

彼のワインはムールヴェードルとシラーを個別に醸造できます。このバニユルスでそういう事はなかなか難しいのです。彼の単独ムールヴェードル2017年を樽から飲んだ時、まるでYOYOのワインのようだと、吃驚しました。とても優しくエレガントでしたたかなポテンシャルもあるのですが、それが見え隠れしているピュアーな味わい。2017年はたった3樽しかなかったので、残念ながら他の樽とブレンドして2つのキュヴェになりました。2018年の収穫はファビエンに単独ワインを醸造するようお願いしました。

ファーストヴィンテージから抜群に美味しいワインを造っておりますが、確実に品質が上がっているのが分かり、ますます楽しみな生産者となっております。

真面目で少し控えめですが、明るくお茶目な楽しいお人柄で、エチケットデザインはすべて生産者ファビエン自身による鉛筆の直筆画です。
(2018年4月1日 第1回目訪問)



【43041】L'étoile de Séris レトワール ド セリ 18				【43589】L'étoile de Séris レトワール ド セリ 20			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	スレート	350m・北	1ha・15hl/ha		スレート	350m・北	1ha
品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み/平均26年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫 / 醸し後、垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	醸し後、垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年5月			熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年4月		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:10mg/L未滿			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	Le Séris は区画名で北向きで冬は太陽が一切当たらないためセリの星というキュヴェ名を冠しました。ムールヴェードルを9月15日に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し木樽で熟成しました。黒いガーネット色、しっかりとした粘性、カンスジャムやイチジク、土壌由来の香り、口中に広がるタンニンに骨太なボディ、熟成感を楽しめる長いアフターです。			特徴	バニユルス・地中海沿岸近くのスレート土壌に植わるムールヴェードルを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黒い色調の強い濃いガーネット色の外観、ブルーんやカンス、黒胡椒やスパイスの香りがしっかりと拡がり、アタックには渋みを感じられボリュームとコクもあり、アフターにはタンニンと酸味もしっかり残ります。		
【43043】L'odyssée ロディセ 18				【43918】L'odyssée ロディセ 21			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 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	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	スレート	200m・南	0.45ha・40hl/ha		スレート	200m・南	0.45ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シラー 100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	シラー 100%(手摘み/平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月26日収穫 / 垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	8月6日収穫 / 除梗後20日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵 (ピジャージュ 8回・ルモンタージュ 8回)		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年5月			熟成	228Lの古樽・15hlのフードルで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:10mg/L未滿			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	キュヴェ名は長編叙事詩のオデュッセイアから発想を得ました。スレート土壌で育つシラーを8月末に収穫しプレス、ステンレスタンクで発酵し木樽で熟成後、瓶詰めしました。透明感のある朱色に入ったガーネット、ブルーんやフランボワーズ、木材、トースト香、甘みたっぷりの果実味とタンニンや酸、熟成により上手く溶け込み奥行きのある味わいとたっぷりの果実味が印象的です。			特徴	スレート土壌で育つシラーを8月上旬に収穫後、除梗し20日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成し瓶詰めしました。黒色のしっかりと濃い紫ガーネット色、ブルーんやカンスジャム、火打石や湿った土、還元由来のアロマを感じます。完熟の果実味が甘く、たっぷりのエキスとフレッシュなタンニン、バランスのよい味わいが心地良く、温暖な気候を連想する味わいです。		

【43327】L'essaim レサム 19			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・甘口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	スレート	100m・南東	0.75ha・6hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% グルナッシュグリー 20% グルナッシュブラン 10% (手摘み / 平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20日収穫 / ステンレスタンクで6週間醸し・発酵 (ピジャージュ 3回・ルモンタージュ 3回) アルコールを添加し発酵を止め、垂直式圧搾		
熟成	228Lの古樽で熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年5月 / 残糖:91.2g/L		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	16.5%		
特徴	9 カーヴのメンバーのファビアン、レサムとは群れと言う意味で蜜蜂と糖を表しています。3品種をステンレスタンクで醸し・発酵、アルコールを添加し発酵を止めプレス、木樽で熟成しました。淡いブラックガーネット色、甘く熟した香りでカンスやヒノキのアロマ、ジャムのような甘さのアタック、熟したベリー系の甘さと口中じわじわと味わいが拡がりアフターも長いです。		

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)



Dionys