



Vineyer de la Ruca ルーション地方 ヴィネヤー・ド・ラルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

ブルノ・デュシエンらと共に9cave(ヌフカーウ)のメンバーでムードメーカーのManuel de Vecchi Staraz(マニユエル・ディ・ヴェキ・スタラス)は1974年生まれイタリア人。奥様はデンマーク生まれの画家で、2人はイタリアで知り合いました。彼女がフイレンツェの美術大学で学んでいた時でした。理想的な地を求め、イタリア中を探し周りましたがなかなか見つからず、最終的に辿り着いたのがフランス最南端の町バニユルスでした。

そこでワイン畑3haを見つけ栽培を開始したのが2006年のこと。前の所有者がピオ実践者でなかったため納得できるブドウができず2年間はカーヴコーペラティブへブドウを売っていました。納得のいくブドウに恵まれて自分でバニユルスを造るようになったのが2008年。当初はブルノとは面識がありませんでしたが畑がブルノの畑の東側で背中合わせのとても近い場所にあり、二人が仲良くなるのに時間はかかりませんでした。2ha(ピオディナミ)のグルナッシュノワールから、たった1,000本のとびっきり美味なバニユルスが誕生します。

2014年にはバニユルスから1時間ほどのモーリー近郊のラテュール=ド=フランス村に15年間ピオロジックを実践してきた40haの畑を借り受けました。ここではピオロジックを実践し、イタリアでスティルやランブルスコを造る友人へ敬意を込めたペティアンなどを造っていて、この畑から誕生するワインすべてにJudas(ジューダ)を冠しています。

もともとマニユエルはモンペリエでワイン醸造を学び、様々なドメーヌで働いてきました。実は栽培家というよりピオディナミのコンサルタントとしてフランスで知られていたのです。醸造面においてもクラフトマン精神旺盛で、ブドウに音楽を2～3時間聴かせながら開放桶で醸し、手でかき混ぜ、樽に移す際もバケツで一杯一杯運び移すほか、除梗する際やプレスも全てで行うという徹底ぶり。バニユルスの瓶は知人の職人さんに頼んで作ってもらっていて、1本ずつ微妙に違ってきます。生産量が少ないからこそこの成せる技、手作り感を大切し、1本ずつ想いを込めて造ったワインたちです。

(新井順子)



【43635】Hapax アパックス20				【43901】Hapax アパックス21			
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	¥6,400			参考小売	¥6,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ピオロジック ピオディナミ/エコセール			栽培/認証	ピオロジック ピオディナミ/エコセール		
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
	砂	300m・北	2ha・15hl/ha		砂	300m・北	2ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫			発酵	9月収穫		
熟成	全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し 垂直式圧搾 800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月			熟成	全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し 垂直式圧搾 800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。			特徴	アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のあるラズベリーカラー、フランボワーズ、きのこ、スミレ、バラのアロマ、豊かな果実味と20年より多いが程よい酸味、穏やかなタンニンと中程度のアフターにクランベリーやラズベリー香が華やかな逸品です。		

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)

[43627]Silvano シルヴァノ20				[43896]Silvano シルヴァノ21			
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	¥5,300			参考小売	¥5,300		
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 ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
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
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha		シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを木製開放桶で3日間醸し 7hlの木製開放桶で3日間発酵 (毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)			発酵	全房のブドウを木製開放桶で3日間醸し 7hlの木製開放桶で3日間発酵 (毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月			熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とろりとした粘性、スモーキーでブルーベリーやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとしたボリューム感、コク旨で厚いタンニンが印象的です。			特徴	ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルーベリー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーベリーを口にしたようなアタックにどっしとした果実味と広がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。		
[43629]Kik-off キックオフ20				[43897]Kik-off キックオフ21			
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	¥5,500			参考小売	¥5,500		
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 ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
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
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha		シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% グルナッシュブラン30% (手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% グルナッシュブラン30% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で木製開放桶で7日間醸し 7hlの木製開放桶で7日間発酵 (毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)			発酵	全房で木製開放桶で7日間醸し 7hlの木製開放桶で7日間発酵 (毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月			熟成	400Lの古樽で8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、マンダリンオレンジやアプリコットの香り、ジューシーなアタックでしっかりとした旨味、スムーズな味わいは心地がよく旨味がアフターまでたっぷりと詰まっています。			特徴	愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スマイルの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。		
[43028]Ullamp ウランプ18				[43030]Elio エリオ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	¥12,000			参考小売	¥12,000		
規格/タイプ	1000ml×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	1000ml×3 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	300m・北	0.3ha		シスト	350m・北	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100% (手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 85% ムールヴェードル15% (手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し			発酵	全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し		
熟成	木製の古式圧搾機でプレス 木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成			熟成	木製の古式圧搾機でプレス 古樽で8ヶ月発酵・熟成		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーベリーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。			特徴	標高350mの北向き斜面で育つ全房のグルナッシュとムールヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりと粘性あるオレンジを帯びたブラックガーネット色、プラムやブルーベリー、カカオ、ピノワールを彷彿とさせるエレガントな香り、骨太で完熟果実味とタンニンが溶け込み、丸みのあるエキスがまろやかでコク旨に変化していくエレガントな味わいです。		

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)