

# Domaine AZAN

ラングドック地方  
ドメヌ・アザン

## 海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリアージュ！

南仏の中心都市モンペリエから南西15kmピクプール・ド・ピネというエリア。海からわずか6kmしか離れておらず、地中海からの潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地よく吹きつける場所にドメヌ・アザンはあります。1985年からビオロジック栽培に取り組んできたオリヴィエと妻フロリアヌは少しずつ栽培面積を増やし、特にこのエリアの名前そのものであるピクプール品種と砂を含んだ石灰質の土壌がとても相性がよいと気づき、そのポテンシャルに目を付け始めていました。幸運なことにさらさら乾燥した気候と、風による防虫効果も手伝ってごく自然にケミカルな物を使わない農業ができていと言います。「昔はリンゴ農家でした。知っていますか？りんごってとてもたくさん農薬を使わないといけないんです。その現実といつも闘っていました。農薬を使わない農業を考えリンゴではなくブドウに転換したんですよ」今は自分たちのワインから自家製マールを作り1年間寝かせコンポストにし、漉き込むことで豊かな土を育てるまでになりました。

今一番注力しているのは、やはりピクプール。毎年少しずつその割合を増やしているのだそうです。「海に近いこの土地の食べ物とよく合うようにできあがるんです、不思議だね」車を少し走らせれば、海沿いの街らしく魚屋やオイスターバー（「今ここであがりました」といわんばかりの新鮮な数種類の牡蠣が並び、横に「レモン€1」などと書かれている屋台。おばちゃんに自分たちの食べる分だけオーダーするスタイル）がいくつもあり、必ずと言って良いほどそこにはピクプールのボトルが並んでいるのです。そんなに遠くなく、畑の向こうには地中海が見え、空の色と繋がり紺碧の世界を作り出します。そこで光を浴びたブドウがきらきら輝く、そんな自然色一杯のドメヌです。



*Diony*

**[34695]Petit Azan Blanc プティ アザン ブラン19**

呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,000	JAN:4582138365344	
規格/タイプ	375ml×12×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	30m	35ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均10年)		
醸造 発酵	水平プレス機で圧搾 セメントタンクとグラスファイバータンクで1ヶ月発酵		
熟成	そのままのタンクで3ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を決める トータル:112mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。		



**[34824]Petit Azan Rouge プティ アザン ルージュ 19**

呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,000	JAN:4582138365337	
規格/タイプ	375ml×12×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	30m	7ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50% (手摘み/平均20年)		
醸造 発酵	セメントタンクとグラスファイバータンクで 1ヶ月発酵		
熟成	そのままのタンクで6ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を決める トータル:57mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。		



**[34694]Azan Blanc アザン ブラン19**

呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		
参考小売	¥1,450	JAN:4582138365320	
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、AB		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	30m	35ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均10年)		
醸造 発酵	水平プレス機で圧搾 セメントタンクとグラスファイバータンクで1ヶ月発酵		
熟成	そのままのタンクで3ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を決める トータル:112mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。		



**[34823]Azan Rouge アザン ルージュ 19**

呼称	IGPペイ・ド・レロー		
参考小売	¥1,450	JAN:4582138365313	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	30m	7ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50% (手摘み/平均20年)		
醸造 発酵	セメントタンクとグラスファイバータンクで 1ヶ月発酵		
熟成	そのままのタンクで6ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を決める トータル:57mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。		



**[34537]Picpoul De Pinet ピクプールドピネ19**

呼称	コトー・デュ・ラングドック		
参考小売	¥2,000	JAN:4582138364224	
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、AB		
テロワール	土壌	標高	面積
	粘土石灰	12m	70ha
品種 (収穫/樹齢)	ピクプール100% (手摘み/平均5年)		
醸造 発酵	垂直プレス機にて圧搾 セメントタンクとステンレスタンクで1ヶ月発酵		
熟成	フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	醸造時:状況により量を決める 瓶詰め時:約30mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール 100%のワインです。ピクプールドピネというエリアは地中海からわずか 6km で潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦藁色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらす、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。		



**[34192]Spirit of Nature スピリットオブネイチャー 17**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000	JAN:4573461652003	
規格/タイプ	3000ml×4 / 白・辛口こと		
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
	粘土石灰	30m・南	80ha・70hl/ha
品種 (樹齢)	グルナッシュブラン40% ソーヴィニヨンブラン30% ミュスカ20% シャルドネ10%(平均25年)		
醸造 発酵	除梗後、280hlのステンレスタンクで28日間醸し ステンレスタンクで20日間[15°C]発酵		
熟成	280hlのステンレスタンクで6ヶ月間[18°C]熟成		
SO <sub>2</sub>	発酵中と瓶詰前に少量添加		
アルコール度	12.5%		
特徴	地中海沿岸から 6km、潮の香りを含んだ海風が心地良く吹きつけるアペラシオンピクプールドピネのブドウ 4 品種を除梗、ステンレスタンクで 28 日間醸し、15°C で 20 日間発酵、18°C で 6 ヶ月間熟成しました。透明感あるホワイトイエローの外観からグレープフルーツの華やかな香りを感じます。南仏らしからぬ瑞々しさと黄果実の甘みにほのかな苦味がアフターの足並みを揃えてくれます。		



# Domaine AZAN

ラングドック地方  
ドメーヌ・アザン

南仏の中心都市モンペリエから南西15kmピクプール・ド・ピネというエリア。海からわずか6kmしか離れておらず、地中海からの潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地よく吹きつける場所にドメーヌ・アザンはあります。1985年からビオロジック栽培に取り組んできたオリヴィエと妻フロリアヌは少しずつ栽培面積を増やし、特にこのエリアの名前そのものであるピクプール品種と砂を含んだ石灰質の土壌がとても相性がよいと気づき、そのポテンシャルに目を付け始めていました。幸運なことにさらさら乾燥した気候と、風による防虫効果も手伝ってごく自然にケミカルな物を使わない農業ができています。

「昔はリンゴ農家でした。知っていますか？リンゴってとてもたくさん農薬を使わないといけいんです。その現実といつも闘っていました。農薬を使わない農業を考えリンゴではなくブドウに転換したんですよ。」

今は自分たちのワインから自家製マールを作り1年間寝かせコンポストにし、漉き込むことで豊かな土を育てるまでになりました。

そんなに遠くなく、畑の向こうには地中海が見え、空の色と繋がり紺碧の世界を作り出します。そこで光を浴びたブドウがきらきら輝く、そんな自然色一杯のドメーヌです。



[34192] Spirit of Nature スピリット オブ ネイチャー 17							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥4,000 JAN:4573461652003						
規格/タイプ	3000ml×4 / 白・辛口こと						
栽培/認証	ビオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>30m・南</td> <td>80ha・70hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	30m・南	80ha・70hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	30m・南	80ha・70hl/ha					
品種 (樹齢)	グルナッシュブラン40% ソーヴィニヨンブラン30% ミュスカ20% シャルドネ10%(平均25年)						
醸造 発酵	除梗後、280hlのステンレスタンクで28日間醸し ステンレスタンクで20日間[15°C]発酵						
熟成	280hlのステンレスタンクで6ヶ月間[18°C]熟成						
SO <sub>2</sub>	発酵中と瓶詰前に少量添加						
アルコール度	12.5%						
特徴	地中海沿岸から6km、潮の香りを含んだ海風が心地よく吹きつけるアペラシオンピクプールドピネのブドウ4品種を除梗、ステンレスタンクで28日間醸し、15°Cで20日間発酵、18°Cで6ヶ月間熟成しました。透明感あるホワイトイエローの外観からグレープフルーツの華やかな香りを感じます。南仏らしからぬ瑞々しさと黄果実の甘みにほのかな苦味がアフターの足並みを揃えてくれます。						



*Diony*