



Thierry Diaz

ルーション地方
ティエリー・ディアツ

ブルノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼

南仏、バニユルスと言えば…あのブルノ・デュシェンがいる所。

前々からお話していたと思いますが、ブルノが志高い醸造家達を集め、あるプロジェクトを開始しました。それは皆で助け合う、「仲間達の醸造所」建設です。

ご存知、新しい生産者が勇気を出してワイナリーを始めると色々な困難に出会います。それはトラクターやプレス機、勿論畑、多大な投資が必要だからです。仮にそれがカバー出来ても、実際栽培や醸造が始まると未経験さから色々な困難に出会います。そこでブルノが思いつきました。小さな生産者が同じ場所で行えば、お互いがカバーしやすくなる！と…。

事の発端はバニユルスの町の真ん中にカーブコペラティブという農業組合の醸造所移転の話にさかのぼります。行かれた事のある方はご存知と思いますが、バニユルスはフランスの最南端、スペインとの国境沿いの町、海と山に囲まれた、有効利用な土地がほとんど無く、家も少なく、バカンス地として最高なので、家の値段が結構高いのです。そんな町で大きな醸造所が売りに出されました。

勿論価格は飛びきりの値段、しかし理想的な広さ、小さな醸造所で苦勞して醸造していたブルノはそれに目をつけ、前から抱えていた新人生産者達の持つ問題も解決できると。5人の仲間たちとお金を持ち寄り、プロジェクトが始まったのです。その1人がこのThierry Diaz (ティエリー・ディアツ) なのです。

1970年3月25日バニユルスに近いアルジュレスという町に生まれました。お父様が5 ~ 6haの畑を所有していた栽培家でブドウを農業組合に売っておりました。その頃はBIOではありません。Thierryはその協同組合で従業員として働いておりました。お父様が2000年に亡くなり、畑を彼が相続しましたが、ブドウ栽培を続けながら農業組合の仕事と両立しておりました。自分で栽培を始めると、協同組合の仕事に疑問を持ち始めるようになり仕事を辞め、自由気ままな旅に出たのです。色々な所を旅しました。一番印象的なのはコスタリカ、そこで農業の原点を自分の目で見て、「自分の畑もこうしたい！」と思い帰国。自分の畑をコスタリカのように自然に忠実に耕したいと、無農薬に切り替えます。栽培だけ行い、その合間を縫って再び、コスタリカに出かけます。そんなときにブルノのワインと出会い、「こういうワインを造りたい！」と醸造家を目指しました。

機材や家を買うために、一番いい畑の3haを残し、残りを売って創業資金にしました。バニユルスでBIOを行うには3haが最低でも必要です。こうしてブルノのプロジェクトに参加し、ワイン造りを始めたのです。

畑は昔のままなので、グルナッシュ3種類、ごちゃごちゃと一緒に植樹されておりますが、少しずつ変えていっています。2004年には0.15haのムールヴェードルを植えました。

これからどんどん新しい事に挑戦するようです。最愛のクリストルとは何と収穫中に出会いました。彼がワイン造りを始める事を決めた時、しっかりと支えてくれたのも彼女です。限られた資金で2人でバニユルスに手作りの家建て、愛犬「まや」君と3人(正確には2人と1匹)で暮らしております。彼女は自分の仕事を持っておりますが、ワイン造りの行程では1人では出来ない場面があり、それを全てクリストルが手伝ってくれます。本当に仲の良いカップル、ワインの中には愛情たっぷりです。

(新井順子)



Diony

| 【42461】La Martine ラマルティン16 | | 【42462】Machu Picchu マチュピチュ 16 | |
|----------------------------|---|-------------------------------|---|
| 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 | ¥3,300 | 参考小売 | ¥3,500 |
| 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 | バイオロジック/エコセール | 栽培/認証 | バイオロジック/エコセール |
| テロワール | 土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 70 ~ 100m・東、東南東 0.6ha・15hl/ha | テロワール | 土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 70 ~ 100m・東、東南東 0.6ha・10hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュノワール60%グルナッシュグリ20% グルナッシュブラン10%カリニャン10%(手摘み/平均80年) | 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュノワール90% カリニャン10%(手摘み/平均60年) |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | 醸造 酵母 | 自生酵母 |
| 発酵 熟成 | 10hlのステンレスタンクで1ヶ月間醸し後、 1ヶ月間発酵 そのまま6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め2017年5月 | 発酵 熟成 | 10hlのステンレスタンクで25日間の醸し そのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2017年5月 |
| SO ₂ | 無添加 トータル:14mg/L | SO ₂ | 発酵はじめ:10mg/L トータル:10mg/L未満 |
| アルコール度 | 13.5% | アルコール度 | 13.5% |
| 特徴 | ブルーノ率いる9caveの一員であるティエリーが、粘土土壌で混植する古木のグルナッシュ3種とカリニャンをステンレスタンク発酵、そのまま6ヶ月熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。粘性のある憂いのあるルビーの外観から、カンスやフランボワーズ、ザクロの香り、キュートなアタック、甘酸っぱい果実感、控えめながらもバランスの整う余韻、南仏ナチュラルをお楽しみいただけます。 | 特徴 | ブルーノ率いる9caveの一員であるティエリーが、マチュピチュのような傾斜の強い段々畑で育つ2種のドウをステンレスタンクで25日間醸し、そのまま6ヶ月熟成、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。紫を帯びたガーネットの外観から、カンスやプラム、甘草の香りが広がります。ベリーのに細やかなタンニンが刻まれた柔らかな味わいが心地よく、爽やかな余韻をお楽しみ頂けます。 |

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)

《9 カーヴ内の彼の醸造所》



《9 カーヴ内にあるワインショップ Avec Bruno Duchene》

