

Domaine de La Garance

ラングドック地方
ドメーヌ・ド・ラ・ガランス

暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培

2003年夏40℃を超える猛暑の中、南仏ラングドックの小さなドメーヌを訪問、それがピエールとの運命的な出会い。太陽溢れる大自然の中での自然栽培・自然醸造の偉大さを体感する瞬間でした。彼に導かれるようにテロワールワインの追求が始まったと言っても過言ではありません。

モンペリエから西50Kmのペズナス、陰しく乾燥した地にあるガランスは、広大な丘にポツンと位置する大自然の中のドメーヌです。1939年に叔父と父親が元々ブドウ畑ではなかった土地を購入しブドウ栽培を始めました。1991年にピエールとミュリエルのキノネロ夫妻が引き継いだ後、肥沃な土地の個性を生かし「自然」のままの栽培を行い、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出しました。秘境の広大な地であるが故に周囲に他生産者の畑がなく、うどんこ病などの病気の恐れや農薬の影響を受けずに健全なブドウ造りを行うには好条件。畑に自生するローズマリーやタイムなどのハーブが葡萄の皮に良い影響を与え、ワインのアロマには爽やかなガリグ(ハーブ)香が感じられます。収穫量を極端に抑え、自生酵母での自然発酵により造り出された溢れるばかりの凝縮感と複雑な味わいはまさに南仏のグランヴァン、フランス国内での評価も年々高まるばかりです。

元プロのラガーマンで明るく誠実なピエールとミュリエルの周囲には、この地で活躍するレストランオーナーやワイン造りに夢を抱いた青年など情熱溢れる仲間たちがいつも集まって来てはワイン談義に華を咲かせます。「自然に自然の」栽培・醸造に情熱を傾け、多くの人から愛され信頼される生産者です。

2008年夏 現地を訪れた時、記念の土産に「風」と書かれた掛け軸を贈りました。この年は初夏に風があまり吹かなかった為、病気の心配を頭の中で巡らせていたピエール。偶然にも日本から「風」がやって来た事、ピノワールが植わる畑は標高が高く特に風が強い事、2006年に訪れた京都や東京などに想いを馳せ、日本だけに限定でピノワールのヴァンドソワフ(ナチュラルな旨味で喉の渇きを心地良く潤すワイン)を造りたいと考えました。

「異文化の日本で、自分のワインに興味を持っていただき、皆さまに受け入れられることをとても嬉しく思っている」と日本のお客様への感謝の気持ちで誕生したこのワイン、現在はシャルドネも加わり皆さまにお馴染みです。

必然と偶然が生み出した、心温まるやさしい味わいの「風」をお楽しみ下さい。



Diony

【34683】Cuvee Kaze Chardonnay キュヴェ・風 (KAZE) シャルドネ19				【34684】Cuvee Kaze Rose キュヴェ・風 (KAZE) ロゼ19			
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	¥2,300			参考小売	¥2,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 石灰	500m・南	2ha・35hl/ha		粘土石灰	500m・南	0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫)	シャルドネ100% (手摘み/平均15年)			品種 (収穫)	グルナッシュ・グリ100% (手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	酸化しないよう素早くプレス ステンレスタンクと木樽とセメントタンクで 6ヶ月発酵・熟成/無濾過・無清澄			発酵 熟成	除梗せず、垂直圧搾機でプレス グラスファイバータンクで6ヶ月発酵・熟成		
SO ₂	極少量 トータル:63mg/L			SO ₂	極少量 トータル:83mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	自然栽培にはなくてはならない気候因子「風」に敬意を表し、標高500m・南向きの花崗岩・石灰土壌で育ったシャルドネで仕込んだ日本限定キュヴェです。透明感のあるイエローの外観から甘やかな果実の香りが広がります。南国系フルーツの瑞々しい果実感が口の中に広がりを見せ、前ヴィンテージと比較すると酸度は穏やかになり果実の芳醇さが際立つつくよかなスタイルに仕上がっています。			特徴	ピエールが自然栽培にはなくてはならない「風」に敬意を表し、特別に仕込んだ日本限定ロゼです。標高500m 南向きの粘土石灰土壌で育ったグルナッシュ・グリを除梗せず直接プレス、グラスファイバータンクで6ヶ月発酵・熟成しました。ピンクオレンジの外観、野苺やキャンディ香が華やかに広がります。フレッシュで冷涼な果実味は軽やかですが、ブドウの旨味をしっかりと感じるロゼです。		
【34685】Cuvee Kaze Rouge キュヴェ・風 (KAZE) ルージュ 19				【33739】Les Armieres レザルミエール14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Coteaux du Languedoc コトー・デュ・ラングドック		
参考小売	¥2,300			参考小売	¥3,500	JAN:4571455203934	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			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	収量
	片麻岩 花崗岩	500m・南	1.5ha・35hl/ha		岩 白亜砂質	120m	17hl/ha
品種 (収穫)	ピノノワール50% グルナッシュ 50% (手摘み/平均15年)			品種 (収穫)	カリニャン95% シラー 5% (手摘み)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗せず2日間醸し 垂直圧搾機でプレス ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成			発酵 熟成	セメントタンクで発酵 木樽で熟成		
SO ₂	極少量 トータル:44mg/L			SO ₂	極少量 トータル:26mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	ピエールが自然栽培にはなくてはならない「風」に敬意を表した日本限定キュヴェです。標高500m南向きの片麻岩花崗岩土壌のピノノワールとグルナッシュを除梗せず醸した後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しました。しっとりとしたルージュの外観から、フレッシュなプラム、梅やザクロの香り、紅茶やローズヒップのニュアンス、酸のあるリンゴの瑞々しさがアフターの隅々にまで流れます。			特徴	カタロニア語で「幸福の妖精」の意を持つこの赤ワインは、白亜砂質土壌で自然のままに育つ高樹齢低収量カリニャンから生み出されます。セメントタンクで発酵、木樽で12ヶ月熟成しました。濃い赤紫の液面から梅やヨード、出汁の香りを感じます。軽やかなアタック、ピュアなブドウのエキスが溶け込む凝縮感溢れる果実に存在感のある酸と細やかなタンニンが心地良いアフターへと誘います。		



Diony