



# Clos Romain

ラングドック地方  
クロ・ロマン

## 勤勉、努力家、生産者ロマンの性格由来の柔らかな落ち着いた味わい

クロ・ロマンは2000年から存在するワイナリー。本格的に醸造を開始したのは2008年です。

Romain Gabanes(ロマン・カバネス)氏は1972年Cabrieresキャブリエールという小さな南仏の街に生まれました。お父様が農業従事者で広い土地を所有しており、小さな時から自然の中で育ちました。しかしお父様はブドウ畑で作ったブドウを、そのまま協同組合に販売し、自らワイン造りをしませんでした。ロマンは学生時代法律を勉強し、卒業後、行政機関で相談員として働いておりました。しかし色々な悩み相談等々、複雑な人間関係に携わるより小さい頃から馴染み育った自然の中で仕事をしたい!と思いはじめます。

そんな時、お父様が引退する事になり、その広大な土地を譲り受け、新しくビジネスを開始。そこで選んだ仕事は、お父様が売っていたブドウを自ら醸造する事。そして同時に環境に優しいGite Bio(キッチン付き長期ホテル)を始める事です。そしてブドウ栽培とオリーブの栽培を無農薬で徹底して力を入れる事です。2000年から徐々にブドウを自ら植えました。今では7haの畑からは、シラー 50%、ヴィオニエ 5%、グルナッシュ 30%、カリニャン5%、サンソー 10%が育ち、そして醸造が出来るようになったのが2008年です。

ロマンは醸造学部で勉強したとか、お父様から醸造を学んだとか、他のワイナリーで修行をしたという経験はありません。全て自力で勉強し、努力してワイン造りを独自に学びました。4種類のワインの基本的な作り方はほとんど同じ、発酵させる容器=方法を変えております。面白いのは全てのブドウをエグラッペします。ナチュラルワインに多く見られる、そのまま漬け込むと言う方法は用いません。恐らく古い文献等々、ネットやコミュニケーションで自分の方法にたどり着いたのでしょう。どの味わいも何だか優しい、ロマンの性格が出ている味わいです。派手でもなく、地味でもない、あか抜けている訳でもなく、野蛮でもない、優しくて暖かくて懐かしい味わいです。今、主流のナチュラルワインとはまた路線が違いますが、何だかほっとする味わいなのです。

元々生産量が少ないので、直接フランス国内の消費者への販売で終わっていましたが、ベルギーやスイスにも輸出を始めました。アジア進出は日本が初めてです。(新井順子)



【42622】Phidias フィディアス15			
呼称	Coteaux du Languedoc コトー・デュ・ラングドック		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/カリテフランス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	170m・南	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール50% シラー 50%		
	(手摘み/ 10 ~ 25年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	ステンレスタンクで10ヶ月発酵	
	熟成	アンフォラで12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	収穫時:20mg/L 発酵中:20mg/L トータル:20mg/L未満	
アルコール度	14.5%		
特徴	ラングドック、ギリシャ彫刻家の名前を冠したキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗し、ステンレスタンクで10ヶ月発酵、アンフォラで12ヶ月熟成しました。粘性豊かなパープルルビー色、カシスやチョコの熟した香り、冷涼感のあるアタック、高めのアルコール感が酸味と果実感を包括し、タンニンが溶け込んだ力強い味わいがアフターへと拡がりを見せます。		



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)

Diony