

Domaine De Villeneuve コート・デュ・ローヌ地方 ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ

南ローヌヴァントウーの丘でビオディナミ栽培、穏やかテイストの赤

2013年2月アンジェのルネッサンス・デ・アペラシオン会場で、大地の香り溢れるシャトーヌフ2007年との衝撃の出会い、それはドメヌ・ド・ヴィルヌーヴです。南ローヌの主要都市アヴィニオンから北へ15kmのオランジュ近郊、そこは南ローヌで最高品質のワインを生み出すシャトーヌフ・デュ・パプ。百万年前まで海の中であったこの地域の特徴的な丸石がゴロゴロとしている畑のその下には、海の砂や赤粘土、黄土が広がっています。この土壌がブドウの生育に必要な水はけのよさや有機物質をもたらします。ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴは1993年に現当主スタニスラス・ワリュットが広告会社に勤めていたフィリップ・デュ・ロワ・ド・ブリッキーと共に、アモー女史から引き継ぎました。現在9ha所有している標高100 ~ 150mの南向きの畑は、シャトーヌフのトップ生産者の一人と言われるシャトー・ド・ポーカステルの南隣に面している非常にポテンシャルの高いものです。2000年よりビオディナミ栽培を開始し、2002年にエコセールとビオディヴァンの認証を取得しました。「病気やウイルスに対して化学薬品という一時的な解決策ではなく、ビオディナミ栽培でブドウの樹の中にあるエネルギーを最大限に引き出すことにより病気やウイルスに打ち勝つのだ。」という信念のもと、自然とブドウの樹が調和する栽培を心掛け、畑には極力負担をかけないように馬で耕します。



大地のエネルギーに溢れたブドウは注意深く選別しながら手摘み収穫。醸造は地下6mの温度変化が少ない洞窟の中で行います。陶器に覆われた50hlのセメントタンクで自生酵母のみで発酵、85%をそのタンクで、残りの15%を古樽に移し熟成を行います。ワインの爽やかさや果実味を保全する為に、ルモンタージュやデレスタージュといった色素やタンニンの抽出を促進する作業は一切行いません。長期熟成したキュヴェは無濾過無清澄、極微量の酸化防止剤を加え瓶詰めされます。

こうして出来上がったワインは、いずれもフルーティ且つ濃厚で煮詰めたジャムのニュアンス、キメの細かいタンニンと深い余韻を楽しむことが出来ます。フランスのみならず世界中で評価が高く、3年連続「ザ・ベストレストラン」で1位に輝いたデンマークのNOMAや数多くの星付きレストランにもオンリストされています。またロバート・パーカーのポイントでも07のヴィエイユ・ヴィーニュは94点を獲得しています。ブドウの樹が持つエネルギーをたっぷり含んだシャトーヌフ・デュ・パプとグリフ。是非ご賞味下さい。

[34833] La Griffe ラ・グリフ19				[34294] Châteauneuf Du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ13			
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ			呼称	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ビオディヴァン			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール・ビオディヴァン		
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
	赤粘土 ガレ(丸石)	100 ~ 150m・南	3.92ha		丸石 赤粘土 砂質泥土	100 ~ 150m・南	6.5ha・12.7hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% ムールヴェドル20% サンソー 20% シラー 10%(手摘み/平均45年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% ムールヴェドル16% シラー 8% サンソー 4% クレレット2%(手摘み/30年~100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫 / 50%は除梗し、セメントタンクで10日間醸し、垂直式プレス機でプレス 80hlのセメントタンクで10日間発酵(ピジャージュ 1日1回)			発酵	9月初旬~収穫 80hlのセメントタンクで20日間 [25°C] 発酵		
熟成	50hlのセメントタンクで8ヶ月シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年5月29日(下弦の月で果実の日)			熟成	50hlのセメントタンクで18ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時: 25mg/L トータル: 27mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 18mg/L		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
特徴	グリフとは洋服のラベルの意味でオートクチュールを指す言葉として用いられます。19年は暑い年で赤粘土のガレ(小石)の畑で育つ4品種を50%除梗、醸し後プレスしセメントタンクで発酵時に1日1回ピジャージュを施し、セメントタンクで熟成し下弦の月で果実の日に瓶詰めしました。落ち着いたルビー色、ザクロの香り、瑞々しくピュアなアタックに滑らかなテクスチャーがアフターを演出します。			特徴	あのNOMAにもオンリストされていたヌフデュパプ、ビオディナミ栽培する5種類のブドウをセメントタンクで20日間発酵し、18ヶ月間熟成しました。2013年は寒くて雨の多い年でした。憂いのあるガーネットの外観からレーズンやバニラ、カシスの香り、瑞々しいアタックにキメの細やかなタンニンと伸びやかな酸がアフターへの流れをつくる素晴らしい出来栄です。		

Diony