

# L'Ostal

シュドウエスト地方  
ロスタル

## カオール産オーセロワの魅力 たっぷり果実味に驚くべき冷涼感

2015年7月、フランス南西地方コートデュデュラスから山道を抜け東南東へ80km車を走らせ、ロット川流域のカオール地方に入りました。その小高い丘の上にロスタルの造り手Louis Perot(ルイ・ペロ)の自宅兼醸造所があります。車から降りた瞬間、風が強いところだと感じたことを記憶しています。家から出て来るやいなや、挨拶もそこそこに自分がヴィニュロンになったわけや自身の持つ畑の事を矢継ぎ早に説明してくれました。

彼は大学卒業後、パリのガリマル出版社というフランスを代表する文学の出版社で小説の編集者として働いていました。しかし2012年に他の出版社で働いていた妻のシャルロットと、自然により近い生活をしたいと一念発起しヴィニュロンになることを決意、ポーヌの醸造学校に通います。修了後、研修先へ選んだのはカオールのナチュラルワインの造り手シモン・ピュッセのところでした。そこで彼の哲学と仕事をしっかりと学び、自分も果実味と冷涼感を両立させるエレガントスタイルのワイン造りへの意思を固めていきます。そして約一年の時が経ったある日、独立への想いを告げました。するとシモンはルイの門出に自分の畑の一部を彼に譲ってくれたのです。シュドウエスト出身の彼にとってこの地方で畑を手に入れることは願ってもないチャンスでした。また、この自然環境こそが、妻と共にこれからの人生を過ごすのに最適だと確信しました。



現在はデュラベル、バラン、プレイサックという3つのコミューンに合計2haの畑を所有し、その95%がマルベック、残りはメルローの畑です。また、2016年からはピュイ・レヴェクと呼ばれるコミューンにも畑を取得し、生産本数も増えていく予定です。

土壌はコミューンによって多少の違いはありますが、主に酸化鉄を含む赤土と粘土石灰が混じっており、そのコミューンごとに収穫・醸造をしていくのが彼のスタイルです。例えば粘土の多い場所で採れたマルベックは重くなりがちなのでマセラシオンカルボニックを行い軽くてフルーティなスタイルに、砂の多い場所で採れたものは除梗してから発酵させて凝縮感のあるスタイルにするといった工夫をしています。

マルベックはブドウの皮が厚く、タンニンを多く抽出し収斂性が強いワインになることが多い品種です。しかし、彼はそのスタイルではなく、果実味がありながらエレガントで冷涼感のあるワイン造りを目指しているため、通常行われるモンタージュは行わずビジャージュも果帽が乾かない程度に軽く足踏みするのみで、必要以上のエキスとタンニンの抽出は行いません。

発酵が終わると少し醸造所から離れた洞窟の中でゆっくりと熟成させ、ブドウ本来の旨みを伝えるために無濾過・無清澄・SO2無添加で瓶詰めします。私たちにもその洞窟の中を案内してくれましたが、電気が通っていないのでなんとろうソクを持ちながらの移動でした。中は夏にもかかわらずひんやりとしており、温度が安定しているのでワインの熟成には最適な場所だと感じました。

こうして出来上がったワインはピュアでフレッシュな果実味に溢れ、冷涼感のある酸がワインの骨格を造りだす素晴らしい仕上がりです。ルイ曰く、昔からここに住む老人たちからも「本来のカオールの味だ！」と好評のようです。

まだまだ慣行農法の多いカオールの地で「自然と向き合い、カオールのテロワールの味がダイレクトに伝わるエレガントなワインを造る！」と熱く語るルイ・ペロ。南西地方で造られるナチュラルワインの素晴らしさを是非感じ取っていただければと思います。

【34514】Vendredi ヴァンドルディ (No.2) 16				【34518】Baran バラン17			
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	¥3,100			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	110mと170m	30hl/ha		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み / 20 ~ 40年)			品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、5つのタンクでマセラシオンカルボニック		発酵	10月中旬収穫/除梗後、 10hlのグラスファイバータンク[20℃]で1ヶ月発酵		
熟成	5つのタンクをアッサンブラージュし、 木樽で12ヶ月熟成/無濾過・無清澄			熟成	木樽で20ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め: 2019年7月28日		
SO2	無添加 トータル:8mg/L未満			SO2	無添加 トータル:8mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	プレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるオーセロワを除梗し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュして木樽で12ヶ月熟成し無濾過無清澄 SO2 無添加で瓶詰めしました。クリアでやや濃いレビーの色調から、ウッディな香りの奥からバラのアロマ、赤果実の濃縮した旨味とエキス感に柔らかな酸が流れる安定感のある味わいです。			特徴	雹の影響を受けトレスプーラシエル村でビオディナミ農法を行うDomaine La Calmette から購入したオーセロワを除梗し、グラスファイバータンクで発酵、木樽で20ヶ月熟成しました。カシス色の外観から、プラムやジャミーな香り、ピロードのようなタッチにエキス感と同時に冷涼感を感じるスムーズな液体は乳酸のニュアンスもありつつアフターにうっすらタンニンが美しく映える逸品です。		

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)

**[34069]Vendredi ヴァンドレディ 16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,400		
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		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	110mと170m	30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み / 20~40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、5つのタンクでマセラシオンカルボニック		
熟成	5つのタンクをアッサンブラージュし、 バリックで6ヶ月熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	<p>ブレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるオーセロワを除梗し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュしてバリックで熟成し無濾過無清澄 SO<sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。透明感のあるパープルビーの外観から、昆布や梅の香りを感じます。滑らかなピュアなアタック、溢れる旨味に苦みや程良いタンニンの余韻が心地の良い味わいです。</p>		



**[34186]Le Tour ルトゥール16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
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		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	酸化鉄を含む粘土石灰	170m	0.4ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み/平均34年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	600Lの開放桶で50日間醸し		
熟成	2年樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	<p>酸化鉄を含む粘土石灰土壌の区画ル・トゥールの中で標高が高い場所に植わる樹齢34年のオーセロワを収穫後、除梗して600Lの開放桶で50日間醸し、木樽で12ヶ月熟成し無濾過無清澄 SO<sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。粘性あるパープルブルーの外観から、スモモやカシスの香りを感じます。冷涼感とエキスが調和した濃い果実感の中の瑞々しい口当たりが特徴です。</p>		



**[34513]Le Tour ルトゥール14/18**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
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		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	酸化鉄を含む粘土石灰	170m	0.4ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み/平均35年・41年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫/除梗後		
熟成	2014年はグラスファイバータンクで2週間発酵、500Lの木樽で6ヶ月熟成 2018年は20hlのステンレスタンクで2週間発酵、500Lの木樽で12ヶ月熟成 (それぞれビジャージュのあと軽ルモンタージュ) アッサンブラージュし瓶詰め/無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年10月29日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	<p>酸化鉄を含む粘土石灰土壌の区画ル・トゥールに植わるオーセロワを14年はグラスファイバータンクで2週間発酵し木樽で6ヶ月熟成、18年はステンレスタンクで2週間発酵し木樽で12ヶ月熟成、最後にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観から、なめし皮やカシスの香り、旨味のあるエキスと酸味がバランス良く、細やかなタンニンが上品さを一層際立たせてくれます。</p>		



**[34067]Plein Chant プランシャン16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
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		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰	110m	0.3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み/平均18年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、2ヶ月間醸し		
熟成	古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	<p>ブレイサックの平地の区画で粘土石灰土壌で育ったオーセロワを除梗後、2ヶ月間醸しを行い、古樽で12ヶ月熟成し無濾過無清澄 SO<sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。濃いパープルブラックの外観から、少々揮発酸のニュアンスもありますが、その奥から梅や海苔、ミントの香りを感じます。フルーティーな口あたりにシルキーなタンニン、心地の良いアフターの酸がアクセントとなります。</p>		



**[34515]Obras Completas オブラス コンプレタス (No.2) 16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
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		
テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	110mと170m	25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 50% オーセロワ(マルベック)50% (手摘み / 20 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	メルローは除梗せず、マセラシオンカルボニック オーセロワは除梗後、一部をマセラシオンカルボニック		
熟成	木樽で12ヶ月熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:8mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	<p>ブレイサックとデュラヴェルのオーセロワは除梗した一部を、メルローはすべて除梗せずにマセラシオンカルボニックし、木樽で12ヶ月熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュ SO<sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。クリアなガーネットの外観、プラムや土のニュアンスを含むアロマを感じます。少しクリスピーなニュアンスに、ウディなエキス感、旨味のある酸とフランのような青みが印象的です。</p>		



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)