



Nautile

ルーション地方
ノティール

9cave の新メンバーファビアン YOYO のデビュー時を彷彿

どんどん新しい生産者が誕生している南仏バニユルス。
この地に又、新たなワインが誕生しました。

Fabien Blacher(ファビエン)は1979年2月16日、フランスの第二の都市リヨンに生まれました。美術の学校を卒業した後、全く違う分野の音楽家を目指します。10年間音楽の世界にいましたが、リヨンのラジオの会社で務めている頃、南仏ペルピニャンの旅行中、今の奥様と出会います。そして太陽に憧れ2人で南仏に移住する事を決意。そして折角なら自然の中で仕事をしたい！とワイン造りをする事にしました。と、言っても右も左も解らないので、まずはブドウ畑を借りました。折角なら無農薬農法にチャレンジしたいと2008年から5.2haの畑をビオで栽培しました。しかし醸造は解りません。なので2016年迄は造ったブドウを協同組合に売っていたのです。そんな中、ナチュラルワインに出会います。その美味しさにショックを受け、自分で自ら造ってみたい！とブルノ達のいるCAVES 9の一部屋で2017年から造り始めました。

1.45haムールヴェードル単独畑、0.65haシラー単独畑、0.5haグルナツシュ単独畑、残りの2.6haはこの辺を同じ3種類のグルナツシュやなどが入り組んだ畑です。この畑をビオに変え、最初は借りておりましたが、2011年にその中の1haを購入しました。そして将来的にどんどん買ってこうと考えております。

彼のワインはムールヴェードルとシラーを個別に醸造できます。このバニユルスでそういう事はなかなか難しいのです。彼の単独ムールヴェードル2017年を樽から飲んだ時、まるでYOYOのワインのようだ、と、吃驚しました。とても優しくエレガントでしたたかなポテンシャルもあるのですが、それが見え隠れしているピュアーな味わい。しかしこの2017年はたった3樽しかないのです、残念ながら他の樽とブレンドして2つのキュヴェになりました。今年の2018年の収穫はファビエンに単独ワインを醸造するようお願いしました。そういう意味で最初のリリース2017年は最初で最後のキュヴェになります。たった1000本しか存在しておりません(各500本づつ)。

是非お試し下さいませ。

(2018年4月1日 第1回目訪問)



【43044】L'essaim レサム18	
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
参考小売	¥5,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・甘口(残糖:102.3g/L)
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 茶シスト 100m・北、東 0.75ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 75% グルナツシュ 25% (手摘み/平均70年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	10月10日収穫 / 5hlのステンレスタンクで28日間[22℃]発酵
熟成	225Lの木樽で5ヶ月[15℃]熟成 無濾過・清澄あり / 瓶詰め:2019年5月
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
アルコール度	16.5%
特徴	9 カヴのメンバーのファビエンは音楽業界に身を置いていたがブドウ造りへ転向し 17 年がファーストヴィンテージです。レサムとは群れと言う意味で蜜蜂と糖を表しています。醸しはせずに 2 品種を直接压榨しステンレスタンクで発酵後、木樽で 5 ヶ月熟成しました。濃厚な黒ガーネット、バニユルス、カシスジャムの香り、ポリウムがありチョコレートのように濃く複雑味があります。



2018/01/30

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)

Nautile とは...

まず第一に、私が美しいと思う名前です。

Nautile ノティールは、深海に住む生きた化石『オウムガイ(鸚鵡貝)』です。

侵食された海辺のテロワール、古いブドウ樹(ほとんど化石!)と塩と太陽の関係性、

そして、スパイラルに関連したすべての象徴主義のために、この貝の名前をドメーヌ名に冠しました。

