



Les Jardins de Theseis ロワール地方 レ・ジャルダン・ド・テゼイ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと凝縮感を共存

私がワインを造っているPouille(プイエ)という村の対岸にThesse(テゼ)という村があります。同じAOC Touraineですが、Cher河を挟んで北がテゼ村・南が私のプイエ村、近いのにやっぱり気候・土壌が違います。そこにビオディナミ実践者としてMichel Augeと同じくパイオニアだったBruno Allion氏という生産者がおります。ブドウ畑は勿論、その他の野菜や果物も無農薬に拘り続け、この辺では知らない人はいない程の有名人です。Domaine des Bois Lucasは2002年と2003年、このブルノの醸造所を借りてワイン造りをしました。お陰様で2004年からはChene Gauthierという場所に醸造所を見つける事が出来たので、ずっとそこで造っていましたが、ブルノの醸造所は私には忘れられない思い出が沢山詰まった所なのです。



そのビオディナミの大先輩のブルノがリタイヤに伴いワイン造りを辞める事を決めました。地元では、あの素晴らしい畑を誰が買うのだろうか？という話題で持ちきり。とっても良い状態ですから誰でも欲しがります。でもブルノが納得した人だけが引き継ぐ事が出来るのです。その矢が当たったのは何とフランス人ではありません。カナダ人とフランス人のカップルです。ご主人のPaul Andre Risseポール・アンドレ・リス氏は1976年、ストラスブールに生まれたフランス人。パリの大学院を卒業した後、カナダの大学院に留学します。5年半カナダに住みましたが、そこで奥様と出会います。彼女はカナダのケベック生まれ、大都会に生まれましたがワイン造りをしたくて、2012年フランス・モンペリエ大学で醸造学を学びます。2014年イタリアのピエモンテでワインの勉強をしてマスターを取得。2015年カナダに戻りワイナリーに勤めました。その時に2人は出会います。2人は一緒にワインを造る事を決意、フランスに出発、2016年ボルドーのシャトー・パルメで4月から9月まで働きました。しかしフランスでナチュラルワインに出会い、やはりナチュラルワインを造りたい！と2016年の秋に2人はANJOUのMarc Angeliの所で収穫を手伝いました。Marcにロワールでワインを造りたいと相談したところ、ブルノを紹介され、2017年2人はブルノの所を手伝います。ブルノも彼らを認め、彼らに20年以上ビオディナミで大切に守ってきた畑を委ねる事を決意。こうやって同じ魂を持った人にバトンタッチをしたのです。

2017年はブルノも一緒に手伝いましたが、2018年からは勿論ブルノは手伝いません。今回、初お披露目するブルノと一緒に造った2017年も素晴らしいのですが、私は個人的に彼らが自分たちだけで造った2018年の方が好きです。

(2019.1.29 第2回目訪問 新井順子)



2019/02/01

Diony

【42984】Bulles de Romo ブルドロモ17				【42986】Spectrum スペクトリウム18			
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	¥3,500			参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテル		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰 シレックス	西	0.3ha・30hl/ha		粘土石灰	西	0.3ha・80hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ロモランタン100%(手摘み/平均4年)			品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み/平均11年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月収穫後、直接圧搾 / 1ヶ月発酵(9~18℃) ティラージュ:2017年9月18日 5ヶ月間瓶内2次発酵 7日間ルミアージュ デゴルジュマン:2018年2~3月			発酵 熟成	10月2日収穫後、直接圧搾 / 1ヶ月発酵(8~18℃) ティラージュ:2018年11月7日 5ヶ月間瓶内2次発酵 20日間ルミアージュ デゴルジュマン:2019年4月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:11mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	11.6%		
特徴	新井順子のパイエ村とシェール河を挟んで対岸のテゼ村、バイオダイナミのパイオニアであったブルノが拘り続けた畑を引き継いだカップルが若樹のロモランタンを直接圧搾し発酵後にティラージュし瓶内2次発酵を経てデゴルジュマンしました。グリーンイエロー、細かく控えめな泡、ハッサクや伊予柑の香りに果実と熟した柑橘の酸、涼しげな心地よいキレ味と存在感が余韻に感じられます。			特徴	新井順子のパイエ村とシェール河を挟んで対岸のテゼ村、バイオダイナミのパイオニアであったブルノが拘り続けた畑を引き継いだカップルがピノドニスを直接圧搾し1ヶ月発酵後ティラージュし瓶内2次発酵を経てデゴルジュマンしました。ライトイエロー色、細かく活気ある泡立ちでスイーティーやハッサクの香り、果実味と酸が溶け合った心地の良い味わいが広がります。		
【43386】Sauvignon Blanc Jardin du Poiraソーヴィニヨンブランジャルダンデュポワラ18				【43385】Sauvignon Blanc Jardin de la Grande Pieceソーヴィニヨンブランジャルダンドラグラントピエス18			
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	¥3,300			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテル			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテル		
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
	粘土石灰 シレックス	50m・西	0.49ha・50hl/ha		粘土石灰岩 泥土シレックス	50m・南	0.5ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/20~30年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月初旬収穫 / 垂直式圧搾 重力で下がった果房は取り除き、 グラスファイバータンクで発酵後、350Lの古樽で発酵 (マロラクティック発酵あり) そのままシェールリリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年11月20日			発酵 熟成	9月初旬収穫 / 垂直式圧搾 重力で下がった果房は取り除き、 グラスファイバータンクで発酵後、350Lの古樽で発酵 (マロラクティック発酵あり) そのままシェールリリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年7月24日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.3%		
特徴	シーズン初めは湿度高く収穫前に太陽に恵まれた18年、粘土石灰・シレックスの区画ポワラで育つブドウをプレス、グラスファイバータンクで発酵後、古樽で発酵・熟成しました。ライトイエロー色、少しこもった香りが立ったあと白い花やグレープフルーツ、スウィーティの香りを感じます。柚子の果実味、スッキリとしているが奥行のある味わいがじわじわと広がり、熟した味わいに変化します。			特徴	シーズン初めは湿度高く収穫前に太陽に恵まれた18年、粘土石灰岩・泥土・シレックスの区画グラントピエスで育つソーヴィニヨンブランをプレス、グラスファイバータンクで発酵後、古樽で発酵・熟成しました。緑を含むイエローの色調から金柑やすりおろしリンゴ、フレッシュハーブのアロマ、口中に熟した味わいが広がります。香りよりボリューム感のある味わい、エキシ感が広く伸び余韻まで続きます。		
【43388】Pineau d'Aunis Jardin du Poiraピノドニス ジャルダンデュポワラ18				【43389】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイジャルダンドラグラントピエス18			
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	¥3,500			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテル			栽培/認証	バイオダイナミ/エコセール デメテル		
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
	粘土石灰 シレックス	50m・西	0.3ha・80hl/ha		粘土石灰岩 泥土シレックス	50m・南	0.74ha・36hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み/平均11年)			品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	10月2日収穫 / 80%除梗 グラスファイバータンクで16日間醸し、垂直式圧搾 50hlのグラスファイバータンクでビジャージュしながら7日間発酵 350Lと225Lの古樽で9ヶ月間マロラクティック発酵・シェールリリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年7月24日			発酵 熟成	9月上旬収穫 / 80%除梗 30hlのグラスファイバータンクで15日間醸し、垂直式圧搾 50hlのグラスファイバータンクで7日間発酵 350Lと225Lの古樽で10ヶ月間マロラクティック発酵・シェールリリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年7月24日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11.9%			アルコール度	13.5%		
特徴	シェール河流域のテゼ村で粘土石灰・シレックスの区画ポワラで育つピノドニスを80%除梗し、グラスファイバータンクで醸し後ビジャージュしながら発酵、古樽へ移し9ヶ月マロラクティック発酵・熟成しました。淡く透明感のあるガーネット色、スミレやカシス、ブルーンの香り、上品で穏やかで柔らかいタンニンと心地良い酸が溶け込み、落ち着いた綺麗な果実味が流れます。			特徴	シェール河流域のテゼ村で粘土石灰岩・泥土・シレックスから成る区画グラントピエスで育つガメイを80%除梗しグラスファイバータンクで醸しプレス・発酵後、古樽で10ヶ月マロラクティック発酵・熟成しました。明るいパープルガーネットの外観から、プラムやブラックベリーの香り、優しいアタックにタンニンと果実味が綺麗に纏まり、酸味も良き旨味に変化していく仕上がりです。		

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)

Diony