



# Domaine Benedetti

コート・デュ・ローヌ地方  
ドメーヌ・ベネデッティ

## AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャームなローヌ

今まで出会わなかったのが不思議と思える良心的な生産者。これだけ世の中でナチュラルワインのブームになっているのに、相変わらず20世紀のペースでワインを造り続けております。その名はChristien Benedetti(クリスチャン・ベネデッティ)、名前の通りイタリア系ファミリーです。

DionyのコンサルタントになってからAOC Cotes du Rhoneは残念ながら選んでおりませんでした。久々にこの地で納得の醸造家に出会え、とても嬉しいです。

26haもの畑を34歳の息子ニコラと一緒に無農薬で栽培しております。3haは白、残りは赤。ローヌの品種は全て揃っております。

AOCでは

- ①Chateau neuf du Papeが3.5ha
- ②Cote du Rhoneが17ha
- ③Vin de Franceが5.5haです。

イタリアから渡って来たお爺様がこの地で10haの畑でブドウ栽培を始めます。その時代は共同組合にブドウを売っておりましたが、無農薬の時代でした。お父様の代に代わり、2haだけ残り、他のワイナリーで働く事を選びます。世の中が化学肥料が当たり前になり、農業の形態が変わってきたからです。クリスチャンの代になり、この2haをお爺様の時代のように無農薬に戻す事から始めました。そして最初5.5haを買い足し無農薬ワインを造り始めました。2001年の事です。無農薬農家が周りにいない中、たった1人で始めたのです。2007年に息子さんも会社に入り、ワイン造りを手伝い、少しずつ少しずつ買い増し、今では26haの大きな生産者になりました。基本的にワイン造りの責任者はお父様のクリスチャン、そしてニコラは畑を朝から晩まで守っております。2010年からニコラがワイン造りも手伝い、丁度お父様から息子さんへの移行期の時です。



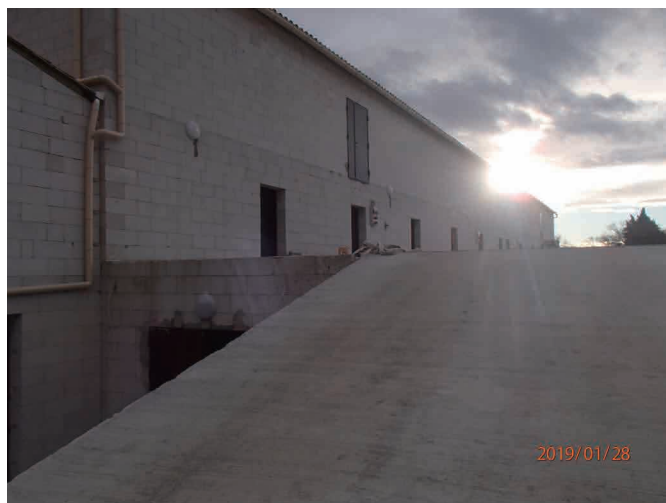
2017年は問題ない年でした。ボルドー液散布も2回だけ、羨ましい気候です。ところが2018年最初は良かったのですが、今年後半はローヌも雨が沢山降り、うどん粉病の被害にあいました。収量はいつもの半分、今までで最悪の収量です。毎年少ない畑ですがそこそこ白ワインが誕生しておりました。ところが今年は3haからたったの5kgしか取れませんでした。これは無いに等しいです。なので赤に混ぜました。2018年は白ワインは誕生しませんでした。

畑と一緒に回った時に、古い大きなサクラノボの木がありました。とても立派な木なのですが、ここ3年全く実を付けなかったそうです。クリスチャンは長い間農業を営んでおりますが、こんな事初めてだそうです。温暖化の影響でしょうか？うちも同じですが、気候がどんどん変わって来てます。それは手に取るように解ります。我々が徐々に自然のリズムを壊しているのかもしれない。

だからどんなに畑の仕事が大変でも、我々は無農薬を続けます。(2018.10.13 第二回目訪問)

【43201】Syrah Mère Nature シラー メール ナチュラル19			
呼称	IGP Vacluse ヴォクリューズ		
参考小売	¥2,100		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	300m・南東	1.8ha・60hl/ha
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / 50~60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月収穫/セメントタンクで醸し、80hlのセメントタンクで1日1回ルモンタージュしながら8~10日間発酵		
	そのままマロラクティック発酵後、シュールリー熟成/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	14.5%		
特徴	イタリアからローヌへ移住して3代目のクリスチャンが息子と共に無農薬栽培で育てたシラー、醸し時のフリーランジュースのみを1日1度のルモンタージュを交えセメントタンクで発酵、そのまま熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。詰まったパープルブラック色、カシスチョコの甘い香り、滑らかな口あたりに自然な果実の旨味を伴ったスパイス、穏やかなエッセンスが織り成す味わいが印象的です。		

再入荷



2019/01/28

Diony

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)