



Domaine Xavier Wymann

アルザス地方
ドメヌ・グザヴィエ・ヴァイマン

ビネールとのコラボ 自然への敬意を“Minori”に込めて

このワインの計画は2012年から始まっていました。何故かと言うとクリスチャン・ビネールのワインは年々人気が出るのに供給が追いつかないからです。ナチュラルワインの生産者で人気が出てくる生産者は、必ずネゴシアンを始めます。そうでないと需要に追いつかないからです。

しかしネゴシアンと言うのはブドウを他の人にお任せして、自分で醸造する方法。そこに疑問を持ちながら何とか同じような方法でお客様に出来る限り美味しいワインを届けたい！そういう思いが我々の中に合ったからです。そんな時、Jean-lucと縁がありました。

Xavier Wymannの2011年のワインが一度日本に上陸したので、彼のことはご存知の人が多くは！そのJean-LucとChristianが、身体をリラックスさせるナチュラルなワインを作ろう！と2012年から一緒に取り組みました。

2011年ではクリスチャンのコンサルを受けていたので、お互いの信用はもうばっちり！後は行動に出るだけです。



やはりDomaineに拘りたい!!でもクリスチャンの畑は限られている。

そんな矛盾の中、クリスチャンの思いをDomaine Xavier Wymannとして2人で表現しました！こうなるとコンサルでなくコラボです。

そしてラベルは私の担当です。やっぱり平凡なラベルでなく、誰が見ても解りやすい、名前がちょっと難しいから「あのラベルのワイン！」ってお客様に覚えて頂きたいのです。ですからやはりムートンではありませんが、素敵な絵にしたいと思いました。

2014年のヌーヴォーを仕込んで、出荷前の最後の試飲にボジョレに行きました。

そのボーージュという可愛い町があり、偶然素敵な個展が開催されておりました。いつもそんな時間が無いのですが、その時は何だか呼ばれるように入ったのです。可愛い優しい絵を表現する、Madame Marie-Elisabeth SASTRES。

私はひと目で魅了されました。

「これだ！この人の絵だ！」

そして2枚の絵を選びました。1つは西洋梨、もう1つは私の大好きなお花、ワインの瓶に飾っている紫陽花です。沢山の作品がありましたが、この2枚が私の目に飛び込んできたのです。その日は作家さんと会うことは出来ませんでした。2枚の絵を購入し、ちょっとマナー違反ですが、直ぐにロワールに戻る事情を説明し、個展の最中だけ直ぐに引き取らせて貰いました。家に戻り、直ぐにマリー・エリザベスさんに連絡しました。私より少しだけお姉様、事情を話してナチュラルワインのラベルに使用する許可をお願いしたら二つ返事でOKして下さいました。

「その代わりワインが出来たら、私にも飲ませて下さいね。」

「勿論、アトリエに遊びに行きますね。」

さてこのコラボ、これは日本向けだけのスペシャルオーダー、Franceでは一切販売されておりません。

ネーミングは自然への敬意、そしてすべての幸せを願ひくMinori。(新井順子)

【43082】Minori Pinot Noir ビノノワール17			
呼称	Alsace アルザス		
参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	花崗岩 泥灰土	西～東	0.5ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100%(手摘み/平均35年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	10月中旬収穫 ステンレスタンクで1ヶ月醸し、水平式プレス ステンレスタンクで発酵(マロラクティック発酵あり)	
	熟成	ステンレスタンクで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:15mg/L	
アルコール度	14%		
特徴	花崗岩と泥灰土で育つ樹齢35年のピノノワールをステンレスタンクで醸しプレス後、発酵・シュールリー熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。しっかりした色調の濃いガーネット色の外観から、ザクロやブルー、スモーキーな香り、タンニンをアクセントに果実味と甘味も感じよく、しっかりとした旨味が溶け込み酸味と落ち着いた渋みが足並みを揃えてくれます。		



新着

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)

