

# Alexandre Dalet

プロヴァンス地方  
アレクサンドル・ダレ

## プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン

ワイン生産を始める前は免疫学の研究者で、ワインの勉強は特におりませんでした。

ナチュラルワインに興味を持ち、5年間もの有給休暇を使ってルーションのDomaine du bout du monde(ドメヌ・デュ・ブ・デュ・モンド)やジユラのdomaine Ganevat(ドメヌ・ガヌヴァ)で仕事をして栽培と醸造を学びます。2015年にはルーションのDomaine du Possible(ドメヌ・デュ・ポッシブル)で初めてle Gringalet(ル・グランガレ)という自分のキュヴェを作りました。

ドメヌ・デュ・ポッシブルで初めて醸造の経験をした後、2016年リュベロン地方のルールマラン村近くに落ち着き、自分のワイン生産を始めました。リュベロン地方は、一般的にプロヴァンス地方の中にあるリュベロン地方自然公園あたりを指し、アヴィニヨンの東一帯、エクス・プロヴァンスの北一帯に位置します。山々に囲まれた自然豊かな村が点在し、プロヴァンス地方特有の温暖な気候に加え、段状の丘に集落が建つ「鷲の巣村」を特徴としています。フランスの美しい村にも常に上位に選ばれている美しい風景が見られます。この地で2016年から醸造を始めます。醸造スペースはたったの25平方メートル、生産量は2、3のキュベで合計10HL、近所からの買いブドウだけで作りました。ここが彼の独立の原点です。



現在彼が手入れをする畑の面積は約4haになりましたが、古木も多いので生産量は非常に少ないです。ですので、30%ほどはオーガニックの買いブドウで賄ってワイン生産をしています。2019年には北東へ10kmほどいったキュキュロン村のシャルドネも仲間入り。畑はすべて手作業、ビオロジックで畑の管理をしています。試行錯誤をしながらの毎日が続いており、例えばブドウに競争力をつけるため畑の列にマメ科の植物を植えてみましたが、それが大きくなりすぎて作業が超大変になり大後悔、、、、「来年は別の方法を考えよう、、、」といった具合です。

収穫はもちろん手作業、発酵ももちろん天然酵母です。基本的に赤は除梗をしません、年によって、ブドウの状態によって見極めています。白は全房のままプレス、キュベによってはマセラシオンを行っています。一部キュベに少量のSO2を瓶詰め前に添加することはありますが、基本的に何も加えないというのがアレックスワインのポリシーであります。

アレックスのワインと出会ったのは昨年秋。3年目のヴィンテージにしてはセンスあるワインを造るなというのが第一印象です。新しすぎる生産者はワインの性質の中に、偶然や不安定の要素が多く、この“今”だけでは測りにくい面があります。彼も例外ではないのですが、南のテロワールを感じさせつつも軽快な飲み口とたつぷりの赤系と黒系果実両方からくるエキス、しなやかな脱力系の酸味とミネラル、流行のスタイルでいてクラシカルな要素やプロヴァンスらしさも併せ持つ、ワインの中に見え隠れする個性豊かなセンスとスタイルが気に入りました。一番に買っているところは、彼の真面目かつ自由な性質からくる将来性。バステアン・ブータローと共にこの先は南ローヌやラングドック、ルーションではなく、プロヴァンスの地でナチュラル・ワインを背負っていきける新たなスターになるかもしれない、と大げさな期待もささやかにしております。

今回ご紹介する彼の3年目のヴィンテージは、抜栓した日に飲み切ってしまうのがベストかもしれません。数人でワイワイガヤガヤと美味しい食事と楽しい会話、ハリハリの音楽で食卓を囲みながら、グルグルと喉を通す。ぜひ心を開放して脱力エンジョイしてください。まだまだこれから発展していくと間違いなしの生産者です。



Diony

【35741】Roquentin ロカタン21				【35100】Roupillon ルピオン19			
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	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	350m	1ha・30hl/ha		泥土 砂 石灰	300m・東	1ha・23hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月21日収穫/全房で水平式压榨 半分は500~600Lの木樽・半分はステンレスタンクで発酵			発酵	8月31日収穫/全房で7日間マセラシオンカルボニック 水平式压榨機でプレス		
熟成	30hlのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月16日			熟成	グラスファイバータンクで8ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年4月20日・21日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:18mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:15mg/L トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	12%			アルコール度	13%		
特徴	若者ぶりの滑稽な年寄りのことを意味するキュヴェ名です。21年は春霜の影響で少量となったシャルドネを全房で直接压榨、ステンレスタンクと木樽で発酵しステンレスタンクで熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、アップルミントやユーカリのアロマ、清涼感のあるアタックで心地の良い酸と柑橘の味わい、スッキリしたアフターが心地の良い仕上がりです。			特徴	キュヴェ名のルピオンは軽い居眠りを意味します。泥土・砂・石灰土壌に育つシラーを8月末に収穫し、全房で7日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月間発酵・熟成しました。淡いルビー色、おとなしい香り立ちでフランボワーズやブルーベリー、わずかに土の香りを感じます。摘みたてイチゴの果実味と酸味がアタックにあり、少しずつ拡がり深みをみせてくれます。		
【35357】Roupillon ルピオン20				【35740】Grabuge グラビュージュ 21			
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×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
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
	泥土 砂 石灰	300m・東	1ha・21hl/ha		粘土 砂 石灰	300m・南東	1.5ha・10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均12年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% (手摘み/平均60年) シラー 30% (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	8月21日・22日収穫/全房で7日間マセラシオンカルボニック 水平式压榨機でプレス/グラスファイバータンクで発酵			発酵	9月11・12日収穫 除梗後グラスファイバータンクで8日間醸し、水平式压榨 25hlのグラスファイバータンクで発酵		
熟成	グラスファイバータンクとステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年6月1日			熟成	15hlのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年6月16日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未滿			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	ルピオンは軽い居眠りの意味です。毎年ベト病対策で銅(銅)を、うどん粉病には硫黄を散布しています。シラーを全房で7日間マセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。クリアなパープルガーネット色、ペパーミントやイチジクの香り、おとなしく柔らかなアタック、エキスに上品なタンニンが溶け、繊麗な酸味にスミレのフローラル香がアフターを彩ります。			特徴	騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてベリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。		
【35742】Frit Confit フリ コンフィ 21							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,700						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 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	標高・向き	面積・収量				
	粘土石灰	300~460m・南東	0.8ha・15~30hl/ha				
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% シラー 40% (手摘み/平均40年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月13・14日収穫						
熟成	全房でグラスファイバータンクとステンレスタンクで10~15日醸し 水平式压榨 15hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月25日						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未滿						
アルコール度	13.5%						
特徴	キュヴェ名はマルセイユ風の表現で酔っ払っている、とても疲れている状態を意味します。粘土石灰土壌で育つブドウを全房で醸しプレス後、発酵・熟成しました。透明感のある淡いルビー色、イチゴジャムやクランベリー、ティルやセルフィーユのフレッシュハーブ香、穏やかなアタックで口あたりよく、心地の良い酸味と中程度のタンニン、クランベリーの香りがアフターに残ります。						

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*