



Tutti Frutti Ananas

ルーション地方
トゥティ・フルッティ・アナナス

ルーションとイタリアのブドウを使用、 ヴィニヤードラルカ/マニュエルのネゴシアンブランド

バニユルスに2008年に誕生した『Vinyer de la Ruca』のワインは本数が少なく、需要と供給のバランスで知る人ぞ知るマニアックなワインとなりました。

その醸造家Manuel Di Vecchi(マニュエル・ディ・ヴェッキ)は1974年生まれイタリア人。プルノ・デュシェン主導で建てられた共同醸造所『Les 9 Caves』のメンバーで、メンバー内では唯一プルノをジョークでいじれる底抜けに明るい男です。親分肌で自由な発想をととても大事にしております。

もともとマニュエルはモンペリエでワインの醸造を学び、色んなドメーヌで働いてきました。そして彼はビオディナミの理論派実践者、実はフランスではもともと栽培家・醸造家としてよりもビオディナミのコンサルタントとして有名だったのです。

彼はワイン造りを実践する為、最初はイタリアで畑を探しておりましたが、最終的に選んだのは南仏バニユルスの地です。2006年から栽培を開始しましたが、以前の畑所有者はビオ実践者ではなかったので、彼の納得するブドウにはなりません。2007年も同じです。ですので、この2年間は出来たブドウはカーブ・コペラティブに販売しました。この2年間で畑を生まれ変わらせ、納得のゆくブドウが実り、2008年にやっと初めてのワインの醸造となりました。その本数は2haでたった1000本、幻中の幻のバニユルスです。

しかしバニユルスは手間がとてかかるため、途中から長期熟成のスティルワインを醸造する事に変更しました。そのワインももちろんスーパー美味しく、同時にこれもまた瞬時でなくなる幻のワインとなったのです。

そこでお客様の注文に答える為、色々考えた結果、アナナス立ち上げ当初は、同じ『Les 9 Caves』で醸造をしているドメーヌ・カルテロルのJoachim Roque(ジョアキム・ロック)から安定的に良質のブドウが購入出来るので、それなら一緒に造ろうと！！2017年に新しい会社を設立してカジュアル路線のワインを造る事にしました。

メンバーは3人。

- ①Manuel(マニュエル)が醸造責任者
- ②Joachim(ジョアキム)が畑の責任者(彼の畑のブドウを提供)
- ③友人のイタリア人Francesco(フランセスコ)がフランスに移住し醸造補助兼マーケティング責任者と凄いチームとなりました。

全て直ぐに飲める飲みやすいカジュアルなスタイルを意識しました。何故ならマニュエルが自社畑のブドウでつくる所謂“ドメーヌもの”ワインが飲み頃になるのには非常に時間がかかるからです。全く違った側面の魅力あふれるワインです。

しかし現在、カルテロルのジョアキムは9カーヴを出て自分のセラーを同じルーションのサンタンドレに立ち上げ、同時にこのプロジェクトから脱退しました。

ルーションエリアのブドウに関しましては、マニュエルは2023VTGから別のブドウ供給元と供給してワインを仕込んでおります。(新井順子)



Diony

【44411】Magrana マグラナ23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
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
	粘土石灰	0m・平地	2ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% ムールヴェードル10% カリニャン20% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月上旬収穫/全房で直接压榨 20hlのステンレスタンクで5日間発酵		
熟成	25hlのセメントタンクで8ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	11.5%		
特徴	マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つ4品種を全房で直接压榨し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スマイレヤ/バラのアロマ、味わいはやや硬めで拡がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。		



新着



【44412】Morango モランゴ23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	シスト	0m・北	3ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% カリニャン20% ムールヴェードル10% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月上旬収穫/全房でステンレスタンクで醸し 空気圧式压榨 / 20hlのステンレスタンクで10日間発酵		
熟成	25hlのセメントタンクで8ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	12%		
特徴	モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。		



新着

【44410】Mirtillo ミルティロ23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	Coming Soon	0m・北	3ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月上旬収穫/全房でステンレスタンクで醸し 空気圧式压榨 / 20hlのステンレスタンクで15日間発酵		
熟成	30hlのフードルで8ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年5月		
SO ₂	無添加		
アルコール度	12%		
特徴	ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい紫ルビー色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが拡がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がりです。		



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)