

Domaine De Villeneuve コート・デュ・ローヌ地方 ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ

南ローヌヴァントゥーの丘でバイオダイナミ栽培、穏やかテイストの赤

2013年2月アンジェのルネッサンス・デ・アペラシオン会場で、大地の香り溢れるシャトーヌフ2007年との衝撃の出会い、それはドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴです。南ローヌの主要都市アヴィニヨンから北へ15kmのオランジュ近郊、そこは南ローヌで最高品質のワインを生み出すシャトーヌフ・デュ・パプ。百万年前まで海の中であったこの地域の特徴的な丸石がゴロゴロとしている畑のその下には、海の砂や赤粘土、黄土が広がっています。この土壌がブドウの生育に必要な水はけのよさや有機物質をもたらします。ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴは1993年に現当主スタニスラス・ワリュットが広告会社に勤めていたフィリップ・デュ・ロワ・ド・ブリッキーと共に、アモー女史から引き継ぎました。現在9ha所有している標高100 ~ 150mの南向きの畑は、シャトーヌフのトップ生産者の一人と言われるシャトー・ド・ポーカステルの南隣に面している非常にポテンシャルの高いものです。2000年よりバイオダイナミ栽培を開始し、2002年にエコセールとバイオダイヴァンの認証を取得しました。「病気やウイルスに対して化学薬品という一時的な解決策ではなく、バイオダイナミ栽培でブドウの樹の中にあるエネルギーを最大限に引き出すことにより病気やウイルスに打ち勝つのだ。」という信念のもと、自然とブドウの樹が調和する栽培を心掛け、畑には極力負担をかけないように馬で耕します。



大地のエネルギーに溢れたブドウは注意深く選別しながら手摘み収穫。醸造は地下6mの温度変化が少ない洞窟の中で行います。陶器に覆われた50hlのセメントタンクで自生酵母のみで発酵、85%をそのタンクで、残りの15%を古樽に移し熟成を行います。ワインの爽やかさや果実味を保全する為に、ルモンタージュやデレスタージュといった色素やタンニンの抽出を促進する作業は一切行いません。長期熟成したキュヴェは無濾過無清澄、極微量の酸化防止剤を加え瓶詰めされます。

こうして出来上がったワインは、いずれもフルーティ且つ濃厚で煮詰めたジャムのニュアンス、キメの細かいタンニンと深い余韻を楽しむことができます。フランスのみならず世界中で評価が高く、3年連続「ザ・ベストレストラン」で1位に輝いたデンマークのNOMAや数多くの星付きレストランにもオンリストされています。またロバート・パーカーのポイントでも07のヴィエイユ・ヴィーニュは94点を獲得しています。ブドウの樹が持つエネルギーをたっぷり含んだシャトーヌフ・デュ・パプとグリフ。是非ご賞味下さい。

[36678] La Griffe ラ・グリフ23	
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売	¥6,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	バイオロジック バイオダイナミ/エコセール バイオダイヴァン
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 赤粘土ガレ(丸石) 100~150m・北・南 3.92ha・16.84hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% ムールヴェドル20% サンソー 20% シラー 10% (手摘み/平均50年)
醸造	酵母 自生酵母
発酵	9月収穫/全房でセメントタンクで20日間醸し、垂直式圧搾 80hlのセメントタンクで発酵(ビジャージュあり)
熟成	50hlのセメントタンクで熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2024年5月4日
SO ₂	収穫時: 2mg/L 瓶詰め時: 30mg/L トータル: 67mg/L
アルコール度	14%
特徴	グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。淡いガーネット色、プルーンやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊かでたっぷりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。

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