



Les Jardins de Theseis

ロワール地方 レ・ジャルダン・ド・テゼイ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと凝縮感を共存

私がワインを造っているPouille(プイエ)という村の対岸にThesse(テゼ)という村があります。同じAOC Touraineですが、Cher河を挟んで北がテゼ村・南が私のプイエ村、近いのにやっぱり気候・土壌が違います。そこにビオディナミ実践者としてMichel Augeと同じくパイオニアだったBruno Allion氏という生産者がおります。ブドウ畑は勿論、その他の野菜や果物も無農薬に拘り続け、この辺では知らない人はいない程の有名人です。Domaine des Bois Lucasは2002年と2003年、このブルノの醸造所を借りてワイン造りをしました。お陰様で2004年からはChene Gauthierという場所に醸造所を見つける事が出来たので、ずっとそこで造っていましたが、ブルノの醸造所は私には忘れられない思い出が沢山詰まった所なのです。



そのビオディナミの大先輩のブルノがリタイアに伴いワイン造りを辞める事を決めました。地元では、あの素晴らしい畑を誰が買うのだろうか？という話題で持ちきり。とっても良い状態ですから誰でも欲しがります。でもブルノが納得した人だけが引き継ぐ事が出来るのです。その矢が当たったのは何とフランス人ではありません。カナダ人とフランス人のカップルです。ご主人のPaul Andre Risseポール・アンドレ・リス氏は1976年、ストラスブールに生まれたフランス人。パリの大学院を卒業した後、カナダの大学院に留学します。5年半カナダに住みましたが、そこで奥様と出会います。彼女はカナダのケベック生まれ、大都会に生まれましたがワイン造りをしたくて、2012年フランス・モンペリエ大学で醸造学を学びます。2014年イタリアのピエモンテでワインの勉強をしてマスターを取得。2015年カナダに戻りワイナリーに勤めました。その時に2人は出会います。2人は一緒にワインを造る事を決意、フランスに出発、2016年ボルドーのシャトー・パルメで4月から9月まで働きました。しかしフランスでナチュラルワインに出会い、やはりナチュラルワインを造りたい！と2016年の秋に2人はANJOUのMarc Angeliの所で収穫を手伝いました。Marc にロワールでワインを造りたいと相談したところ、ブルノを紹介され、2017年2人はブルノの所を手伝います。ブルノも彼らを認め、彼らに20年以上ビオディナミで大切に守ってきた畑を委ねる事を決意。こうやって同じ魂を持った人にバトンタッチをしたのです。

2017年はブルノも一緒に手伝いましたが、2018年からは勿論ブルノは手伝いません。今回、初お披露目するブルノと一緒に造った2017年も素晴らしいのですが、私は個人的に彼らが自分たちだけで造った2018年の方が好きです。

(2019.1.29 第2回目訪問 新井順子)



2019/02/01

Diony

【44252】Spectrum スペクトリウム20				【44450】Sauvignon Blanc Hapax ソーヴィニヨンブラン アパックス22			
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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
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
	粘土石灰	50m・西	0.3ha・50hl/ha		粘土石灰	50m・西	0.7ha・32hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で水平式圧搾			発酵	8月31日収穫/除梗後、グラスファイバータンクで2～10日間醸し	
	熟成	グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め			熟成	水平式圧搾/グラスファイバータンクと228・350Lの木樽で発酵	
		デゴルジュマン:2023年6月				280L・350Lの木樽で熟成	
		無濾過・無清澄				無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月13日	
	SO ₂	無添加 トータル:8mg/L			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満	
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.4%		
特徴	ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジュシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。			特徴	粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2～10日間醸し後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。濃いオレンジを帯びたイエロー、金木犀や金柑コンポート、すりおろしリンゴ、カリンのアロマ、まろやかなアタックに増し行くボリューム感、アフターまで果実味が溢れる上品な仕上がりです。		
【44254】Sauvignon Blanc Hapax ソーヴィニヨンブラン アパックス21				【44455】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダン ドラ メゾン ヌーヴ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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	50m・西	0.7ha・32hl/ha		粘土	南	1ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均21年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月10～16日収穫/除梗後、グラスファイバータンクで2～10日間醸し			発酵	9月17日収穫	
		水平式圧搾/グラスファイバータンクと228・350Lの木樽で発酵				除梗後、グラスファイバータンクでスミマセラシオンカルボニック/水平式圧搾	
	熟成	280L・350Lの木樽で熟成			熟成	225Lと350Lの古樽で熟成	
		無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年7月4日				無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年6月20日	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:12mg/L未満	
アルコール度	13.2%			アルコール度	13.4%		
特徴	粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2～10日間醸し後、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやカリ、柚子、完熟した柑橘の香り、青ピーマンやトマトの葉のアロマも感じます。丸みのあるアタックにポジティブな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。			特徴	除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。		
【43994】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダン ドラ メゾン ヌーヴ18				【44258】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダン ドラ メゾン ヌーヴ18			
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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土	南	1ha・28hl/ha		粘土	南	1ha・28hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	8月29日収穫/除梗後、スミマセラシオンカルボニック			発酵	8月29日収穫/除梗後、スミマセラシオンカルボニック	
	熟成	水平式圧搾/グラスファイバータンクと古樽で発酵			熟成	水平式圧搾/グラスファイバータンクと古樽で発酵	
		(ピジャージュ3回)				(ピジャージュ3回)	
		225Lと350Lの古樽で熟成				225Lと350Lの古樽で熟成	
		無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月13日				無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月13日	
	SO ₂	無添加 トータル:3mg/L			SO ₂	無添加 トータル:3mg/L	
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。黒く濃いガーネット色、フランボワーズやブルー、スモークチップの香り、しっかりとした骨格にタンニン、酸味、果実味、苦みのバランスが良く、アフターにはしっかりと味わいが残ります。			特徴	18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。		

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)



【44453】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイ ジャルダン ドラ グランド ピエス22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 シレックス	50m・南西	0.74ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均56年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	8月29日収穫 80%除梗・20%全房でグラスファイバータンクで10日間醸し/水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 4回)	
	熟成	225L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年6月20日	
	SO ₂	無添加 トータル:18mg/L	
アルコール度	13.1%		
特徴	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で10日間醸し後プレス、ピジャージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。		





【44256】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイ ジャルダン ドラ グランド ピエス21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 シレックス	50m・南	0.74ha・28hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均55年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月21・22日収穫 80%除梗・20%全房でグラスファイバータンクで12日間醸し/水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 2回・ルモンタージュ 2回)	
	熟成	225L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満	
アルコール度	11.8%		
特徴	粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で12日間醸し後プレス、ピジャージュ・ルモンタージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スミレのアロマを感じます。丸みのあるアタックでジューシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。		





【44454】Artefact アーティファクト NV

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	50m・西	0.3ha・27hl/ha
品種(収穫/樹齢)	2022年のピノドニス70%		
	2021・2020年のピノドニス30%(手摘み/平均15年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	80%除梗・20%全房で、グラスファイバータンクで9日間醸し 水平式圧搾/グラスファイバータンクで発酵(ピジャージュ 3回) 発酵途中に21・20年のワインをアッサンブラージュ	
	熟成	225Lと350Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月13日	
	SO ₂	無添加 トータル:13mg/L	
アルコール度	12.2%		
特徴	粘土石灰土壌の22年のピノドニスを80%除梗し醸し後プレス、ピジャージュを施しながら発酵途中に21・20年のピノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが拡がり少し高めめの酸味、アフターにはベリー香が拡がります。		



