



Les Jardins de Theseiis

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These(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ヤ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。日本初お披露目だった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。

(新井順子)



Diony

【44450】Sauvignon Blanc Hapaxソーヴィニヨンブラン アパックス22				【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			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 / オレンジ・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	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	50m・西	0.7ha・32hl/ha		粘土石灰 シレックス	50m・南西	0.74ha・12hl/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)	ガメイ100%(手摘み/平均56年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
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 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			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	280L・350Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月13日			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:12mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	14.4%			アルコール度	13.1%		
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。			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。		
【44455】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダンドラ メゾンヌーヴ19				【44454】Artefact アーティファクトNV			
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	¥5,000		
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	標高・向き	面積・収量
	粘土	南	1ha・15hl/ha		粘土石灰	50m・西	0.3ha・27hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100%(手摘み/平均21年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月17日収穫 除梗後、グラスファイバータンクでスミマセレーションカルボニック/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)			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6月20日			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:12mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:13mg/L		
アルコール度	13.4%			アルコール度	12.2%		
特徴	除梗したコーをスミマセレーショ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施しながら発酵、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。			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。		

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)

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)