

La Grapperie

ロワール地方
ラ・グラップリ

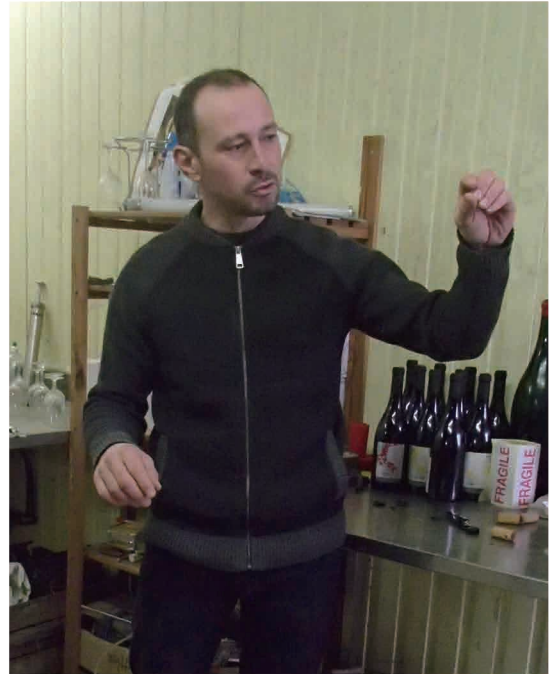
高樹齢のブドウと無添加醸造への拘りがもたらす優しい旨味！

2011年夏、ロワール地方の中心トゥール近郊で限りなく純粋な瞳の自然派生産者ルノー・ゲティエと出会いました。植物学研究者であったルノーは2003年に、奥様の実家の農場に移り家業の農場経営を継ぐことを決意しました。

近辺のAOCコトー・デュ・ロワールのエリアにはポテンシャルの高いブドウ畑が荒れ果てた状態で放置されている状況を見て好奇心に火が付きまして。そこで2004から2005年にかけてディジョンでブドウ栽培および醸造学を体感し習得した上で、ロワールに戻りこの地でヴィニロンとしてのスタートを切りました。まずは放置状態であった古木の小さな区画を見つけては所有者に交渉しに行き、一から手入れすることから始めました。全て一人で手作業での仕事、古木は1.3mの幅で植えられている為、トラクターでの作業は楽ではなく、馬の手を借りることもしばしばありました。現在6haのビオロジック栽培のブドウ畑をたった一人で真剣に見つめ続けています。

情熱込めて丁寧に育てたブドウが良く熟するのを待って手摘み収穫、自生酵母のみでの自然醗酵。白はプレスの後、木樽で醗酵熟成。赤は時にはマセラシオン・カルボニックを行いつつ、基本的には樽内で醗酵熟成。シュールリー状態で熟成は最低でも12ヶ月間は続きます。

ルノーは樹齢100年近くにもなる古木の地ブドウ・ピノドニスをこよなく愛しています。代表的キュヴェ「アドニス」は淡い色調からは想像出来ない凝縮した旨味が、そしてシュナンブランから造る白は凝縮した果実味が、土壌からのミネラルと絶妙の調和を奏でます。収穫したブドウを地中に掘られたカーブの木樽に入れてからはほとんど手を加えることなく自然に任せて呼吸をさせてあげます。ワインはその間自由に生き続け自然のままの豊かな旨みを醸し出します。



Diony

【35843】Le Pressoir de Saint-Pierre ルプレソワール サンピエール20					【35844】La Belle Egarée ラベル エガレ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	¥ 5,000				参考小売	¥ 6,000			
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口				規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			
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		テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	100m・南・南東	1.6ha			石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	100m・南・南東	1.3ha	
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 40 ~ 100年)				品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 10 ~ 117年)			
醸造 酵母	自生酵母				醸造 酵母	自生酵母			
発酵	水平式圧搾				発酵	水平式圧搾			
熟成	228Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄				熟成	228Lの新樽(50%)・古樽(50%)で発酵・熟成 無濾過・無清澄			
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満				SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			
アルコール度	14%				アルコール度	13%			
特徴	サンピエール(区画名)のプレソワール(圧搾機)という意で、石灰(テュフォー)にシレックス粘土が重なる、サンピエールを主とした複数区画に植わる高樹齢のシュナンブランをプレスし、228Lの木樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、アプリコットジャムや黄桃、ドライフルーツ、ごまの香り、果実味が豊かに広がるボリューム感とたっぷりのエキスを、酸が溶け込んだ味わいは余韻も長く美しい逸品です。				特徴	ロワール地方特有の石灰(テュフォー)にシレックス粘土が重なる畑の若木と古木のブレンドでプレス後、50%新樽・50%古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黄金色、びわやアプリコット、干し柿、ナッツの香り、コク旨なたっぷりの果実味にじわりと広がるエキスを、上品で綺麗な酸とミネラルがバランス良く交差しアフターまで続きます。			

【36411】Adonis アドニス22					【36413】L'Enchanteresse ランシャントレス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	¥ 5,000				参考小売	¥ 6,500			
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/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	
	石灰上粘土シレックス	60 ~ 110m・南南東	2.3ha・30hl/ha			石灰岩上の粘土シレックス	60 ~ 110m・南南東	0.7ha・25hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み / 5 ~ 80年)				品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100%(手摘み / 平均120年)			
醸造 酵母	自生酵母				醸造 酵母	自生酵母			
発酵	9月12~23日収穫 / 全房で10日間醸し、垂直式圧搾40~60hlのトロンコニック樽で5~10日発酵(ピジャージュ1回)				発酵	9月22日収穫 / 全房でトロンコニック樽で20日間醸し、垂直式圧搾60hlのトロンコニック樽で発酵(ピジャージュ1回)			
熟成	400Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月14日				熟成	400Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月14日			
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満				SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			
アルコール度	12%				アルコール度	12.5%			
特徴	ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキ스가詰まった果実味、口中に広がるのあるコク旨で長めの余韻です。				特徴	明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトロンコニック樽で醸し発酵、400Lの木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。			

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)

