Jordi Llorens

スペイン／カタルーニャ
ジョルディ・ロレンス

全てのワインがアンフォラ仕込み、その透明感は彼の人間性そのもの

この度、縁があってワインダイヤモンズさんよりジョルディ・ロレンスの在庫を全て引き継ぐ事となりました。また今後日本での正規輸入代理元として彼のワインを販売させてもらう事も決定しております。

彼のこれまでの歩んだ道のりとワインの栄誉は世界中のナチュラルワインラヴァ―が認めるところであります。彼の人柄の素晴らしさもまたワイン以上に最も深く人々の印象に残ることも最初にお伝えしなければなりません。（※2015年に日本にノーマが限定でやってきた際、ジョルディのワインはグラスワインに選ばれました。この時以後、コペンハーゲンのノーマでも常にジョルディのワインは使用されています。）

彼の名声に恥じない代理店として、これから皆様へ毎年毎ヴィンテージ、弊社の愛情もさらにボトルに込めまして末永くご紹介させて頂きますことをお約束いたします。尚、今回弊社を通して販売するロットに関しては、ワインダイヤモンズさんの輸入者シールをそのまま使用させて頂いての販売となりますことご了承お願い申し上げます。

彼のワインに初めて出会ったのは2016年初夏。すでにワインを一人換算2本ほど飲んでテンション絶頂で入ったスペインバル。最初に出てきたグラスワイン（赤）を一口飲んで目が覚めたことを昨日の事のようにハッキリと覚えています。なんだこりゃ、、、!?、ジョルディ・ロレンス!?スペイン・カタルーニャ？スペインにこんな美味しいヴァンナチュールがあったなんて！ 20代後半に衝撃を受けたまだ若かりし頃の南仏ルネ・ジャン・ダール、ゴビー、ロワールのティエリー・ピュズラとの邂逅のような体験、あの衝撃に再びであうとは。輸入者シールを見てみると〝ザ・ヴァイン〟と書いてあります。幸か不幸かザ・ヴァインさんがこの前後で会社をたたまれる決定を耳にしていたので、ネット検索でHPを見つけて思い切って彼へすぐにコンタクト、翌日には訪問快諾の返事が返ってきました。ちょうど1ヶ月後にフランス・スペインへの買付出張が控えていたので、そこに無理やり3時間のスペースをつくり、師匠譲りの突撃訪問です。

全く見ず知らず、取引先でもソムリエでもカーヴィストでもない日本人を笑顔で暖かく迎えて頂いた現地。到着早々畑とセラーを丁寧に案内していただき、樽とアンフォラに眠る全てのキュヴェを1つずつ、ゆっくりと落ち着いた時間の流れの中で一緒に試飲させて頂きました。感謝感激。試飲した全てのワインも鳥肌もの。同行した他のメンバーも初体験のジョルディでしたが、全員が目をウルウルさせながら試飲していたことをよく覚えています。結局、当時は彼を取り巻く様々な事情でザ・ヴァインさんからお取引を引き継ぐことは出来ませんでした。

その後、毎年現地のサロンでジョルディを探しては他愛もない談笑を続けたり、彼の仲間であるヴェガ・アイシャーラとの取引開始で彼らがコラボして造るマグナムキュヴェを取り扱ったり、何度も足を運んだスペインで彼を取り巻く多くのスペイン生産者やクルティエとの縁ができたり、とそういった小さな縁が自然と紡がれていきました。数々の小さな出来事が今回の縁を導いてくれた様な気がしています。

ジョルディ・ロレンス（スペイン語発音だとヨレンス）は、この土地で代々続く農家に生まれました。ジョルディの家族は1779年からブドウだけでなくアーモンドやオリーブなどの作物を作ってきた複合農家。ジョルディ自身はサスティナブル農業に長年熱心に取り組んでおり、現在はオーガニックのオリーブオイルも造っています。

代々受け継がれて来た16ha前後のブドウ畑で一切の化学薬品に頼らない方法でブドウを育ててきたジョルディですが、ワイン造りを始める以前はその全てを地元のコーペラティフへ格安で販売し細々と生計を立てていました。ワイン造りをスタートしたのは2008年、この当時は酸化防止剤も使用していましたしstyleは今と180度真逆。現在のようにナチュラルワインへ移行したヴィンテージは2012年からになります。

同じコンカ・デ・バルベラのジョアン・ラモン・エスコーダの影響を強く受けましたが、スタイルはエスコーダがエネルギーの爆発したスタイルなのに比べるとジョルディは彼の人柄同様でより純粋で優しく、静けさの中にエネルギーを感じるスタイルかと思います。

彼の住むブランカフォルト村は、モンブランの町から15kmほど、町から離れた森と丘に囲まれた古くからの小さな静かな村です。ジョルディはこの村で一番の有名人なのは間違い無いでしょう。ちなみにこの土地は2021年1月の寒波で、ブドウ畑は一面雪景色になりました。

畑は村の周りの標高400mから650mの基本的には石灰岩質土壌の6つの異なる場所に合計16haを所有し品種は固有品種であるパレリャーダ、マカブー、ガルナッチャやカベルネソーヴィニヨン、シラーを栽培しています。畑においてもセラーにおいてもビオディナミを実践し、特に畑は周りの畑と比べて一目瞭然の生きた豊かな土壌とブドウの木、そして生い茂る緑を見ることができます。標高の高さゆえの冷涼な気候、地中海への近さゆえの海から注ぎこむ涼しい風、これらは暑い日にも涼しい新鮮な夜が来ることを意味します。ジョルディは土壌の健康、ブドウの木のバランス、そしてワインの中への複雑味を得るため生物の多様性を促進するよう草や花を数多く畑や畑の周りに残しています。

彼のセラーは2008年から17年までは実家の向かい側のとても小さい場所でアンフォラや幾つかのタンクを用いワイン造りをしていましたが、2017年に新しいセラーを近くに作り、主に白ワインに使用する10基の粘土のアンフォラは地下に埋めてありそれはまた圧巻です。

スパークリングワインも造り始めましたのでデゴルジュの機械など年々設備が充実して行っています。只、未だに全てを家族で行っておりボトリングも手作業、ワックスによるキャップシールも妹が1本ずつ丁寧に行うなど依然として手作りには変わりありません。

醸造は至ってはシンプルで自然酵母のみを使用し何も足しません。もちろん濾過のようなプロセスもありません。衛生状態には最も気を使い、果実の純度、優美さ、繊細さ、それに複雑さとデリケートな新鮮さが丁寧なその気遣いを物語っています。

彼を訪れるとまずは畑を、ブドウを見ることからスタートします。健全なのか、問題があるのか、19年のようにカビに襲われ多くのブドウを失った際にも彼はきちんと問題を示してくれます。ジョルディこそは真のファーマーに違いありません。

出会ってからずっと彼の造るワインを毎年追い続けた結果、最も尊敬すべきはその人柄とワイン造りへの姿勢という事に年々気づかされていきました。出会った人々をHappyに、朗らかで優しい気持ちにさせてくれる彼の人柄とワイン達、日本でもお酒を愛する多くの方々に感じてもらいたいと願っています。

Diony

【35905】Ancestral de la Cristina アンセストラル デ ラ クリスティーナ22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥4,300			
規格/タイプ	750ml×12 ／白微泡・辛口			
栽培／認証	ビオディナミ／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	石灰岩	425m・東～西	4ha・6hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	マカベオ100%（手摘み／平均20年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月7日収穫／全房で足で破砕後、4日間醸し プラスティックケースで発酵 糖が残った状態で2021年9月17日瓶詰め 瓶内発酵・熟成／無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
ガス圧	4.3気圧			
アルコール度	13%			
特徴	22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスティックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。			

【35898】Blanc5.7 ブラン シンコ シエテ21

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥3,600			
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口			
栽培／認証	ビオディナミ／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	石灰岩 石灰	425m・東～西	7ha・10hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ60%（手摘み／ 31 ～ 37年） マカベオ40%（手摘み／平均19年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月中旬～ 10月上旬収穫 品種ごとにアンフォラとステンレスタンクで5日間醸し プレスせず、アンフォラとステンレスタンクで6 ～ 8 ヶ月間発酵・熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ／無濾過・無清澄／瓶詰め：2021年6月		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
アルコール度	10.5%			
特徴	21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっと9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャーダを5日間醸し、プレス機は持っていないのでプレスせずアンフォラとステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライムの香り、柔らかいアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。			

【36770】Blanc d'Anzera ブラン ダンセーラ23

SOLD OUT

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥4,300			
規格/タイプ	750ml×12 ／白・辛口			
栽培／認証	ビオロジック／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰岩	425m・東～西	1ha	
品種(収穫/樹齢)	マカベオ90%　モスカテル10% （手摘み／平均21年・37年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	醸し後、フリーランジュースのみを アンフォラで6 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満		
アルコール度	10.5%			
特徴	Anzeraはこの地方のアンフォラの古い呼び名です。マカベオに少しのモスカテルを足し数日間醸しプレス機はないのでプレスせずフリーランジュースのみをアンフォラで6 ヶ月発酵・熟成しました。淡い黄金色、トロピカルフルーツやアプリコットジャム、黄桃、メロンのアロマ、ドライな口あたり、果実味よく甘く感じるほど口中にトロピカルな香りが充満する美しい仕上がりです。			

【35900】Parellada パレリャーダ22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥4,400			
規格/タイプ	750ml×6×2 ／オレンジ・辛口			
栽培／認証	ビオディナミ／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰	425m・全方位	2.5ha	
品種(収穫/樹齢)	パレリャーダ100%（手摘み／ 21 ～ 37年）			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	スミマセラシオンカルボニック後、 フリーランジュースのみを ステンレスタンクで6 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：8mg/L		
アルコール度	10.5%			
特徴	パレリャーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6 ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと拡がるアタック、詰まったエキス感とほんの少しのタンニン、心地の良い酸味が溶け込んだ余韻の長い味わいです。			

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）

Diony

【35902】Blankaforti ブランカフォルティ 22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥3,500			
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰岩	430 ～ 600m・全方位	5ha	
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、シラー、パレリャーダ(手摘み／ ComingSoon)			
醸造 酵母	自生酵母			
醸造 発酵・熟成	セミマセラシオンカルボニック後、 フリーランジュースのみを アンフォラで6 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			
醸造 SO_2	無添加　トータル：4mg/L未満			
アルコール度	12.5%			
特徴	キュヴェ名はジョルディの住むブランカフォルト村の住人のことを指します。4品種をスミマセラシオン後フリーランジュースのみをアンフォラで6 ヶ月発酵・熟成しました。明るいガーネット色、レッドプラムやブラックチェリー、バラのアロマを感じます。柔らかくフレッシュなアタックに心地の良いタンニン、プチプチとしたテクスチャー、酸味と果実味のバランスよく果実感の良い仕上がりです。			

【35904】Tosut トスット22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥3,900			
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰岩	400 ～ 600m・東、西	2ha	
品種(収穫/樹齢)	シラー 90% ガルナッチャ 10% (手摘み／ 9 ～ 10年)			
醸造 酵母	自生酵母			
醸造 発酵・熟成	除梗後、ステンレスタンクで醸し プレスせず、アンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄			
醸造 SO_2	無添加　トータル：4mg/L未満			
アルコール度	13%			
特徴	トスットとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除梗しステンレスタンクで醸し後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーネット色、プルーンやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりとした果実味を感じるアタックに拡がるしっかりとしたエキス感、果実の旨味が心地よく溶け込んでいます。			

【36771】Garrut ガルー 22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
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／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰岩	430 ～ 600m・全方位	5ha	
品種(収穫/樹齢)	ガルー(モナストレル)100% (手摘み／ ComingSoon)			
醸造 酵母	自生酵母			
醸造 発酵・熟成	1週間醸し議、フリーランジュースのみを ステンレスタンクで6 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			
醸造 SO_2	無添加　トータル：7mg/L未満			
アルコール度	13%			
特徴	ガルー(モナストレル)を1週間醸し後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6 ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い色調のルビー色、白イチゴやイチゴジャム、ネクタリンやイチヂクのアロマを感じます。高めの酸味にスッキリとした口あたり、穏やかなタンニンが心地よく塩味のあるミネラルがアクセントとなりスムーズな味わいです。			

【35903】Atikete アティケテ21

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥4,300			
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰岩	400m・全方位	11.7ha	
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ 90% マカベオ10%(手摘み／平均15年)			
醸造 酵母	自生酵母			
醸造 発酵・熟成	セミマセラシオンカルボニック後、 フリーランジュースのみを 木樽で12 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			
醸造 SO_2	無添加　トータル：6mg/L			
アルコール度	13%			
特徴	特別なイベントやお祝いのためにドレスアップするという意味のキュヴェ名で3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、カカオ、湿った土のアロマ、たっぷりの果実味にしっかりとしたタンニンが溶け込んだ骨太な仕上がりでカカオやドライフルーツの香りが拡がる味わい深い仕上がりです。			

【36772】Atikete アティケテ22

呼称	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			
参考小売	￥4,300			
規格/タイプ	750ml×12 ／赤・ミディアム			
栽培／認証	ビオロジック／ CCPAE			
テロワール	土壌	標高・向き	面積	
	石灰岩	400m・全方位	11.7ha	
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、マカベオ(手摘み／平均15年)			
醸造 酵母	自生酵母			
醸造 発酵・熟成	セミマセラシオンカルボニック後、 フリーランジュースのみを 木樽(栗の木)で12 ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄			
醸造 SO_2	無添加　トータル：6mg/L			
アルコール度	12.5%			
特徴	3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを栗の木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとしたタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。			

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)