Vineyer de la Ruca

ルーション地方
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

ブルノ・デュシェンらと共に9cave(ヌフカーヴ゛)のメンバーでムードメーカーのManuel de Vecchi Staraz(マニュエル・ディ・ヴェキ・スタラズ)は1974年生まれのイタリア人。奥様はデンマーク生まれの画家で、2人はイタリアで知り合いました。彼女がフィレンツェの美術大学で学んでいた時でした。理想的な地を求め、イタリア中を探し周りましたがなかなか見つからず、最終的に辿り着いたのがフランス最南端の町バニュルスでした。

そこでワイン畑3haを見つけ栽培を開始したのが2006年のこと。前の所有者がビオ実践者でなかったため納得できるブドウができず2年間はカーヴコーペラティブへブドウを売っていました。納得のいくブドウに恵まれて自分でバニュルスを造るようになったのが2008年。当初はブルノとは面識がありませんでしたが畑がブルノの畑の東側で背中合わせのとても近い場所にあり、二人が仲良くなるのに時間はかかりませんでした。2ha(ビオディナミ)のグルナッシュノワールから、たった1,000本のとびっきり美味なバニュルスが誕生します。

2014年にはバニュルスから1時間ほどのモーリー近郊のラテュール=ド=フランス村に15年間ビオロジックを実践してきた40haの畑を借り受けました。ここではビオロジックを実践し、イタリアでスティルやランブルスコを造る友人へ敬意を込めたペティアンなどを造っていて、この畑から誕生するワインすべてにJudas(ジュダ)を冠しています。

もともとマニュエルはモンペリエでワイン醸造を学び、様々なドメーヌで働いてきました。実は栽培家というよりビオディナミのコンサルタントとしてフランスで知られていたのでした。醸造面においてもクラフトマン精神旺盛で、ブドウに音楽を2 〜 3時間聴かせながら開放桶で醸し、手でかき混ぜ、樽に移す際もバケツで一杯一杯運び移すほか、除梗する際やプレスも全て手で行うという徹底ぶり。バニュルスの瓶は知人の職人さんに頼んで作ってもらっていて、1本ずつ微妙に違っています。生産量が少ないからこその成せる技、手作り感を大切し、1本ずつ想いを込めて造ったワインたちです。

(新井順子)

【44134】Hapax アパックス22

新着

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥6,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 ／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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂	300m・北	2ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み／平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	9月収穫 全房で木製解放桶で15日間醸し 垂直式圧搾 800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め：2023年5月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	アパックスは、コーパス言語学で"オンリーワンやユニークを意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いオレンジ色、フランボワーズや白イチゴ、マッシュルーム、ドライアプリコットのアロマ、果実味の甘さを感じるアタック、さくらんぼの酸味と程よいタンニンが心地の良い仕上がりです。		

【44407】Ceci N'Est Pas Elio スシ ネ パ エリオ23

新着

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥5,000		
規格/タイプ	750ml×6 ／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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	200m・北	0.8ha・8hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% ムールヴェードル20% (手摘み／平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	全房のブドウを足で破砕後、木製解放桶で5日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 木製解放桶で9日間発酵(毎日ピジャージュ・ルモンタージュあり)		
醸造 熟成	225Lの木樽で8ヶ月間熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め：2024年6月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	13.5%		
特徴	シスト土壌に植わるグルナッシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破砕後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製解放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、カシスやプルーン、黒胡椒やリコリスのアロマを感じます。高めの酸味のアタック、しっかりとした果実味に少し荒いタンニン、今後の熟成感が期待できる味わいです。		

【43311】Ellittico エリティコ19

新着

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥6,300		
規格/タイプ	750ml×6 ／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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・北	0.9ha・6hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% カリニャン40% (手摘み／平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	全房のブドウを足で破砕後、木製解放桶で1日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 7hlの木製解放桶で7日間発酵(毎日ピジャージュ・ルモンタージュあり)		
醸造 熟成	350Lの木樽で8ヶ月間熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め：2020年5月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるグルナッシュとカリニャンを全房で足踏みし破砕後1日醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製解放桶で発酵後、木樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、プルーン、火打石、スモークのアロマ、しっかりとしたタンニンにバランス良く果実味とエキス感が拡がり、溶け込んだ酸味がアクセントとなっています。		

【43898】Ellittico エリティコ21

新着

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	￥6,300		
規格/タイプ	750ml×6 ／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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・北	0.9ha・4hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% カリニャン40% (手摘み／平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵	全房で木製解放桶で1日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 7hlの木製解放桶で7日間発酵(毎日ピジャージュ・ルモンタージュあり)		
醸造 熟成	350Lの木樽で8ヶ月間熟成／無濾過・無清澄／瓶詰め：2022年5月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	13%		
特徴	地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるグルナッシュとカリニャンを全房で足踏みし破砕後1日醸しプレス、木製解放桶で発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。濃い紫ガーネット色、カシスやプルーン、焚火、火打石、皮の香り、やや高めの酸に口中にしっかりとした味わいが拡がるミディアム・フルボディでしっかりとしたタンニンがアクセントとなっています。		

【44135】Banyuls バニュルス21

新着

呼称	VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル		
参考小売	￥16,000		
規格/タイプ	500ml×4 ／甘味果実酒		
栽培／認証	ビオロジック ビオディナミ／エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	400m・北	2ha・5hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み／平均80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	全房のブドウを足で破砕後、木製解放桶で30日間醸し 木製の古式圧搾機でプレス 発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め 225Lの木樽で20ヶ月間熟成／瓶詰め：2023年5月		
醸造 SO_2	無添加		
アルコール度	16%		
特徴	地中海の影響を受け乾燥したシスト土壌に植わるグルナッシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバニラ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ボリューミーで豊かなタンニンが感じられます。		

Diony