

暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培

2003年夏40℃を超える猛暑の中、南仏ラングドックの小さなドメーヌを訪問、それがピエールとの運命的な出会い。太陽溢れる大自然の中での自然栽培・自然醸造の偉大さを体感する瞬間でした。彼に導かれるようにテロワールワインの追求が始まったと言っても過言ではありません。

モンペリエから西50Kmのペズナス、陰しく乾燥した地にあるガランスは、広大な丘にポツンと位置する大自然の中のドメーヌです。1939年に叔父と父親が元々ブドウ畑ではなかった土地を購入しブドウ栽培を始めました。1991年にピエールとミュリエルのキノネロ夫妻が引き継いだ後、肥沃な土地の個性を生かし「自然」のままの栽培を行い、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出しました。秘境の広大な地であるが故に周囲に他生産者の畑がなく、うどんこ病などの病気の恐れや農薬の影響を受けずに健全なブドウ造りを行うには好条件。畑に自生するローズマリーやタイムなどのハーブが葡萄の皮に良い影響を与え、ワインのアロマには爽やかなガリグ（ハーブ）香が感じられます。収穫量を極端に抑え、自生酵母での自然発酵により造り出された溢れるばかりの凝縮感と複雑な味わいはまさに南仏のグランヴァン、フランス国内での評価も年々高まるばかりです。

元プロのラガーマンで明るく誠実なピエールとミュリエルの周囲には、この地で活躍するレストランオーナーやワイン造りに夢を抱いた青年など情熱溢れる仲間たちがいつも集まって来てはワイン談義に華を咲かせます。「自然に自然の」栽培・醸造に情熱を傾け、多くの人から愛され信頼される生産者です。

2008年夏 現地を訪れた時、記念の土産に「風」と書かれた掛け軸を贈りました。この年は初夏に風があまり吹かなかった為、病気の心配を頭の中で巡らせていたピエール。偶然にも日本から「風」がやって来た事、ピノノワールが植わる畑は標高が高く特に風が強い事、2006年に訪れた京都や東京などに想いを馳せ、日本だけに限定でピノノワールのヴァンドソワフ（ナチュラルな旨味で喉の渇きを心地良く潤すワイン）を造りたいと考えました。

「異文化の日本で、自分のワインに興味を持っていただき、皆さまに受け入れられることをとても嬉しく思っている」と日本のお客様への感謝の気持ちで誕生したこのワイン、現在はシャルドネも加わり皆さまにお馴染みです。必然と偶然が生み出した、心温まるやさしい味わいの「風」をお楽しみ下さい。



【36812】Kaze Rose 風 ロゼ24			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 2,700		
規格/タイプ	750ml×12 /ロゼ・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
	粘土石灰	60m・北西	1ha・40hl/ha
品種 (収穫)	グルナッシュ、グルナッシュグリ (手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	9月10日収穫/全房で直接压榨 50hlと60hlのセメントタンクとステンレスタンクで発酵	
	熟成	50hlのステンレスタンクで熟成/濾過あり・無清澄/ 2025年2月5日	
	SO ₂	収穫時:5mg/L 発酵中:5mg/L 熟成中:2mg/L 瓶詰め前:2mg/Lトータル:15mg/L未満	
アルコール度	12.5%		
特徴	樹齢 35 年の粘土石灰土壌で育ったグルナッシュとグルナッシュグリを全房で直接压榨しセメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。淡いサーモンピンクの外観、ベリーキャンディの愛らしい香り、穏やかな酸とタンニンが全体をやさしく包み込み、軽やかさがあがりながら濃とした佇まいが印象的です。温度を低めにすることで繊細さと清涼感がより一層引き立ちそうです。		

新着



新着

