

# Domaine AZAN

ラングドック地方  
ドメーヌ・アザン

## 海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリアージュ！

南仏の中心都市モンペリエから南西15kmピクプール・ド・ピネというエリア。海からわずか6kmしか離れておらず、地中海からの潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地よく吹きつける場所にドメーヌ・アザンはあります。1985年からビオロジック栽培に取り組んできたオリヴィエと妻フロリアンヌは少しづつ栽培面積を増やし、特にこのエリアの名前そのものであるピクプール品種と砂を含んだ石灰質の土壌がとても相性がよいと気づき、そのポテンシャルに目を付け始めていました。幸運なことにさらさらと乾燥した気候と、風による防虫効果も手伝ってごく自然にケミカルな物を使わない農業ができると言います。「昔はリンゴ農家でした。知っていますか？りんごってとてもたくさん農薬を使わないといけないんです。その現実といつも闘っていました。農薬を使わない農業を考えリンゴではなくブドウに転換したんですよ」今は自分たちのワインから自家製マールを作り1年間寝かせコンポストにし、漉き込むことで豊かな土を育てるまでになりました。

今一番注力しているのは、やはりピクプール。毎年少しづつその割合を増やしているのだそうです。「海に近いこの土地の食べ物とよく合うようにできあがるんです、不思議よね」車を少し走らせれば、海沿いの街らしく魚屋やオイスターバー（「今そこであがりました」といわんばかりの新鮮な数種類の牡蠣が並び、横に「レモン€1」などと書かれている屋台。おばちゃんに自分たちの食べる分だけオーダーするスタイル）がいくつもあり、必ずと言って良いほどそこにはピクプールのボトルが並んでいるのです。そんなに遠くなく、畑の向こうには地中海が見え、空の色と繋がり紺碧の世界を作り出します。そこで光を浴びたブドウがきらきら輝く、そんな自然色一杯のドメーヌです。



Diony

[36778]Azan Blanc アザン ブラン23				[36779]Azan Rouge アザン ルージュ 23			
呼称	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称	IGPペイ・ド・ロー		
参考小売	¥2,000	JAN:4582138365320		参考小売	¥2,000	JAN:4582138365313	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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/エコセール、AB			栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB		
テロワール	土壌 標高 面積			テロワール	土壌 標高 面積		
	粘土石灰 30m 35ha				粘土石灰 30m 7ha		
品種	ヴィオニエ100%			品種	カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均10年)			(収穫/樹齢)	(手摘み/平均20年)		
醸造	発酵 水平プレス機で圧搾 セメントタンクとグラスファイバータンクで1ヶ月発酵			醸造	発酵 セメントタンクとグラスファイバータンクで 1ヶ月発酵		
	熟成 そのままのタンクで3ヶ月熟成 フィルター使用				熟成 そのままのタンクで6ヶ月熟成 フィルター使用		
SO <sub>2</sub>	状況により量を決める トータル:112mg/L			SO <sub>2</sub>	状況により量を決める トータル:54mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ!行こう!自然バンザイ!」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。						
[36961]Picpoul De Pinet ピクプール ド ピネ24							
呼称	Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ						
参考小売	¥2,600	JAN:4582138364224					
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、AB						
テロワール	土壌 標高 面積						
	粘土石灰 12m 70ha						
品種	ピクプール100%						
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均5年)						
醸造	発酵 垂直プレス機にて圧搾 セメントタンクとステンレスタンクで1ヶ月発酵						
	熟成 フィルター使用						
SO <sub>2</sub>	醸造時:少量 瓶詰め時:約30mg/L トータル:96mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール 100%のワインです。ピクプール・ド・ピネというエリアは地中海からわずか 6km で潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦藁色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。						



Diony