

# L'Ostal

シュドウエスト地方  
ロスタル

## カオール産オーセロワの魅力 たっぷり果実味に驚くべき冷涼感

2015年7月、フランス南西地方コートデュデュラスから山道を抜け東南東へ80km車を走らせ、ロット川流域のカオール地方に入りました。その小高い丘の上にロスタルの造り手Louis Perotレイ・ペロの自宅兼醸造所があります。車から降りた瞬間、風が強いところだと感じたことを記憶しています。家から出て来るやいなや、挨拶もそこそこに自分がヴィニュロンになったわけや自身の持つ畠の事を矢継ぎ早に説明してくれました。

彼は大学卒業後、パリのガリマール出版社というフランスを代表する文学の出版社で小説の編集者として働いていました。しかし2012年に他の出版社で働いていた妻のシャルロットと、自然により近い生活をしたいと一念発起しヴィニュロンになることを決意、ボーヌの醸造学校に通います。修了後、研修先に選んだのはカオールのナチュラルワインの造り手シモン・ビュッセのところでした。そこで彼の哲学と仕事をしっかりと学び、自分も果実味と冷涼感を両立させるエレガントスタイルのワイン造りへの意思を固めていきます。そして約一年の時が経ったある日、独立への想いを告げました。するとシモンはルイの門出に自分の畠の一部を彼に譲ってくれたのです。シュドウエスト出身の彼にとってこの地方で畠を手に入れることは願ってもないチャンスでした。また、この自然環境こそが、妻と共にこれから的人生を過ごすのに最適だと確信しました。

現在はデュラベル、バラン、ブレイサックという3つのコミューンに合計2haの畠を所有し、その95%がオーセロワ(マルベック)、残りはメルローの畠です。また、2016年からはピュイレヴェックと呼ばれるコミューンにも畠を取得し、生産本数も増えております。

土壌はコミューンによって多少の違いはありますが、主に酸化鉄を含む赤土と粘土石灰が混じっており、そのコミューンごとに収穫・醸造をしていくのが彼のスタイルです。例えば粘土の多い場所で採れたオーセロワ(マルベック)は重くなりがちなのでマセラシオンカルボニックを行い軽くてフルーティなスタイルに、砂の多い場所で採れたものは除梗してから発酵させて凝縮感のあるスタイルにするといった工夫をしています。

オーセロワ(マルベック)はブドウの皮が厚く、タンニンを多く抽出し収斂性が強いワインになることが多い品種です。しかし、彼はそのスタイルではなく、果実味がありながらエレガントで冷涼感のあるワイン造りを目指しているため、必要以上のエキスとタンニンの抽出は行いません。

発酵が終わると少し醸造所から離れた洞窟の中でゆっくりと熟成させ、ブドウ本来の旨みを伝えるために無濾過・無清澄・SO2無添加で瓶詰めします。

私たちにもその洞窟の中を案内してくれましたが、電気が通っていないのでなんとロウソクを持ちながらの移動でした。中は夏にもかかわらずひんやりしており、温度が安定しているのでワインの熟成には最適な場所だと感じました。

こうして出来上がったワインはピュアでフレッシュな果実味に溢れ、冷涼感のある酸がワインの骨格を造りだす素晴らしい仕上がりです。ルイ曰く、昔からここに住む老人たちからも「本来のカオールの味だ！」と好評のようです。

まだまだ慣行農法の多いカオールの地で「自然と向き合い、カオールのテロワールの味がダイレクトに伝わるエレガントなワインを造る！」と熱く語るルイ・ペロ。

南西地方で造られるナチュラルワインの素晴らしさを是非感じ取っていただければと思います。

2017年にはピノノワール、シナンブランなども植樹したそうで、今後はこれらの品種の新しいキュヴェもご紹介できる予定です。



<b>[36469]Hilarius イラリウス23</b>				<b>[36474]Syrah シラー 23</b>			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	新着		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	新着	
参考小売	¥3,900			参考小売	¥4,000		
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 ビオディナミ/エコセール			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	土壤 標高 面積・収量 粘土石灰 鉄 岩石 170 ~ 180m・北、西 CominSoon			テロワール	土壤 標高・向き 面積 粘土石灰 鉄 岩石 200m・西 ComingSoon		
品種 (収穫/樹齢)	ピュイレヴックの畑で育つピノノワール以外の全品種 (手摘み / ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 平均2年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でグラスファイバータンクで7日間マセラシオンカルボニック フリーランジュースをグラスファイバータンクで2週間発酵			発酵	全房で破碎後、ステンレスタンクで7日間醸し フリーランジュースをステンレスタンクで7日間発酵		
熟成	古樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	木樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:3mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:3mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	パーセル"ピュイレヴック"で育つピノノワール以外の全品種を全房でマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースをグラスファイバータンクで発酵。木樽で熟成しました。紫ガーネット色、レッドチェリーやレッドプラム、なめし皮、ユーカリやミントのアロマを感じます。じわりと抜がるエキスはブルーベリーの味わいへと変化し、全体的にまろやかでベリージャムの甘さを感じます。			特徴	パーセル"ピュイレヴック"に21年に植樹されたシラーを全房で破碎後醸し、ステンレスタンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しサンスフルで瓶詰めました。黒色の強い紫ガーネット色、カシスジャムやドライフルーツ、ブルーン、リコリス、湿った土のアロマを感じます。ドライな口あたりに控えめな果実味、少し強めのタンニンと中程度の酸、中程度の余韻が感じられます。		
<b>[36470]Zamble ザンブル23</b>				<b>[36473]Salve サルヴ23</b>			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	新着		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	新着	
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,400		
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 ビオディナミ/エコセール			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	土壤 標高・向き 面積 粘土石灰 鉄 岩石 170 ~ 180m・東 ComingSoon			テロワール	土壤 標高・向き 面積 粘土石灰 鉄 岩石 170 ~ 180m・北西、西 ComingSoon		
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み / 平均44年・38年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール70% シラー 30% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で破碎後、木樽で7日間醸し フリーランジュースを木樽で15日間発酵			発酵	除梗後、ステンレスタンクで7日間醸し フリーランジュースをステンレスタンクで7日間発酵		
熟成	木樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	アップサンプラージュし、木樽で6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:3mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:3mg/L未満		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	"デュラヴェル"のマルベックと"ルトゥール"のマルベックを全房で破碎し醸し、フリーランジュースを木樽で15日間発酵後、木樽で6ヶ月熟成しました。透明感のある黒色の強い紫ガーネット色、イチゴやフランボワーズ、スミレ、スマートの力強い香りを感じます。フレッシュな口あたりに丸みのあるアタック、ドライフルーツとジャムの豊かな果実味、エキス感が詰まっていて冷涼な印象です。			特徴	パーセル"ピュイレヴック"で育つピノノワールとシラーを除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵、アップサンプラージュし木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めました。紫ルビー色、クランベリーやカシス、スミレ、湿った土のアロマを感じます。アタックはスムーズな口あたり、中程度のタンニンで尖りがないまろやかさ、酸味は目立たずミディアムな口あたりです。		

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)



Diony