

# Nautile

ルーション地方  
ノティール

## 9カーヴを出て更なる新境地へ

南仏バニユルス、Fabien Blacher(ファビエン)は1979年2月16日、フランスの第二の都市リヨンに生まれました。美術の学校を卒業した後、全く違う分野の音楽家を目指します。10年間音楽の世界おりましたが、リヨンのラジオの会社で務めている頃、南仏ペルピニャンの旅行中、今の奥様と出会います。そして太陽に憧れ2人で南仏に移住する事を決意。そして折角なら自然の中で仕事をしたい！とワイン造りをする事にしました。と、言っても右も左も解らないので、まずはブドウ畠を借りました。折角なら無農薬農法にチャレンジしたいと2008年から5.2haの畠をビオで栽培しました。しかし醸造は解りません。なので2016年までは造ったブドウを協同組合に売っていたのです。そんな中、ナチュラルワインに出会います。その美味しさにショックを受け、自分で自ら造ってみたい！とブルノ達のいる9CAVES の一部屋で2017年から造り始めました。

1.45haムールヴェードル単独畠、0.65haシラー単独畠、0.5haグルナッシュ単独畠、残りの2.6haはこの辺を同じ3種類のグルナッシュやなどが入り組んだ畠です。この畠をビオに変え、最初は借りておりましたが、2011年にその中の1haを購入しました。そして将来的にどんどん買っていくことを考えております。

彼のワインはムールヴェードルとシラーを個別に醸造できます。このバニユルスでそういう事はなかなか難しいです。彼の単独ムールヴェードル2017年を樽から飲んだ時、まるでYOYOのワインのようだと、吃驚しました。とても優しくエレガントでしたたかなボテンシャルもあるのですが、それが見え隠れしているピュアな味わい。2017年はたった3樽しかなかったので、残念ながら他の樽とブレンドして2つのキュヴェになりました。2018年の収穫はファビエンに単独ワインを醸造するようお願いしました。

ファーストヴィンテージから抜群に美味しいワインを造っておりますが、確実に品質が上がっているのが分かり、ますます楽しみな生産者となっております。

真面目で少し控えめですが、明るくお茶目な楽しいお人柄で、エチケットデザインはすべて生産者ファビアン自身による鉛筆の直筆画です。

(2018年4月1日 第1回目訪問)



**[44669] Viognier ヴィオニエ24**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
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/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>100m・北</td> <td>0.75ha・25l/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	100m・北	0.75ha・25l/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
シスト	100m・北	0.75ha・25l/ha					
品種(収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均40年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月16日収穫/全房で垂直式圧搾 500Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年4月27日						
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:0.01mg/L トータル:20mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	バニュルスで2017年からワイン造りをはじめたファビアンが、シスト土壌で育つ樹齢40年のヴィオニエを全房でプレスし500Lの木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、洋梨や青バナナ、ライムや洋梨キャンディーのアロマ、口中にトロピカルな香りが括がり、ドライな口あたりにレモンピールのほろ苦さがアクセントとなっていて、アフターはスッキリとした印象です。						

新着



**[44114] Les Sylphes レ・シリフ22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>400m・北</td> <td>0.9ha・8hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	400m・北	0.9ha・8hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
シスト	400m・北	0.9ha・8hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% グルナッシュグリ30% カリニャン10% (手摘み/平均90年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月12日収穫/除梗後、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ビジャージュ5回・ルモンタージュ5回)						
熟成	古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月13日						
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:0.01mg/L トータル:10mg/L未満						
アルコール度	14%						
特徴	よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。グルナッシュを主体に3品種を除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。黒色ガーネット、カシスやブルーベリー、トマト、湿った土のアロマ、力強いアタックに甘味のある果実味、おだやかな酸にしつかりとしたタンニンが溶け込み、18年よりジューシーを感じます。						

新着



**[44393] L'étoile de Séris レ・トワール ド・セリ23**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック/-						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>500m・北</td> <td>0.92ha・10hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	500m・北	0.92ha・10hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
シスト	500m・北	0.92ha・10hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み/平均30年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	8月15日収穫/除梗後、垂直式圧搾 5hlのステンレスタンクで発酵(ビジャージュ4回・ルモンタージュ3回)						
熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年4月12日						
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:0.1mg/L トータル:10mg/L未満						
アルコール度	14%						
特徴	バニュルス・地中海沿岸近くのシスト土壌に植わるムールヴェードルを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブラックプラム、ショコレート、湿った土、リコリスのアロマを感じます。力強いアタックでボリュームのあるしっかりとした果実味に完熟ベリーの味わい、タンニンと酸味がうまく溶け込んだ旨味のある仕上がりです。						

新着



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