



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年間音楽の世界にいましたが、リヨンのラジオの会社で務めている頃、南仏ベ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、まずはブドウ畑を借りました。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の畑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畑、0.65haシラー単独畑、0.5haグルナッシュ単独畑、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畑です。この畑をビオに変え、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き考えております。

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のです。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ポ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ーな味わい。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、ますます楽しい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エ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)



2018/01/30

【44669】Viognier ヴィオニエ24				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			<div>新着</div> 
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	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 ₂	瓶詰め前: 0.01mg/L トータル: 20mg/L		
アルコール度	13.5%			
特徴	パニユルスで 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拡がり、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。			

【44144】Les Sylphes レ シルフ22				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			<div>新着</div> 
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	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% グルナッシュグリー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 ₂	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、おだやかな酸にしっかりとタンニンが溶け込み、18 年よりジューシーさを感じます。			

【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			<div>新着</div> 
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	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 ₂	瓶詰め前: 0.1mg/L トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	14%			
特徴	パニユルス・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、チョコレート、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ユ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。			

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)