



# Les Ânes Ailés

ルーシオン地方  
レ・ザーヌ・エーレ

## 法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに魅了され…

バニユルスにまたまた新しい生産者が誕生しました。

その名はKikkoこと、Francesco Kikko Pesci フランチェスコ・キッコー・パッシ、イタリア・ナポリ生まれ1988年12月6日生まれ。しかし大学の関係で2017年までローマに住んでおり、何とKikkoは難関ローマ大学法学部を卒業しております。実はご家族が法律家一家で、お父様は検事をされております。そのお父様がワインが大好きで、一緒に沢山のワイナリーを訪問しました。そんな環境下、Kikkoは弁護士でなくローマでソムリエの学校に入りました。とても珍しいケースです。その後ローマのバーでソムリエとして働いておりましたが、そこで出会ったバニユルスのヴィンヤード・ラルカのマニユエルのワインがきっかけで、バニユルスの収穫を手伝います。その後、フランスの沢山のナチュラルワインの生産者を回りますが、最終的に一番Kikkoが好きなバニユルスに戻り、働きながら個別にワインを造りました。2020年・2021年と造り、ヴィンヤード・ラルカ名義でワインはリリースしてきましたが、やはり正式に独立したいと考え、2022年に正式にワイナリーを立ち上げました。

場所はBruno Duchen達のいる9Caveです。どうしてソムリエのままでなかったのですか？と聞いたら夜遅い仕事は疲れたとの事。ご両親は反対ではなかったですか？との質問にお父様は仕方ないと諦め、お母様は反対だったとの事。しかしフランスで彼が生き生きしている姿を見て、今ではご両親とも応援して下さいます。

3年前に購入したBIOの1haのグルナッシュの他に1.2haのカリニャンを借りました。まだまだ子供みたいな一面がありますが、育ちの良さがお人柄に出ている優しいナイスガイです。ワインも彼のように素直な優しい味わい、是非こういう若者を応援下さい。

(2022年10月6日第一回訪問)



Diony

【44670】Arlequin アルレカン24				【44401】Pierrot ピエロ23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・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 / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・南	1ha・30hl/ha		シスト	90m・南東	1.5ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン80% ヴェルメンティーノ20%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月20日収穫 / 全房でセメントタンクで2日間醸し 垂直式圧搾 / 10hlのグラスファイバータンクで発酵			発酵	ステンレスタンクで5日間スミセラシオンカルボニック 垂直式圧搾 / 10hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	セメントタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年6月30日			熟成	10hlのセメントタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年6月30日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	シスト土壌で育つ全房のブドウを醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。濃いゴールドイエローの外観、少しの濁り、トロピカルフルーツや金柑シロップ漬け、アプリコットや黄桃のアロマを感ずます。アタックからしっかりと拡がりのある味わい、ほろ苦いビールの味わいや酸味が心地よくアフターに残ります。			特徴	23年は全房の比率が高く、シスト土壌で育つグルナッシュを5日間スミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡く薄いガーネット色、スモモ、フルーツマト、檜のアロマを感ずます。薄旨でやさしいアタック、口中にアメリカンチェリーを食べたような豊かな果実味と心地よい苦味を感ずます。		
【44671】Pierrot ピエロ24				【44167】Tiché ティシェ 22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,800		
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 / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	90m・南東	1.5ha・25hl/ha		シスト	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%(手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ カリニャン(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月28日収穫 / ステンレスタンクで7日間スミセラシオンカルボニック 垂直式圧搾 / 10hlのステンレスタンクで発酵			発酵	全房のブドウを木製開放桶で足踏み 7hlの木製開放桶で発酵(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	10hlのセメントタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年6月30日			熟成	400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	シスト土壌で育つグルナッシュを7日間スミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある紫がかかったガーネット色、フルーツマト、木材のアロマを感ずます。スムーズな口あたりに柔らかなタンニンが溶け込み、アメリカンチェリーの香りが口中に拡がるピュアな味わいです。			特徴	ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナッシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の濃いガーネット色、プルーンやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が拡がるエキス感と酸味、中程度のボリューム感があります。		
【44402】Kik-off キックオフ23				【44168】Kik-off キックオフ22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,800			参考小売	¥5,800		
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 / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	300m・北	0.87ha・6hl/ha		シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリー70% グルナッシュ20% グルナッシュブラン10%(手摘み/平均80年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ70% ムールヴェードル30%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、15日間グラスファイバータンクで醸し 垂直式圧搾 / 10hlのグラスファイバータンクで発酵			発酵	全房のブドウを木製開放桶で足踏み 7hlの木製開放桶で発酵(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 2025年5月15日			熟成	400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。3種のブドウを除梗し醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しました。オレンジを帯びたルビー色、穏やかに香りが立ちレッドチェリーやイチゴ、ドライフルーツ、干し柿のアロマを感ずます。まるやかなアタックに高めの酸、穏やかなタンニンでスムーズな口あたり、アフターには柿の香りを感じます。			特徴	Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。		

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)