



Domaine Benedetti

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ベネデッティ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャームなローヌ

今まで出会わなかったのが不思議と思える良心的な生産者。これだけ世の中でナチュラルワインのブームになっているのに、相変わらず20世紀のペースでワインを造り続けております。その名は Christien Benedetti (クリスチャン・ベネデッティ)、名前の通りイタリア系ファミリーです。

DionyのコンサルタントになってからAOC Cotes du Rhoneは残念ながら選んでおりませんでした。久々にこの地で納得の醸造家に出会え、とても嬉しいです。

26haもの畑を34歳の息子ニコラと一緒に無農薬で栽培しております。3haは白、残りは赤。ローヌの品種は全て揃っております。

AOCでは

- ①Chateau neuf du Papeが3.5ha
- ②Cote du Rhoneが17ha
- ③Vin de Franceが5.5haです。

イタリアから渡って来たお爺様がこの地で10haの畑でブドウ栽培を始めます。その時代は共同組合にブドウを売っておりましたが、無農薬の時代でした。お父様の代に代わり、2haだけ残り、他のワイナリーで働く事を選びます。世の中が化学肥料が当たり前になり、農業の形態が変わってきたからです。クリスチャンの代になり、この2haをお爺様の時代のように無農薬に戻す事から始めました。そして最初5.5haを買い足し無農薬ワインを造り始めました。2001年の事です。無農薬農家が周りにいない中、たった1人で始めたのです。2007年に息子さんも会社に入り、ワイン造りを手伝い、少しずつ少しずつ買い増し、今では26haの大きな生産者になりました。基本的にワイン造りの責任者はお父様のクリスチャン、そしてニコラは畑を朝から晩まで守っております。2010年からニコラがワイン造りも手伝い、丁度お父様から息子さんへの移行期の時です。

2017年は問題ない年でした。ボルドー駅散布も2回だけ、羨ましい気候です。ところが2018年最初は良かったのですが、今年後半はローヌも雨が沢山降り、うどん粉病の被害にあいました。収量はいつもの半分、今までで最悪の収量です。毎年少ない畑ですがそこそこ白ワインが誕生しておりました。ところが今年は3haからたったの5kgしか取れませんでした。これは無いに等しいです。なので赤に混ぜました。2018年は白ワインは誕生しません。

畑と一緒に回った時に、古い大きなサクランボの木がありました。とても立派な木なのですが、ここ3年全く実を付けなかったそうです。クリスチャンは長い間農業を営んでおりますが、こんな事初めてだそうです。温暖化の影響でしょうか？うちも同じですが、気候がどんどん変わって来ます。それは手に取るように解ります。我々が徐々に自然のリズムを壊しているのかもしれない。

だからどんなに畑の仕事が大変でも、我々は無農薬を続けます。(2018.10.13 第二回目訪問)



2019/01/28



2019/01/28

Diony

【44087】Mère Nature Blanc メール ナチュラル ブラン22

呼称	IGP Vacluse ヴォクリューズ		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫)	ブルブラン40% グルナッシュブラン30%		
	ピクブル20% ルーサンヌ10%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、セメントタンクで発酵・熟成	
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	12.5%		

SOLD OUT



特徴 新井順子のお墨付きローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に広大な畑でビオロジック栽培により育てた4品種を除梗後、セメントタンクで発酵・熟成、サンスフルで瓶詰めしました。グリーンを帯びたゴールド色、カリンや豊水梨のアロマ、完熟した香りと果実味のバランスがよく、完熟果実に溶け込んだリンゴを食べた時の爽快な味わいが心地よい仕上がりです。

【44560】Mère Nature Syrah メール ナチュラル シラー 24

呼称	IGP Vacluse ヴォクリューズ		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	100m・南南東	1.8ha・60hl/ha
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、セメントタンクで8~10日間マセラシオンカルボニック空気圧式搾	
熟成	91hlのセメントタンクで発酵(1日2回ルモンタージュ)		
	80hlのステンレスタンクで熟成		
SO ₂	無添加 トータル:16mg/L		
アルコール度	13.5%		



特徴 ローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に育てたシラーをマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しSO₂無添加で仕上げました。パープルガーネット色、イチゴやブルーベリー、ブルーベリー、鉄分や土の香り、スムーズでバランスのよい味わい、中程度のタンニンに果実味たっぷりで酸味少なく完熟した味わい、ジューシーな喉越しを楽しめます。

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)

