



Les Ânes Ailés

ルーシヨン地方
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

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	100m・南	1ha・30hl/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)		
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		
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		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
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じます。アタックからしっかりと拡がりのある味わい、ほろ苦いビールのような酸味が心地よくアフターに残ります。		



新着

【44401】Pierrot ピエロ23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
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
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		
発酵	ステンレスタンクで5日間スミマ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	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 ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
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日間スミマ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、檜のアロマを感じます。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じます。		



新着

【44671】Pierrot ピエロ24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
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
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		
発酵	8月28日収穫 / ステンレスタンクで7日間スミマ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	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 ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	シスト土壌で育つグルナッシュを7日間スミマ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ったガーネット色、フルーツマト、木材のアロマを感じます。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。		



新着

【44402】Kik-off キックオフ23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	300m・北	0.87ha・6hl/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)		
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		
熟成	500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 2025年5月15日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満		
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、木樽で熟成しました。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じます。まろ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。		



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)