

La Grapperie

ロワール地方
ラ・グラップリ

高樹齢のブドウと無添加醸造への拘りがもたらす優しい旨味！

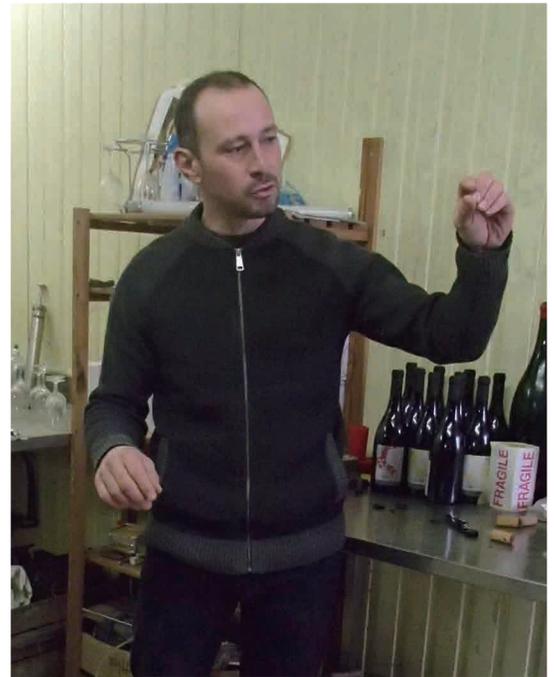
2011年夏、ロワール地方の中心トゥール近郊で限りなく純粋な瞳の自然派生産者ルノー・ゲティエと出会いました。植物学研究者であったルノーは2003年に、奥様の実家の農場に移り家業の農場経営を継ぐことを決意しました。

近辺のAOCコート・デュ・ロワールのエリアにはポテンシャルの高いブドウ畑が荒れ果てた状態で放置されている状況を見て好奇心に火が付きました。そこで2004年から2005年にかけてディジョンでブドウ栽培および醸造学を体感し習得した上で、ロワールに戻りこの地でヴィニロンとしてのスタートを切りました。まずは放置状態であった古木の小さな区画を見つけては所有者に交渉しに行き、一から手入れすることから始めました。全て一人で手作業での仕事、古木は1.3mの幅で植えられている為、トラクターでの作業は楽ではなく、馬の手を借りることもしばしばありました。現在6haのビオロジック栽培のブドウ畑をたった一人で真剣に見つめ続けています。

情熱込めて丁寧に育てたブドウが良く熟するのを待つ手摘み収穫、自生酵母のみでの自然醗酵。白はプレスの後、木樽で醗酵熟成。赤は時にはマセラシオン・カルボニックを行いつつ、基本的には樽内で醗酵熟成。シュールリー状態で熟成は最低でも12ヶ月間は続きます。

ルノーは樹齢100年近くにもなる古木の地ブドウ・ピノドニスをこよなく愛しています。代表的キュヴェ「アドニス」は淡い色調からは想像出来ない凝縮した旨味が、そしてシュナンブランから造る白は凝縮した果実味が、土壌からのミネラルと絶妙の調和を奏でます。

収穫したブドウを地中に掘られたカーブの木樽に入れてからはほとんど手を加えることなく自然に任せて呼吸をさせてあげます。ワインはその間自由に生き続け自然のままの豊かな旨みを醸し出します。



Diony

【36876】Pet Nat Pink B ペットナットピンクB23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	石灰 粘土 片岩	南南東	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン97% ピノドニス3% (手摘み/若樹)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	シュナンブラン9月中旬・ピノドニス10月20日収穫 水平式圧搾機 / 100hlのグラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で2023年10月30日瓶詰め デゴルジュマン:2024年12月4日 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	シュナンブランは9月中旬、ピノドニスは10月20日に収穫し直接圧搾後発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、サンスフルで仕上げました。クリーミーな泡、薄い綺麗なピンクの外観、おだやかにネクタリンや桃、マンゴーのアロマが広がります。優しい泡が口中を包み込み、桃を食べた時のようなやわらかな甘酸っぱさが心地よく、バランスがよい逸品です。		



SOLD OUT

【36877】La Belle Egarée ラベルエガレ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 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	60 ~ 110m・南南東	3ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 10 ~ 117年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	水平式圧搾 228Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月15日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	ロワール地方特有の石灰(テュフォー)にシレックス・粘土が重なる畑の若樹と古樹のアッサンブラージュで、プレス後228Lの木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のある輝くゴールド色、アプリコットやびわ、アーモンド、干し柿、焼き菓子のアロマを感じます。たっぷりのエキスが広がり、綺麗な酸とミネラル、奥行きのあるしっかりとした味わいです。		



SOLD OUT

【36412】Diabliesse ディアブレス20			
呼称	ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰(テュフォー)上の粘土シレックス	60 ~ 110m・南南東	1ha・22hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 40 ~ 110年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月16・17日収穫 / 全房で水平式圧搾 228Lの木樽で24ヶ月間発酵 ワイヤージュせずに12ヶ月間酸化熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月13日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	このキュヴェは酸化熟成に耐えられる十分に熟したブドウから造ります。不安定な酸化状態で熟成するので、樽の選択も難しいキュヴェです。シュナンブランを木樽で発酵・熟成しました。ゴールドの外観、アプリコットや洋梨、ピーマン、スモークのアロマを感じます。厚みのあるしっかりとしたアタック、ボリュームのある味わいで香りも口中にしっかりと広がる良質な逸品です。		



SOLD OUT

【36411】Adonis アドニス22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰上粘土シレックス	60 ~ 110m・南南東	2.3ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100% (手摘み / 5 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月12~23日収穫 / 全房で10日間醸し、垂直式圧搾 40~60hlのトロンコニック樽で5~10日発酵 (ピジャージュ1回)		
熟成	400Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月14日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口中に広がりのあるコク旨で長めの余韻です。		



【36413】L'Enchanteresse ランシャントレス22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩上の粘土シレックス	60 ~ 110m・南南東	0.7ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノドニス100% (手摘み / 平均120年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月22日収穫 / 全房でトロンコニック樽で20日間醸し、垂直式圧搾 60hlのトロンコニック樽で発酵 (ピジャージュ1回)		
熟成	400Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年12月14日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトロンコニック樽で醸し発酵、400Lの木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。		



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)

Diony