



Tutti Frutti Ananas

ルーション地方
トゥティ・フルッティ・アナナス

ルーションとイタリアのブドウを使用、 ヴィニヤードラルカ/マニエルのネゴシアンブランド

バニユルスに2008年に誕生した『Vinyer de la Ruca』のワインは本数が少なく、需要と供給のバランスで知る人ぞ知るマニアックなワインとなりました。

その醸造家Manuel Di Vecchi(マニエール・ディ・ヴェッキ)は1974年生まれイタリア人。プルノ・デュシェン主導で建てられた共同醸造所『Les 9 Caves』のメンバーで、メンバー内では唯一プルノをジョークでいじれる底抜けに明るい男です。親分肌で自由な発想をととても大事にしております。

もともとマニエールはモンペリエでワインの醸造を学び、色んなドメーヌで働いてきました。そして彼はビオディナミの理論派実践者、実はフランスではもともと栽培家・醸造家としてよりもビオディナミのコンサルタントとして有名だったのです。

彼はワイン造りを実践する為、最初はイタリアで畑を探していましたが、最終的に選んだのは南仏バニユルスの地です。2006年から栽培を開始しましたが、以前の畑所有者はビオ実践者ではなかったので、彼の納得するブドウにはなりません。2007年も同じです。ですので、この2年間は出来たブドウはカーブ・コペラティブに販売しました。この2年間で畑を生まれ変わらせ、納得のゆくブドウが実り、2008年にやっと初めてのワインの醸造となりました。その本数は2haでたった1000本、幻中の幻のバニユルスです。

しかしバニユルスは手間がとてかかるため、途中から長期熟成のスティルワインを醸造する事に変更しました。そのワインももちろんスーパー美味しく、同時にこれもまた瞬時でなくなる幻のワインとなったのです。

そこでお客様の注文に答える為、色々考えた結果、アナナス立ち上げ当初は、同じ『Les 9 Caves』で醸造をしているドメーヌ・カルテロルのJoachim Roque(ジョアキム・ロック)から安定的に良質のブドウが購入出来るので、それなら一緒に造ろうと！！2017年に新しい会社を設立してカジュアル路線のワインを造る事にしました。

メンバーは3人。

- ①Manuel(マニエール)が醸造責任者
- ②Joachim(ジョアキム)が畑の責任者(彼の畑のブドウを提供)
- ③友人のイタリア人Francesco(フランセスコ)がフランスに移住し醸造補助兼マーケティング責任者と凄いチームとなりました。

全て直ぐに飲める飲みやすいカジュアルなスタイルを意識しました。何故ならマニエールが自社畑のブドウでつくる所謂“ドメーヌもの”ワインが飲み頃になるのには非常に時間がかかるからです。全く違った側面の魅力あふれるワインです。

しかし現在、カルテロルのジョアキムは9カーヴを出て自分のセラーを同じルーションのサンタンドレに立ち上げ、同時にこのプロジェクトから脱退しました。

ルーションエリアのブドウに関しましては、マニエールは2023VTGから別のブドウ供給元と供給してワインを仕込んでおります。(新井順子)



Diony

| 【43039】Pet Nat Ananas ペットナット アナナス18 | | | |
|-------------------------------------|--|----|-------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白微泡・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | ComingSoon | 0m | 1ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | マカプー 100% (手摘み/平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月18日収穫 空気圧式圧搾 / 15hlのステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | 糖が残った状態で2019年2月瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 トータル:20mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 12% | | |
| 特徴 | 樹齢20年のマカプーをプレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしサンスフルで仕上げました。クリーミーな舌ざわりでしっかりとした泡、グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、アップルミントのアロマを感じます。心地の良いキリッとした酸味がアクセントとなり、穏やかで心地の良いドライな仕上がりです。 | | |



新着

| 【44659】Nespola ネスポーラ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 | ビオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | シスト | 0m・北東 | 1.5ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュブラン70% ヴェルメンティーノ30% (手摘み/平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月上旬収穫 / 全房でステンレスタンクで7日間醸し 空気圧式圧搾 / 20hlのステンレスタンクで1ヶ月間発酵 | | |
| 熟成 | 33hlのセメントタンクで7ヶ月間発酵 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年4月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:10mg/L | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | ネスポーラはイタリア語で枇杷の意味です。シスト土壌で育った全房のグルナッシュブランとヴェルメンティーノを7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やネクタリン、カリンのアロマを感じます。溶け込んだ酸味と完熟した果実味の味わいのバランスが良く、スムーズな逸品です。 | | |



新着

| 【44660】Toranja トランジャ 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 / 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 |
| | 粘土石灰 | 0m・平地 | 1.5ha・25hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュグリ70% グルナッシュブランとサンソーブラン30% (手摘み / 平均30年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月上旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾 15・20hlのステンレスタンクで1ヶ月間発酵 | | |
| 熟成 | 33hlのセメントタンクで7ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年4月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め前:10mg/L | | |
| アルコール度 | 12% | | |
| 特徴 | トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。黄色の濃いグリーンイエロー色、アップルミントや夏みかん、二十世紀梨のアロマ、溶け込んだ酸に完熟した果実味が心地よくバランスの良い仕上がりで梨のジュースをアフターに感じます。 | | |



新着