

暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培

2003年夏40℃を超える猛暑の中、南仏ラングドックの小さなドメーヌを訪問、それがピエールとの運命的な出会い。太陽溢れる大自然の中での自然栽培・自然醸造の偉大さを体感する瞬間でした。彼に導かれるようにテロワールワインの追求が始まったと言っても過言ではありません。

モンペリエから西50Kmのペズナス、陰しく乾燥した地にあるガランスは、広大な丘にポツンと位置する大自然の中のドメーヌです。1939年に叔父と父親が元々ブドウ畑ではなかった土地を購入しブドウ栽培を始めました。1991年にピエールとミュリエルのキノネロ夫妻が引き継いだ後、肥沃な土地の個性を生かし「自然」のままの栽培を行い、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出しました。秘境の広大な地であるが故に周囲に他生産者の畑がなく、うどんこ病などの病気の恐れや農薬の影響を受けずに健全なブドウ造りを行うには好条件。畑に自生するローズマリーやタイムなどのハーブが葡萄の皮に良い影響を与え、ワインのアロマには爽やかなガリグ(ハーブ)香が感じられます。収穫量を極端に抑え、自生酵母での自然発酵により造り出された溢れるばかりの凝縮感と複雑な味わいはまさに南仏のグランヴァン、フランス国内での評価も年々高まるばかりです。

元プロのラガーマンで明るく誠実なピエールとミュリエルの周囲には、この地で活躍するレストランオーナーやワイン造りに夢を抱いた青年など情熱溢れる仲間たちがいつも集まって来てはワイン談義に華を咲かせます。「自然に自然の」栽培・醸造に情熱を傾け、多くの人から愛され信頼される生産者です。

2008年夏 現地を訪れた時、記念の土産に「風」と書かれた掛け軸を贈りました。この年は初夏に風があまり吹かなかった為、病気の心配を頭の中で巡らせていたピエール。偶然にも日本から「風」がやって来た事、ピノワールが植わる畑は標高が高く特に風が強い事、2006年に訪れた京都や東京などに想いを馳せ、日本だけに限定でピノワールのヴァンドソワフ(ナチュラルな旨味で喉の渇きを心地良く潤すワイン)を造りたいと考えました。
「異文化の日本で、自分のワインに興味を持っていただき、皆さまに受け入れられることをとても嬉しく思っている」と日本のお客様への感謝の気持ちで誕生したのが、カランス「風」シリーズです。

さて2026年6月、フランス現地のラベル表示規定の変更に伴い、Vin de Franceのワインのラベルには「ドメーヌ」と表示することが出来なくなりました。そのため生産者名が「La Garance ラ・ガランス」となります。

そして2009年の発売以来、日本限定商品として展開してまいりました「風」シリーズは、17年にわたりロングセラーとしてご愛顧いただいておりますが、2025ヴィンテージより商品名およびラベルデザインをフランス現地仕様に統一することといたしました。

これにより、商品名称が「Licence III ライセンス スリー(※1)」となります。

Licence III ライセンス スリーは、ビストロ文化に象徴されるようなカジュアルな町場ワインをコンセプトとしており、フランス現地でも星付きレストラン(※2)でON Listされております。

南仏産の良質なブドウを醸造し、コストパフォーマンスに優れた南フランスの大自然の味わいをこれからも末永くご愛顧・お楽しみください。

※1 「LICENCE III ライセンススリー」はフランスでレストランやバーがアルコールを提供するための営業許可区分で、お店の入り口付近にプレートで示されています。(ワイン、ビール、低アルコールを提供する3に対し、4はスピリッツなどの強い酒も提供可能)

※2 「Licence III」を取り扱っているミシュランの星を獲得したレストランおよびワインショップ(2026年6月現在:フランスのみ抜粋)

- ★ Restaurant MDL De Lauzun Pézenas une étoile Michelin
- ★★★ Restaurant Gilles Goujon Fontjoncouse trois étoiles Michelin
- ★★★ Restaurant Regis Marcon Saint bonnet le froid trois étoiles Michelin
- ★★★ Restaurant La table des Poètes Montpellier
- ★★★ Restaurant L' Astrance Paris Trois étoile Michelin
- ★ L' Auberge de la Forge Lavalette une étoile Michelin Jeune chef de l' année 2024
- Brasserie Lamazère Berlin Voir article le Monde Magazine 2026
- ★ Restaurant Le Faham Paris une étoile Michelin
- Restaurant Swedish Taste Göteborg Suède
- Bar à Vins Léone Nîmes
- ★★ Restaurant Rozo deux étoiles Michelin Marcq-en Baroeul
- Caviste Maison Billard Lancié Rhône
- Restaurant L' Estuaire plage Meilleur restaurant de plage 2025 Grau du Roi
- Restaurant Les Eléphants Paris (France)
- Restaurant Chez Max Lille (France)
- Restaurant Sébastopol Lille (France)
- Bistrot Emile Levallois (France)
- Bistrot Boire & Manger Metz (France)



[37130]Licence III Blanc ライセンス スリー ブラン25

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
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
	火山性の黒土	70m・北	3ha・40hl/ha
品種(収穫)	グルナッシュブラン60% ルーサンヌとヴェルメンティーノ/30% ピクブル10%(手摘み/平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月2日収穫 / 全房で空気圧式圧搾	
	熟成	50hlのステンレスタンクで発酵・熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2026年3月下旬	
	SO ₂	収穫後・発酵中・熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:83mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	火山性の黒土土壌で育つ平均樹齢20年のグルナッシュブラン、ヴェルメンティーノ、ピクブルを全房でプレスし、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観、洋梨やカリン、柚子ジャム、ミントのアロマを感じます。完熟した柑橘の甘味と酸味のバランスのよさ、アフターに向け口中に完熟した味わいが増していきます。		



[37131]Licence III Rose ライセンス スリー ロゼ25

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培 / 認証	ビオロジック / エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	火山性の黒土	70m・北	5ha・45hl/ha
品種 (収穫)	ムールヴェードル50% (手摘み / 平均50年) グルナッシュ 50% (手摘み / 平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で直接圧搾 / 50hlのステンレスタンクと225Lの古樽で発酵	
	熟成	50hlのステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2026年3月下旬	
	SO ₂	収穫後: 31mg/L 発酵中: 20mg/L トータル: 30mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	火山性の黒土土壌で育つ平均樹齢20年のムールナッシュを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクとのステンレスタンクで熟成しました。輝きのある口、観、さくらんぼや赤リンゴ、桃のアロマを感じます。りに、ほのかなタンニンと心地よい酸、やさしい味旨味を楽しめます。		



[37132]Licence III Rouge ライセンス スリー ルージュ 25

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	火山性の黒土	70m・北	4ha・45hl/ha
品種(収穫)	グルナッシュ 100%(手摘み/平均20年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	全房で空気圧式圧搾 68hlのセメントタンクで発酵	
	熟成	50hlのステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2026年3月下旬	
	SO ₂	収穫後:31mg/L 発酵中:20mg/L トータル:54mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	火山性の黒土土壌で育つ平均樹齢20年のグルナッシュを、68hlのセメントタンクで発酵、50hlのステンレスで熟成しました。紫ガーネットの外観、ブルーベリーやブラックベリー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。アタックは若々しく、中程度のタンニンはスムーズで、バラある味わいです。		



[36813]Kaze Rouge 風 ルージュ 24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	60m・北東	6ha・40hl/ha
品種(収穫)	グルナッシュ、メルロー、カリニャン、シラー(手摘み/平均35年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	9月10日収穫 全房でセメントタンクとステンレスタンクで6日間醸し/水平式圧搾 50hlと60hlのセメントタンクとステンレスタンクで発酵	
	熟成	50hlのステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄 / 2025年2月5日	
	SO ₂	収穫時:5mg/L 発酵中:5mg/L 熟成中:2mg/L 瓶詰め前:2mg/Lトータル:52mg/L	
アルコール度	12.5%		
特徴	粘土石灰土壌で育つグルナッシュ、メルロー、カリニャンが全房で6日醸し後プレス、セメントタンクとステンレスタンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよく口あたりのよい味わいで心地の良いタンニンと程よい酸味、後口は中程度です。		



[35886]Les Claviers レクラヴィエ16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	40m・南	0.8ha・17hl/ha
品種(収穫)	トレッピアーノ グルナッシュグリ (手摘み/平均98年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵・熟成	9月下旬収穫／水平式圧搾	
		400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄／ 2022年6月	
	SO ₂	収穫時と発酵中:各10mg/L 熟成中:2mg/L トータル:81mg/L	
アルコール度	13%		
特徴	カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの石灰土壌で育ったトレッピアーノとグルナッシュを収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやママレード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとコクのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。		

