

Same River Twice

コート・デュ・ローヌ地方
セイム・リヴァー・トワイ

James & Shoko、ヴァントゥーから発信！

セイム・リヴァー・トワイは2019年に南ローヌに作られた小さなネゴシアンです。20年近くワインのエージェント、そしてインポーターとして、日本にこの土地のワインを紹介してきたジェームス・ダンスタン氏 & 中川彰子氏の二人が設立しました。当時から常にアルティザン、オーガニック栽培のワイン生産者ばかりとパートナーシップを結び、南ローヌをはじめ、カタルーニャ、そしてオーストラリアやドイツなどからも同様に当時としては珍しくフレッシュで自然なワインばかりを紹介してきました。そして今でもその生産者達との関係は続き、エージェントとして各国にワインを紹介し続けています。

セイム・リヴァー・トワイは、2010年から数年間コラボレーションを続けたヴァントゥーに位置する地元の生産者と共に作っています。彼のワインはほとんどが大手のネゴシアンに渡り、どこへ、どの名前で売られているのかもわからない状況でした。

基本的にオーガニックで栽培をされ、あまり手を掛けず、技術を使わず、果実味はピュアで、フレッシュなワインでした。二人は彼のブドウ、ワイン造り、そして情熱と知識に敬服し、彼のワインをなんとか自分たちの手で世に出したいと考えました。畑も逐一見に行き、ブドウの生育を観察し、収穫、醸造も立ち合い、ブレンドを共に行っています。2018年がファーストヴィンテージです。グルナッシュ、シラーの典型的な南ローヌを代表する品種のブレンドです。

彼らのこだわりは、“伝統的な”＝“クラシックなスタイルのワイン”である事です。

その大きなファクターの一つに全房発酵であることを挙げます。この土地のワインは近年、ロバートパーカーのポイント制により全てが破壊されてしまいました。彼のポイントを得るためにワインのスタイルは、徐梗をし甘くジャミーで高アルコール、ヘヴィーなだけのワインになってしまいました。

反対にまた昨今のナチュラルワインブームにより、南仏でもマセラシオンカルボニック製法で軽くて低アルコールのグルグルタイプのワインも数多く登場しています。業界柄、それらのワインを飲む機会が数多くありますが、残念ながらそこにテロワールや品種の個性を感じなくなってしまうものもしばしば散見されます。

そしてどちらも安価ではありません。

ワイン造りと日々の生活を共にする二人のフィロソフィーは、『オーガニックでナチュラル。クラシックでありながら、品種と土地の個性をしっかりと感じ、かつフレッシュで毎日飲める。そんなワインを目指しました。私たちは、ローカルのファーマーズ・マーケットで野菜を買い、街の肉屋でオーガニックの肉を買い、トイレトペーパーや衣類洗剤も全てBIOショップで購入をしています。ローカルの産業を支えながら少しずつでも環境へ配慮しているつもりです。サステナブルやエシカルが多く叫ばれる今、少しでも地元を支え、自然環境を配慮していきたいと考えています。』

ヴァントゥー・リージョンは南ローヌを代表するワイン産地でジゴンダス、ヴァケラスにほど近く、野生のハーブが生い茂り、ラベンダーやオリーブの木々に覆われ、標高も高めでミストラルの影響も直に受ける斜面でもあるため、南ローヌエリアの中でも比較的涼しいエリアです。太陽をたっぷり浴びて乾燥した地中海性気候はブドウの生育に最適です。

赤のSame River Twiceは、この土地で300年以上続くブドウ農家で、彼らが信頼する前述したアルティザン・ワインメーカーとともに造りました。

各ブドウの樹齢は40年から100年。石の混じる粘土石灰岩土壌です。花がつくまではトラクターも使用します。その後は基本オーガニック栽培、オーガニックで認められる銅やボルドー液などもほとんど使用しません。醸造はシンプルに自然酵母によりステンレスタンクで発酵、その後セメントタンクで熟成しました。添加物は一切なし、酸化防止剤をほんの少量加えビオディナミ・カレンダーによりボトリングの日を選びました。数年後の熟成も楽しめる味わいです。

[37188]Amber アンバー 24			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 2,900 ★		
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
	粘土石灰 小石	150 ~ 200m・南東	2ha
品種 (収穫/樹齢)	ロール60% グルナッシュブラン15% ユニブラン15% クレレット5%		
	ミスカブラン・ア・プティグラン5% (手摘み / 15 ~ 75年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵		
	8月下旬 ~ 9月上旬収穫 / 除梗後、破碎し、		
	ロールはステンレスタンク、他はエナメルタンクで14日間醸し・発酵		
熟成	発酵中にプレスし、マロラクティック発酵後、アッサンブラージュし、		
	エナメルタンクで10ヶ月間熟成		
SO ₂	軽く濾過・無清澄 / / 瓶詰め: 2025年4月5日		
	マロラクティック発酵後: 少量添加 トータル: 42mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	24年は成熟が遅く難しい年でした。ミスカは収量がほとんど無かったためロールを主体に5品種を除梗したタンクで醸し・発酵後、エナメルタンクで10ヶ月熟成しました。輝きある綺麗なアンバーゴールドの外観、黄桃や干し柿、ピワ、ターメリックの香り、スムーズなアタックで果実の種のようなタンニンがとても心地よく、ほろ苦さとスパイシーさを含んだ味わいはコスバの良さが光ります。		

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)



“人は同じ川に2度足を踏み入れることはできない、なぜなら流れは常に変化しているからだ(人生も然り)。”古代ギリシャの哲学者ヘラクレイトスの格言から、ドメヌ名をとりました。

ジェームス氏と中川氏の言葉です。

『この格言は人生にも基づいていますが、我々が愛するワインにも通じています。初めて味わうワインは感じたことのないアロマがあったり、またそれはすぐに違うニュアンスに変化し、1杯目のグラスから2杯目のグラス、そして2日目、3日目に味わうワインはまた全く別のワインになっています。また数年後に開けた同じワインはさらに全く別物になっています。もちろんどこで、誰と、どのように飲むか、これもその時感じる味わいを決定づける大きな要素です。本であれ、アートであれ、音楽、映画、そして場所すらも我々自身が少し変化をしていたり、我々を取り巻く環境が変化をしていれば、対象への感じ方、受け取り方は変化します。Same River Twiceは南フランスの伝統的なスタイルを持ちつつ、それに尊敬と愛情を持った我々が、新しいフレッシュで喜びを感じられる毎日飲めるワインを表現した作品です。』

Diony