La Baronne

ラングドック地方
ラ・バロンヌ

南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコラボ

Bruno Duchenと聞けばグルナッシュのスペシャリスト♪

お蔭様で彼のワインはリリースと共に瞬時で無くなるレアワインとなっており、沢山の方の口に入りません。その彼の造るワインを「もっと多くの方に飲んで貰いたい！又、彼の他の品種のスタイルを見てみたい！」との思いで、2008年立ち上がったLa Baronneとのコラボプロジェクト。

Jean Ligneresは、南仏Languedocに90haもの畑を持つLa Baronneのオーナー。本職は医者で同じく医者である父も兄もワイン好き。今から50年以上前に父がワイナリーを購入したのです。そのワイナリーを2代目のJeanが引き継ぎ、本業よりもワイン造りが楽しくなり、美味しいワインをつくる為、2002年から全ての畑を100%無農薬にしました。そしてエコセールの正式な認定は2007年に取得しました。

平均樹齢45年、1haの平均生産量は3000本と生産量を少なく拘った造りを行っております。その敷地の中には1892年に植樹した、ウルトラVVのカリニャン、フィロキセラすら寄せ付けなかったブドウが存在しております。そのカリニャンを見た時に「こういうブドウでワインを造ってみたい！」と思うのはとても自然な位に素晴らしい畑です。Jeanが守っている畑で育てたカリニャンを友人のBrunoに栽培・醸造責任者として、醸造してもらうこのプロジェクトです。

Brunoはグルナッシュに魔法にかけ、本当に美味しい果実香を秘めた、素晴らしいワインに変えます。それを前からカリニャンでも飲んでみたかったのです。カリニャンは品種として軽視されがちの量産品種です。1962年にフランスから独立したアルジェリアの消費ワインの穴埋めの為に沢山植えられ、そして消費が少なくなると軽視され始めました。200hl/haも取れると言う驚異的な品種です。しかし私個人の考え方では、どんなブドウも収量を抑え、丁寧に醸造すれば、そのブドウの個性を出す事が出来る。ましてや樹齢の古いブドウの味わいは格別です。そういう意味でもこの品種を是非Brunoに醸造して貰いたかったのです。彼は完全に期待を裏切りませんでした。恐ろしい位にパーフェクトな出来栄えです。日常気軽に飲むカジュアルな赤ワイン。彼の醸造方法はご存知カルボニックというブドウ本来の香を前面に出す、ブドウに優しい方法です。しかしこの方法は温度やブドウの形状等々、色んな要因が必要で、カリニャンはカルボニック法で醸造するのが難しいと言われている品種の1つです。

そして、BrunoはJeanの畑で本職のグルナッシュを醸すことも志願し実現させました。ウルトラ自然な味わいで皆様に喜んでいただけること間違いなしです。ぜひご賞味ください。

（新井順子）

【44931】Carignan Sans Soufre Ajouté カリニャン サンスフル アジュテ25

呼称		VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売		￥3,000		
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 デメテール		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		粘土石灰	90m・南	2ha
品種(収穫/樹齢)		カリニャン100%（手摘み／平均60年）		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、40hlのトロンコニック樽で醸し、プレス そのまま発酵		
	熟成	ステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄		
	SO_2	無添加　トータル：28mg/L		
アルコール度		11.5%		
特徴		09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るい透明感ある紫ガーネット色、スミレ、赤スグリ、サクランボや木材のアロマ、穏やかなアタックはジューシーでフレッシュなプラムのニュアンス、程よいタンニンが心地よい仕上りです。		

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