



L'épicurieux

ボージョレ期待の新人

ボージョレ地方
レピキュリュー

フランス・ボージョレはスーパー要注意ワイン産地になっております。

ご存じ天下のブルゴーニュの一番南の産地、ボージョレはどうしても北のボーヌより1つも2つも下に見られてしまいがちの地域。ヌーヴォーを醸造する事によって生産量を伸ばして来ましたが、このヌーヴォーも最近では下火になってきました。その為、後継者もなく、泣く泣く畑を手放す生産者が後を絶たないのです。ブルゴーニュに比べ、畑の値段が割安です。なのでナチュラルワインを作ろう！という志の高い若い新しい生産者がどんどん誕生し始めているのです。その新人生産者の1人、Sebastien Congretel氏をご紹介します。

奥様のCharoletteさんの家族はボージョレ、Lantignié ランティニエ村で17世紀からブドウ栽培をしておりました。彼女は6人兄弟、兄がたった1人の男子で5人姉妹と言う女性家系のようなです。そのお兄様がお父様のDOMAINEを引き継ぎました。お父様の時代は無農薬ではありません。

セバスチャンは1981年4月25日、パリで生まれましたが、お父様の仕事の関係で3歳の時にアフリカに住みます。お父様の仕事は農業と全く関係ない、石油の仕事。アフリカの後フランス、ジュランソンに19歳まで住みました。その後父と同じ仕事を選び、ドバイに移ります。21歳の時にパリに仕事で戻り、そのパリで2010年に奥様と出会います。2011年に結婚し、ボージョレに移住を決意。同年長男が誕生(現在は3人の子供がいます)。そしてボージョレでお義父様のワイン造りを手伝い始めます。それがきっかけになり本格的にワイン造りをする事を決意。石油の仕事の続けながら2014～2015年醸造学校に通います。同じ村のイギリス人が所有していた2.5haの畑が売りに出たので購入。前の所有者は無農薬でなかったため、セバスチャンはしばらく栽培だけしてブドウは売っておりました。その他モルゴンとボージョレ・ヴィラーージュも少しづつ買い足し2014年からMORGONの一部分からBIOに変更。これで全ての畑が無農薬になったので、2015年にナチュラルなワイン造りを決心します。2015年は初めての無農薬ワインでしたが義父と一緒にワインを造りました。そこで自信が付き2016年にDomaine L'épicurieuxを立ち上げます。なので正式に2016年が2人で造った最初のヴィンテージになります。最初は認証は受けておりませんが、2019年5月に無農薬の認証を取得。今はビオディナミの実践者です。少しずつ畑を拡張し、2019年には合計4.5haになりました。



年間生産量は20000本、醸造方法は全て同じで収穫後12日間古い木の開放桶で醸しデキュヴェしてプレス、別タンクで発酵後、木樽に移して熟成。二酸化硫黄は最後の瓶詰め時に10mgだけ使用します。

セバスチャンはオーガニックワインを造りたいという感覚でなく、綺麗なワインを造りたい！結果、月のリズムが必要でビオディナミを取り入れました。彼にとってごくごく自然にこの農法を選んだのです。生産量がとても少なく、まだまだ若い生産者ですが、一口飲めば、その将来性は直ぐに見抜けると思いますよ。スーパー期待の新人です。(2020.7.22 第二回目 訪問 新井順子)



Diony

[43001] Beaujolais-Lantignié Gamayléon ボージョレ・ランティニエ ガメレオン18 **[43954] Beaujolais-Lantignié Gamayléon** ボージョレ・ランティニエ ガメレオン19

呼称	Beaujolais-Lantignié ボージョレ・ランティニエ		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	450m・南	2ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木製解放桶で12日間醸し、デキュヴェしてプレス		
熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成		
SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	セバスチャンがボージョレで義父のワイン造りを手伝いながら16年に立ち上げたドメーンでランティニエ村の同区画は青い石がゴロゴロしていることからカメレオンと掛けたキュヴェ名です。開放桶で醸し後デキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。淡いガーネット色、フランボワーズやザクロ、ペパーミント香、やさしいアタックは上品で酸味と果実が溶け込むエキスを楽しめます。		



呼称	Beaujolais-Lantignié ボージョレ・ランティニエ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	450m・南	2ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木製解放桶で醸し、デキュヴェしてプレス		
熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加		
アルコール度	12%		
特徴	セバスチャンがボージョレで義父のワイン造りを手伝いながら16年に立ち上げたドメーンでランティニエ村の同区画は青い石がゴロゴロしていることからカメレオンと掛けたキュヴェ名です。開放桶で醸し後デキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。朱色に入った淡いガーネット色、プルーンやカシスの香り、塩味と心地の良いタンニンが溶け込んだ綺麗な味わいです。		



[43000] Régnié Chacha レニエ シャシャ 18

呼称	Régnié レニエ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	250m・西	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木製解放桶で12日間醸し、デキュヴェしてプレス		
熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成		
SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:41mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりバイオダイナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で12日間醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。ガーネット色、ブラックチェリーやプラムの香り、骨格が良く果実味とタンニンのバランスよく、ブラックチェリーを食べたような味わいです。		



[43955] Régnié Chacha レニエ シャシャ 19

呼称	Régnié レニエ		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	250m・西	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木製解放桶で醸し、デキュヴェしてプレス		
熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成		
SO ₂	瓶詰め前:極少量		
アルコール度	12.5%		
特徴	月のリズムが必要だとバイオダイナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと広がる酸味やほろ苦さ、高め酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。		



[43956] Chacha シャシャ 20

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	ComingSoon	250m・西	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	木製解放桶で醸し、デキュヴェしてプレス		
熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:極少量 トータル:11mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりバイオダイナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みたてペリーの酸味やほろ苦さのアタック、加齢により酸味がやわらかく、酸味を感ぜず15度以下の保存をお願いします。		



[43959] Morgon Hey Joe モルゴン ヘイジョー 20

呼称	Morgon モルゴン		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ピンク花崗岩	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	スミマセラシオンカルボニック後、プレス		
熟成	フリーランジュースとアッサンブラージュ セメントタンクで発酵 5年落ちの樽樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:11mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスミマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュセメントタンクで発酵、5年落ちの樽樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクスチャーで甘やかに広がる、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。		



【43957】Morgon Zélébrité モルゴン ゼレブリテ19				【43958】Morgon Zélébrité モルゴン ゼレブリテ20			
呼称	Morgon モルゴン			呼称	Morgon モルゴン		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/ヴァン・メソッド・ナチュラル			栽培/認証	ビオロジック/ヴァン・メソッド・ナチュラル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ピンク花崗岩	450m・北東	ComingSoon		ピンク花崗岩	450m・北東	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均70年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均70年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	木製解放桶で醸し、デキュヴェしてプレス			発酵	木製解放桶で12日間醸し、デキュヴェしてプレス	
	熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	別のタンクで発酵 木樽で熟成 無濾過・無清澄	
	SO ₂	無添加			SO ₂	瓶詰め前:極少量 トータル:5mg/L未滿	
アルコール度	12%			アルコール度	12.5%		
特徴	2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやブルーンの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。			特徴	2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、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ブルーン、アタックに摘みたてベリー酸味と拡がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりのあるタンニンと中程度の余韻を感じます。		



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