

Domaine Le Bel Endroit コート・デュ・ローヌ地方 ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ

サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス！

2014年5月、サンジョセフでナチュラルなシラーを造りだす男がいるという噂を聞きつけ、私たちは北ローヌ右岸の風光明媚な主要都市、タン・レルミタージュへ車を走らせました。川沿いの大きな駐車場で待ち合わせをし、現われたのは熊みたいな男セバスチャン・ヴァイマンでした。軽くあいさつを済ませるとタン・レルミタージュの丘の中腹にある洞窟へ案内してくれました。その中は醸造所になっていて、ひんやりとしています。ここでまず彼の来歴をインタビューしました。

1972年ジュラで生まれた彼はアルポワの農業学校でワインの販売を学んだ後、25歳までコニャックでワインの醸造と栽培のインターンシップを受けました。より醸造のことを体系的に学びたいと思った彼はディジョンの学校へ30歳になるまで通い、その後1年間アメリカとカナダを自転車で行き回り、各地のワイン造りを視察しました。帰国後、アルザスのジャン・ミッシェル・ダイスの元で半年間働き、ナチュラルワインへの志向を深めていきます。

ワイン造りの現場を体験し知識を深め、2003年からタン・レルミタージュのCFPPA（農業促進・職業訓練センター）でワイン造りに関する教鞭を振るいながら自身のドメーヌの立ち上げへの準備を始めます。2005年には弊社取扱のマチュ・パレーと出会い、マチュが造っていたネゴスラインの醸造を任せられるようになり、北ローヌの生産者や栽培家との関係を深めていきます。

そんな中2009年、そのネゴスラインのブドウを造っていた栽培家が引退するのを受け、ようやく0.9haのサンジョセフの畑を手に入れられました。2010年にそこで取れたブドウでファーストヴィンテージAOCサンジョセフLes Montas（レ・モンタ）をリリース、2013年に借り畑も含めて3haになったところで教師を辞めることを決意し、2014年からはヴィニキュロンとして独り立ちしました。

今回ご紹介のSix Rose（シローズ）2012は、2011年までレ・モンタとしてサンジョセフを名乗っていたキュヴェですが、まだそのワインが樽で熟成している2013年春に、INAOからサンジョセフにはガスが多すぎると指摘や、サンジョセフの畑には除草をなさすぎだという指摘を受けたため、INAOと決別し、ヴァン・ド・フランスに格下げしました。

現地を試飲してみるとどのキュヴェも果実味とほろ苦さ、柔らかな酸がワインの中で綺麗に溶け込みスルスル飲める印象に驚かされました。

そもそもなぜ学校でトラディショナルなワイン造りを教えていたにも関わらず、オーガニック栽培をし、すべてのワインをSO2無添加で仕上げているのかを尋ねると、「仕事とプライベートは別だよ（笑）ナチュラルワインにはまったきっかけはアルポワの学校時代に出会ったジュラのドメーヌ・ドラ・トゥルネルのパスカル・クレレの影響なんだ。パスカルは10歳年上だけれどもナチュラルなワインをたくさん飲ませてくれたんだ。今もアルポワのお父さんと慕っているし、ワイン造りで目指すところのベースになっているね。」と答えてくれました。

「これからもシラーが抜けたところにルーサンヌやシャスラ、リースリングを混植するなど自由な発想でワインを造りたいね。」とニコニコしながら話してくれたセバスチャン。

レストランで食事をした後にご自宅の地下のカーヴにお邪魔しましたが、そこにはなんと5000本以上のワインのストックがありました。その中から何本も開けてくれ、一つ一つのワインをしっかりと説明してくれたのが印象的で、彼のワインに対する情熱を痛感することが出来ました。

これからも情熱を持ちながら自由な発想で造る彼の将来が、楽しみでなりません。

※ちなみにセバスチャンの奥様Lucie Fourel（リュシー・フォレル）とは、2005年に教師と生徒の関係で出会い、リュシーは2010年よりクローズエルミタージュでDomaine de Lucieを立ち上げてピオの造り手として活躍しておられます。

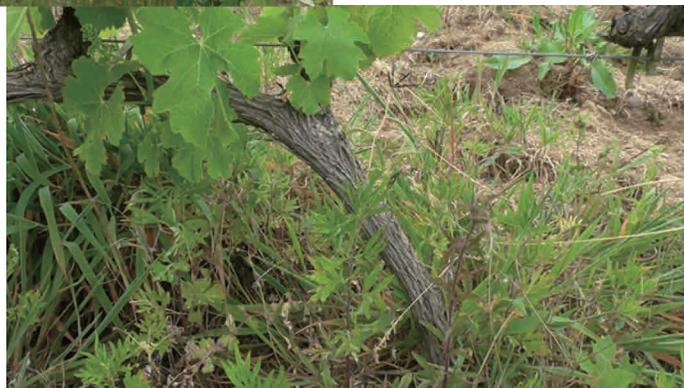


Diony

[33361] La Cuvée Six Ross ラキュヴェ シローズ12				[32290] Saint Joseph Les Montas サンジョゼフ レモンタ11			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Saint Joseph サンジョゼフ		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥4,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボデー SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボデー SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	花崗岩 粘土石灰	140m・東	1ha・30hl/ha		花崗岩	140m・東	0.9ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 平均16年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み / 平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でスミマセラシオンカルボニックを行いながら 30hlのセメントタンクで2ヶ月発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	全房で30hlのセメントタンクで2ヶ月間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	225L・350L・450Lの木樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	サンジョゼフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスミマセラシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。			特徴	サンジョゼフで醸造学校の教師を辞職し生産者となったクリスチャンが花崗岩土壌に植わるシラーを全房で30hlのセメントタンクで2ヶ月発酵し225L・350L・450Lの3種の木樽で12ヶ月熟成しました。レンガ色が入ったガーネット、プラムやブルーベリー、フランボワーズの香り、穏やかな味わいで丸みがあり、タンニンがほど良く全体に溶け込んだ印象の飲み頃ワインです。		



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