

Heliocentric

コート・デュ・ローヌ地方
ヘリオセントリック

James & Shoko、ヴァントゥーから発信！

Heliocentric(ヘリオセントリック)、“太陽中心の”という意味を持ちます。
“宇宙の中心は太陽だ”という地動説に基づく概念です。
彼ら曰く、『決して宗教じみではいけませんよ。』と。

ヘリオセントリック・ワインは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。

ヘリオセントリック・ワインは、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、ブレンドを共にを行っています。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”＝“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も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ピオディナミ・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。

“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わっているからだ(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、キュベ名をとりました。

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けば、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。』



[36202] Same River Twice Blancセიმ リヴァー トワイス ブラン22				[35800] Same River Twice Orangeセიმ リヴァー トワイス オレンジ22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,600			参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰岩 小石	120m・平地	2ha		粘土石灰 小石	150~200m・南東	2ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	クレレット35%(手摘み/平均35年) グルナッシュブラン35%(手摘み/平均23年)ロール30%(手摘み/平均23年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン30%ロール25%ヴィオニエ20% ミスカブティグラン15%ルーサンヌ10%(手摘み/5~42年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵	9月上旬~中旬収穫 除梗後ステンレスタンクで3週間醸し・発酵後、軽く濾過		
熟成	セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年3月17日		
SO ₂	収穫後・マロラクティック発酵後: 少量添加 トータル: 87mg/L			SO ₂	発酵後: 少量 トータル: 87mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	19年に南ローヌに設立した小さなネゴシアンでヴァントウーの地元生産者が育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールをゆっくりプレス後、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、パッションフルーツなどのトロピカル香やリンゴジャムのアロマ、バランスよく良質な飲み口で酸味と旨味が拮抗をみせ、コスパの良さが光ります。			特徴	ヴァントウー、地元の生産者が育てた5品種をステンレスタンクで3週間醸し発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成しました。淡いゴールド色、少しの粘性、洋梨とアプリコット、オレンジピールや枇杷、フローラルな香り、アタックからビールの旨味とフレッシュさに甘味が溢れ、ジューシーかつキュッと引き締まった味わい、枇杷の甘さと旨味のある苦みがアクセントとなっています。		
[35798] Same River Twice Roséセიმ リヴァー トワイス ロゼ21				[35799] Same River Twice Rougeセიმ リヴァー トワイス ルージュ 20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,500			参考小売	¥2,500 ★		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ガレ(丸石) 粘土石灰	150~200m・南東	40hl/ha		粘土石灰	150~200m・南~東	2ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 55%(手摘み/平均21年) グルナッシュ 45%(手摘み/平均31年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 75% シラー 15% ムールヴェードルとカリニャン10%(手摘み/40~50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月上旬収穫 / 除梗後、数時間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで15日間発酵			発酵	除梗後24時間ルモンタージュしながら醸しプレス ステンレスタンクで14日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年4月6日			熟成	セメントタンクで10ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年9月2日		
SO ₂	発酵中: 少量 トータル: 56mg/L			SO ₂	発酵中: 少量 トータル: 47mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	ヘリオセントリックはローヌの小さなネゴシアンで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立しました。ヴァントウー、地元の生産者が育てたサンソーとグルナッシュを除梗後、数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いサーモンピンク色、スモモや摘みたての桃や梨のフルーティな香り、スッキリしたジューシーな味わいとフレッシュな酸、柔らかくシャープなアフターです。			特徴	ヘリオセントリックはローヌで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立しました。ヴァントウーの地元生産者の収穫・醸造に立ち合いブレンドなどは共に行っています。4品種を醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。ブラックカーネット色、カシスやプラム、黒胡椒の香り、好バランスのアタックに酸味と完熟した果実、優しく柔らかいタンニンが溶け込みます。		

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)

