

Dom Le Sang des Cailloux コート・デュ・ローヌ地方 ドメヌール・サン・デ・カイユ

均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品

ヴァケラスを代表する素晴らしい生産者をご紹介します。

セルジュ・フェリグールと息子のフレデリ、親子で灼熱の南ローヌの地で畑と向き合い、果実、酸味、ミネラル、タンニン、渋み、絶妙なバランスで冷涼感あるワインを造っています。

年々暑くなる南ローヌのワイン。生産者達の間ではどのようにして上手にきれいにバランスよく酸をもたせるかがしばしば話題になるそうです。収穫時期を早めようか、でもそうすると糖がまだ十分高くない、フェノール成分も熟していなければ青味があってガシガシなタンニンもでてしまう、下手な酸が出すぎてもよくない。サンソーを植えて度数を抑えようか、いや、うちの土壌には向かないなどなど、持ち畑の場所・性格・特長を知り尽くし、人まねではなく各人が収穫時期や畑での栽培方法について判断をしなければならず、正しかったか否かの結果は、良きにしろ悪きにしろワインの味わいにすぐに出てしまいます。

セルジュは独自のチェック方法でブドウの熟し具合を確認し、収穫時期を決めています。その時期は他のヴァケラスの生産者から比べても1週間は早いのです。結果、暑いヴィンテージであっても彼のワインにはキレがあり、ブドウのコクと旨みがあり、整った酸からくる品もあり、結果バランスが素晴らしいワインとなります。

あちこちで開催される試飲会では、試飲疲れとタンニンで口がおかしくなってしまう事が多々あります。それでも一番最後にもう一度セルジュのスタンドへ戻ると、豊富な果実、綺麗でまっすぐ、正しく育てられたブドウの味わいに試飲に疲れた体と舌でさえもまたハッとさせられます。余分な贅肉はなく、研ぎ澄まされたワイン。適度な酸は果実とタンニンとアルコールにきれいに溶け込み、素晴らしく均整の取れた味わい。疲れていた体と舌が、グッと目覚めるような印象を受けます。

サン・デ・カイユは1975年にリカール兄弟の一人が設立しました。セルジュはモンペリエで醸造学を修めた後ネゴシアンで働きますが、ブドウと土に触れたく1979年にサン・デ・カイユで働き始めます。後継者のいなかったリカール氏は1982年彼に共同出資を提案、そして1990年にはセルジュはサン・デ・カイユのオーナーとなり、ドメヌールに新たな息吹を吹き込みます。2001年には醸造所を増設、彼のワインに更に磨きがかかりました。2003年以降は息子のフレデリも一緒にブドウ栽培・ワイン醸造を始めています。

サン・デ・カイユの畑は丸石に覆われた赤色粘土石灰質土壌でヴァケラスの土壌でも特に暑いガリッグ地区にあります。ブドウの平均樹齢は35年、7haは65年以上の古木グルナッシュが占め、キュベ・ロピを生産しています。入手困難な白は1haの畑から取れる5つのブドウから生産されています。

1990年以来、環境と土壌に配慮した考えで畑は管理されています。土壌と葉の分析を定期的に行い、不足する要素を補います。2000年以降は牛糞やぶどうのマールからなる有機肥料のみを使用しており、この頃にはオーガニックとビオディナミの認定申請をしており、ラベルには記載がありませんが毎年認証を取得しています。

質の高いワインを生産するための努力は惜まず、芽摘み青摘み作業などを欠かさず、特に白ブドウとムールヴェードルにいたっては1枝1房しか残さないという厳しさ。午前中のみに行われる収穫はすべて手作業、厳しく選果作業を行っています。除梗は基本的には100%、だが茎が良く熟している時はそのまま一部全房で入れることもあります。醸造はセメントタンク内で天然酵母のみで自然に始まり、プレス後はタンクに入れられマロラクティック発酵を待ちます。熟成はドゥシネロ/アザライス/フルーレットというVTGにより3姉妹の名前が毎年入れ替わりで付けられるキュヴェは45hlの大樽で最低6～12ヶ月間、ロピは450Lの2～3年物の樽で10～12ヶ月間行われます。赤ワインはノン・フィルター、ノン・コラージュでボトリングされます。



ここ数年、フレッシュで軽やか、赤果実Tasteで優しい旨味の赤ワインが脚光を浴びて久しいですが(僕も大好きなのですが)、フルボディで旨味のり何より疲れなフランスワイン、皆さん探されていたのではないのでしょうか。やっぱりジビエのシーズンや、お肉を食べている時には濃いめの赤ワインもほしくなります。「でも濃くて強いワインは疲れるんだよね」、「1杯だけでいいんですよ」、はい、僕もそうですが、そんな時はぜひこのサンデカイユの出番です。食事とワインが止まらなくなります。

【35431】Un Sang Blanc アンサンブラン20		【35674】Doucinello ドゥシネッロ20	
呼称	Vacqueyras ヴァケラス	呼称	Vacqueyras ヴァケラス
参考小売	¥6,800	参考小売	¥4,800
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/エコセールバイオディヴァン	栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/エコセールバイオディヴァン
テロワール	土壌	標高	収量
	丸石に覆われた赤色粘土石灰	100m	29hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン、クレレット、ヴィオニエ、プールブラン ルーサンヌ、マルサンヌ(手摘み/ComingSoon)	品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル サンソー、カリニャン(手摘み/平均40年)
醸造	酵母	醸造	酵母
	自生酵母		自生酵母
	発酵		発酵
	除梗し醸し、空気圧式压榨		除梗し、セメントタンクで15日間醸し、空気圧式压榨
	熟成		熟成
	450Lの古樽で発酵・熟成(パトナーージュあり)		60hlのセメントタンクで発酵(ルモンターージュ1日1度)
	SO ₂		SO ₂
	少量添加 トータル:71mg/L		醸し中:20mg/L 熟成中:20mg/L 瓶詰め前:20mg/Lトータル:53mg/L
アルコール度	13.5%	アルコール度	14%
特徴	ヴァケラスの高台に位置するガリッグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤色粘土石灰質土壌で育つ6品種を除梗し醸しプレス後、パトナーージュしながら450Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、香水梨やすりおろしリンゴ、白桃、フローラルな香り、アタックで広がる甘さを感じる程の果実感は熟したみかんのように控え目の酸、アフターまで旨味が続きます。	特徴	20年は暑くて乾燥した年でした。毎年3人の娘の名前を代わる代わる付けているキュヴェでグルナッシュを主体に5品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクでルモンターージュを施しながら発酵し、フードルで熟成しました。ブラックガーネットの外観、ラズベリーやフランボワーズの香り、ジューシーで果実味豊か、上品でしっとりしなやかな味わいです。

SOLD OUT



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