

Domaine de La Garance

ラングドック地方
ドメーヌ・ド・ラ・ガランス

暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培

2003年夏40℃を超える猛暑の中、南仏ラングドックの小さなドメーヌを訪問、それがピエールとの運命的な出会い。太陽溢れる大自然の中での自然栽培・自然醸造の偉大さを体感する瞬間でした。彼に導かれるようにテロワールワインの追求が始まったと言っても過言ではありません。

モンペリエから西50Kmのペズナス、陰しく乾燥した地にあるガランスは、広大な丘にポツンと位置する大自然の中のドメーヌです。1939年に叔父と父親が元々ブドウ畑ではなかった土地を購入しブドウ栽培を始めました。1991年にピエールとミュリエルのキノネロ夫妻が引き継いだ後、肥沃な土地の個性を生かし「自然」のままの栽培を行い、ブドウのポテンシャルを最大限に引き出しました。秘境の広大な地であるが故に周囲に他生産者の畑がなく、うどんこ病などの病気の恐れや農薬の影響を受けずに健全なブドウ造りを行うには好条件。畑に自生するローズマリーやタイムなどのハーブが葡萄の皮に良い影響を与え、ワインのアロマには爽やかなガリグ(ハーブ)香が感じられます。収穫量を極端に抑え、自生酵母での自然発酵により造り出された溢れるばかりの凝縮感と複雑な味わいはまさに南仏のグランヴァン、フランス国内での評価も年々高まるばかりです。

元プロのラガーマンで明るく誠実なピエールとミュリエルの周囲には、この地で活躍するレストランオーナーやワイン造りに夢を抱いた青年など情熱溢れる仲間たちがいつも集まって来てはワイン談義に華を咲かせます。「自然に自然の」栽培・醸造に情熱を傾け、多くの人から愛され信頼される生産者です。

2008年夏 現地を訪れた時、記念の土産に「風」と書かれた掛け軸を贈りました。この年は初夏に風があまり吹かなかった為、病気の心配を頭の中で巡らせていたピエール。偶然にも日本から「風」がやって来た事、ピノワールが植わる畑は標高が高く特に風が強い事、2006年に訪れた京都や東京などに想いを馳せ、日本だけに限定でピノワールのヴァンドソワフ(ナチュラルな旨味で喉の渇きを心地良く潤すワイン)を造りたいと考えました。

「異文化の日本で、自分のワインに興味を持っていただき、皆さまに受け入れられることをとても嬉しく思っている」と日本のお客様への感謝の気持ちで誕生したこのワイン、現在はシャルドネも加わり皆さまにお馴染みです。

必然と偶然が生み出した、心温まるやさしい味わいの「風」をお楽しみ下さい。



Diony

[35882] Cuvee Kaze Chardonnay キュヴェ・風 (KAZE) シャルドネ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥2,600	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 花崗岩 片麻岩 石灰岩 140m・北 2.5ha・45hl/ha	
品種(収穫)	シャルドネ100% (手摘み/平均22年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	9月3日収穫/水平式圧搾 40hlのステンレスタンクと228Lの古樽で発酵	
熟成	40hlのステンレスタンクと20hlのセメントタンクと228Lの古樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 2023年2月中旬	
SO ₂	収穫時:83mg/L トータル:83mg/L	
アルコール度	12.5%	
特徴	花崗岩・片麻岩・石灰岩土壌で育ったシャルドネをプレスし、ステンレスタンクと228Lの木樽で発酵、ステンレスタンクとセメントタンク、木樽で熟成しました。とろっと粘性ある青みを帯びたイエローゴールドの外観、アプリコットやレモン、マンゴー、青りんごのアロマを感じます。しっかりとしたアタック、瑞々しいトロピカルな果実味としっかりとした酸が美しく、良質感がアフターまで続きます。	

[35883] Cuvee Kaze Rose キュヴェ・風 (KAZE) ロゼ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥2,600	
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 40m・北北西 1ha・30hl/ha	
品種(収穫)	グルナッシュグリー100% (手摘み/35 ~ 100年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	9月10日収穫/水平式圧搾で直接圧搾 228Lの古樽で発酵	
熟成	ステンレスタンクで熟成/濾過あり・無清澄 / 2023年2月中旬	
SO ₂	収穫時と発酵中と熟成中:10mg/L トータル:107mg/L	
アルコール度	12.5%	
特徴	22年はグルナッシュグリーにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35~100年の粘土石灰土壌で育ったグルナッシュグリーを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野いちごの柔らかいアロマ、スッキリと爽快なアタックにスモモのような口角の上がる控えめな酸と果実のニュアンスを楽しめます。	

[35884] Cuvee Kaze Rouge キュヴェ・風 (KAZE) ルージュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥2,600	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 石灰岩 片麻岩 40 ~ 140m・北北東 4ha・45hl/ha	
品種(収穫)	ピノノワール グルナッシュ (手摘み/平均35年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	9月8日収穫	
熟成	全房でセメントタンクで5日間醸し/水平式圧搾 セメントタンクで5ヶ月間 発酵(ピジャージュ 2回・ルモンタージュ 2回)・熟成 濾過あり・無清澄 / 2023年2月中旬	
SO ₂	収穫時と発酵中と熟成中:10mg/L トータル:31mg/L	
アルコール度	12.5%	
特徴	石灰岩と片麻岩土壌で育つピノノワールとグルナッシュを全房で5日醸しプレス、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュをしながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックチェリーやカカオ、火打ち石の香りを感じます。味わいのバランスよく果実味が良質で、しっかりとした風味もあり飲みやすく、豊富なタンニンがアフターまで溶け込んでいます。	



[35886] Les Claviers レクラヴィエ16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥6,000	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 40m・南 0.8ha・17hl/ha	
品種(収穫)	トレッピアーノ グルナッシュグリー (手摘み/平均98年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	9月下旬収穫/水平式圧搾	
熟成	400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 2022年6月	
SO ₂	収穫時と発酵中:各10mg/L 熟成中:2mg/L トータル:81mg/L	
アルコール度	13%	
特徴	カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは粘土石灰土壌で育ったトレッピアーノとグルナッシュグリーを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやママレード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとコクのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。	

[35885] Les Armeries レザルミエール19

呼称	Languedoc ラングドック	
参考小売	¥5,000	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 石灰岩 粘土石灰 片麻岩 40m・北西 2.5ha・25hl/ha	
品種(収穫)	カリニャン(手摘み/平均115年) シラー(手摘み/平均35年)	
醸造 酵母	自生酵母	
発酵	9月15日収穫	
熟成	セメントタンクで120日間醸し/水平式圧搾 セメントタンクで 23ヶ月間発酵(ピジャージュ 10回・ルモンタージュ 50回)・熟成 無濾過・無清澄 / 2021年12月	
SO ₂	収穫時と発酵中:各10mg/L 熟成中:2mg/L トータル:43mg/L	
アルコール度	13.5%	
特徴	石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュをしながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーベリー、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりとしたアタックに豊かなタンニンが口中に広がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。	

