



Clos Des Calades ラングドック地方 クロ・デ・カラッド

フレッシュさを追求し早めの収穫、女性醸造家による上品なテイスト

AOC LANGUEDOCに新しく素敵な女性醸造家が誕生しました。

彼女の名はLAURENCE ESCAVI ローランス・エスカヴィ、1978年8月3日生まれ。お爺様はアルジェリアでワイン造りをしておりました。お父様の代でフランスに戻り、工場勤めを40年しておりましたが、やはりアルジェリア時代の夢が忘れられず、2005年に南仏、ラングドックに約5haの畑を買いました。グルナッシュ 1.75ha、シラー 2ha、ムーヴベードル1.5ha。標高130mなので綺麗な酸味が残ります。

6ha空き畑があるので、これからどんどん植樹を予定しております。

お父様が造るワインは非常にクラシックな南仏のワイン。全ての品種をブレンドし、長期熟成型の保守的な造り方です。

ローランスには3人のご兄弟がいますが、ドクターになったりエンジニアになったり、それぞれの道を進み、誰もこのワイナリーを継ごうとは思いませんでした。そんな中、ローランスがワインに興味を持ち始めSUZE-LA-ROUSSEにあるUNIVERSITE DU VINに通います。それまでの彼女は南仏で大学を出た後、パリで「ネ」という香水の調合の仕事をしておりました。きっと同じ香りを分析するという事が共通しているのも、興味が沸いたのかもしれませんが。その経験が今の彼女のワイン造りに多大な影響を及ぼしていると思います。ワインの学校を卒業した後、お父様の醸造所を手伝い始めます。それが2012年の事でした。

彼女のワイン醸造はお父様とは全く違ったナチュラルワイン。2人の意見は全く合いません。2012年はお父様が中心に行いましたが、2013年からローランス中心に変わりました。ワインのスタイルはガラッと変わり、名前は同じワイナリーでもラベルも醸造方法も全く別物になったのです。

どのタンクも非常にエレガントで綺麗なみずみずしさがあり、私は一目で彼女のワインに恋に落ちました。初年度から何と感度の高いセンスの良い造りなのでしょう。

生産量が少ないので、その場で殆どのワインを予約したら、とても驚かれました。何故って彼女とは偶然、某レストランで出会い*、その場でワインを飲み、余りに美味しくて直ぐにワイナリーを訪問しました。そして彼女が自分のワインをナチュラルワインのサロンへ出品する前に、日本の輸入業者が全部欲しいと言ったからです。

なので、実は1度断られたのです。しかし1年後、彼女の方からまた、私に連絡があり、再度訪問し、ビジネスを正式に始める事になりました。

2回目の訪問では、娘の醸造方法にあまり賛成でなかったお父様も、もうすっかり彼女のワイン造りに舵を切り、彼女の方法で醸造を手伝ってくれるようになっていたのです。

あの頑固なお父様をも魅了してしまう、とってもチャーミングなワイン。

どうぞ温度を低めに召し上がって下さいね。(2017.1.21 第二回目訪問)

* 某レストランとはコルマルにあるレストランで、クリスチャン・ビネールと昼食中に、彼女がクリスチャンに「貴方のワインが大好きです。私の作ったワインを飲んで下さい」と声を掛けられたのです。本当に彼女との出会いは偶然なのです。

(新井順子)



Diony

【42418】Pic Têtu ピクテチュ 16

呼称	Languedoc ラングドック		
参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥灰土 石灰 小石	130m・南、南西	10hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 95% シラー 3% ムールヴェードル2% (手摘み / 18 ~ 25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで50%は7日間マセラシオンカルボニック 50%は14日の醸し(デブルバージュ、マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま6ヶ月熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年2月19日		
SO ₂	発酵前:20mg/L マロラクティック発酵後:15mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:26mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	ラングドックの新星、パリで香水の調合師だったローランスがワイン造りのスタイルが全く違う頑固な父との距離を縮めながら造るピクテチュ、意味はこのドメーヌを建設する際に使用した金槌です。3品種をアッサンブラージュし半分をマセラシオンカルボニック、残りは除梗し通常の醸しを行い、ステンレスタンクで熟成しました。淡いルビー色、スルスルと流れるベリーのエキスが美しいです。		



【42419】Les Strates レストラット15

呼称	Languedoc ラングドック		
参考小売	¥2,800 ★ SOLD OUT		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥石灰土 泥灰土	130m・南南東	15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 80% ムールヴェードル20% (手摘み / 18 ~ 20年)		
醸造 酵母	自生酵母、早朝収穫、収穫後冷やす、		
発酵	早朝に収穫し冷やし、セパージュごとに、低温で48時間デブルバージュ 50%除梗なし(毎日尔蒙タージュ)、50%除梗あり(デブルバージュあり) 30hlのステンレスタンクで14日間醸し後、14日間発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま6ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年2月		
SO ₂	発酵前:20mg/L マロラクティック発酵後:15mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:23mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ラングドックの新星、パリで香水の調合師であったローランスがワイン造りのスタイルが全く違う頑固な父との距離を縮めながら丹精込めて造るストラット、意味は「地層」です。セパージュごとに半分は除梗しステンレスでマセラシオンし発酵熟成しました。濃いガーネット色、還元していますがピュアで柔らかいエキスに散りばめられたタンニンと、穏やかな酸とミネラルがたゆたう優しさです。		



【42420】Paciência パシエンサ13

呼称	Languedoc ラングドック		
参考小売	¥3,500 SOLD OUT		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	泥灰土 石灰	130m・南南西	15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル80% シラー 20% (手摘み / 18 ~ 20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セパージュごとに、低温で48時間デブルバージュ 50%除梗なし(毎日尔蒙タージュ)、50%除梗あり(デブルバージュあり) 30hlのステンレスタンクで14日間醸し後、14日間発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	50%ステンレスタンク、50%600Lの木樽で6ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2017年5月		
SO ₂	発酵前:20mg/L マロラクティック発酵後:15mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:23mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ラングドックの新星、パリで香水の調合師であったローランスがワイン造りのスタイルが全く違う頑固な父との距離を縮めながら丹精を込めて造るパシエンサで、パシオン「忍耐」を意味するラングドック訛りを冠しました。濃いガーネットの色調から、還元していても本領は発揮していませんが、シルキーなテクスチャーにしっかりとしたタンニンが力強く、ポテンシャルの高さを感じる逸品です。		

