

Clot De L'origine

ルーション地方
クロ・ド・ロリジンヌ

高樹齢×土着品種 土壌の多様性と多品種が生み出す自然な味わい

2008年6月、ポルドーから南西地区を抜け、スペイン国境に近い南仏ルーションの小さな村モーリーを目指しました。

フランス南西部、地中海に面したトゥーロンで生まれたマルク・バリオは、ワイン造りの夢を実現する為に、プロヴァンス地方バンドールのDomiane Ottoで基本を習得、自然農法実践への熱い想いが膨らみ、ルーションの内陸部・モーリー地区に条件の見合う畑を見つけ移り住みました。冬は温暖、夏の日中は暑く、夜は涼しいといった気候や、西から吹くタラモンタナが乾燥をもたらす害虫などからブドウを守ってくれる自然環境や、地質が複雑に入り組んだ地理的条件に惹かれました。現在ではモーリー、エスタジェルなど4つの村に18区画、計11haの畑でビオディナミの要素を取り入れた有機栽培を実践しています。土壌は、雲母・青灰色・赤褐色・茶・白などのシスト土壌や水晶などで構成され、標高150～450mの高地であるためフレッシュさを残しつつゆっくりと熟し、東から北向きの斜面で育つブドウには引き立った酸味が感じられません。

戦後、経済危機に直面したフランスでは効率の良さだけを追及し1区画1品種が推奨されブドウ樹が引き抜かれましたが、彼の畑では無理やり抜かれることもなく数品種(7品種の区画も!)のブドウ樹が植わるほか、樹齢100年を超えるマカブーや樹齢50年のカリニャンなどが残るのが特徴です。化学肥料や除草剤を一切使用しない畑にはマルクが「ナチュラルな植物肥料」と呼ぶ、雑草やカモミールなどが生育し、雨で土砂が流れにくくするため土中に根を張ったり、畑を耕してくれるミミズの成育を促したり、結実を早めるミツバチが集まったりと、畑を取り巻く生態系にメリットを与えてくれます。ブドウの栽培方法も通常の垣根づくりではなく株づくり(ゴブレ)で、株と株との距離が充分あるため周り360度すべて小型トラクターや鍬で耕すことができます。そのためフレッシュな空気が染み込んだ土中には生き生きとした生命が宿り、ブドウの生育を助けます。驚くような急斜面の畑でも、ほとんどの作業(剪定・収穫以外)を一人でこなし、収穫は手摘みで稀に見る低収量です。

品種とポテンシャルによってタンクと樽を使い分け、より新鮮さを保つ醸造を重要と考えています。SO2は最低限の添加に抑えています。そんなマルクの夢は、ルーションの素晴らしい自然とテロワール、ブドウ品種の特長が合わさった個性溢れるワインを造り、愛好家達をうならせることだと言います。



【33847】Les Quilles Libres Rouge レキユリーブルルージュ 15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	黒色シスト	260m・北	1.3ha・35hl/ha
品種 (収穫)	グルナシュ 60% カリニャン20%		
	シラー 20%(手摘み / 70～100年)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	100%除梗し、 トロンコニック樽で発酵	
	熟成	グラスファイバータンクと古樽で12ヶ月熟成 無濾過・無清澄で「果実」もしくは「花」の日に瓶詰め	
	SO2	瓶詰め時:10mg/L トータル:15mg/L未満	
アルコール度	14.5%		
特徴	モーリーの鉱物を多く含むシスト土壌で育つ混植された樹齢70年以上の畑のブドウを主体に、100%除梗しグラスファイバータンクと古樽で12ヶ月熟成、無濾過無清澄で瓶詰しました。ガーネット色の液面からプラムやカシス、煮詰めたダークチェリー、ムスク、腐葉土の香りが複雑に広がります。丸みのある赤系果実のアタック、中盤からは高樹齢ブドウならではの旨みと深みが出てきます。		



Diony