

Castel Vieilh La salle

ボルドー地方
カステル・ヴィエイイ ラ・サル

純粹な大地のエネルギーを感じる天使のようなナチュラルボルドー

2009年7月、シャンパーニュの生産者を訪問した時にお土産に貰ったクラシックなボルドー瓶。あまりの慈悲深い味わいに衝撃！ボルドーの常識が覆されました。そして翌年2010年6月にこの地カステルヴィエルを目指しました。

サンテミリオンから18キロ南下したドルドーニュ河とガロンヌ河の間に広がるEntre-Deux-Mers(アントル・ドゥ・メール)地区にCastelviel(カステルヴィエル)という村があります。1920年、レオン・ジョーマンが6人の子どもの養うために農地を購入し、麦・タバコの栽培と豚・牛・ロバなどの家畜を飼育し始めたのがこのドメヌの起源となります。そのうち農業技師となった息子モリスは1961年にブドウの樹を植えることを決意しました。農薬や化学薬品が人体や生態系にダメージを及ぼす事を知っていたモリスは当初より農薬などを一切使用しない農法(ビオロジック)を行っていました。2003年にはさらに意欲的にビオディナミ農法へと転換、現在はレオンのひ孫である4代目のミカエルと妻エリナを中心に家族でワイン造りに精力を注いでいます。ボルドー全域でも稀少なビオディナミストはこの地アントル・ドゥ・メールでもわずか2生産者のみとされています。

真南向きの日当たりの良い雄大な丘に広がる畑の土壌は粘土石灰質。夏の暑さのため粘土が深く割れ、根が地中深くまで降りていくのが特徴。できるだけ手を加えない栽培を心がけ、除草剤や化学肥料、加えてボルドー液も散布せず、植物性のコンポスト、ハーブやミネラルをベースとした調合剤にホメオパシー(代替治療の一種)のレメディ(療剤)を加え、ディナミゼ(攪拌)したものを散布しています。作業は月のサイクルに準じて行い、土・空気・水・植物・生きとし生けるもの、すべてが共生し得る環境づくりを目指し日々研究を重ねています。ジョーマン家には「寝れない夜はグラスワイン1杯を飲んで寝れば良い」という教えがあるほど。ワインは栄養のある食べ物であり、ハーブティーのようにリラックスする飲み物という位置づけだからこそ、できるだけ手を加えないワイン造りにこだわっているのです。

醸造においても唯一添加するのは火山から生まれた天然硫黄のみ。最低24ヶ月の熟成期間を設けじっくりと時間をかけワインを育てるように骨格を与えていきます。アロマ、フレッシュさ、繊細さを保つためフィルターも使用しません。ミカエルは「4800年前から人間は自然にブドウを育ててきた。19世紀に誕生した化学肥料と農薬は本当に必要なものなのか？このまま使用を続けたら農産物は変化してしまう」と現状を変える必要があるといい、ソーテルヌのビオディナミ生産者などと協力し、一切の化学薬品を使用しない栽培・醸造にこだわる「biodynamique de Gascogne」というアソシエーションを立ち上げ、農業や人智学(アントロポソフィー)について研鑽を積んでいます。



[33843] Grande Cru des Bords d'eau グランドクリュ デボール ドウ13

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,700	JAN:4571455206874	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	粘土石灰	南・119m	6.3ha・25hl/ha
品種	メルロー 60% カベルネフラン20%		
(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン20%		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	除梗後、5日間醸し デキュベ(大きな開放桶で、ゆっくりカルボニック 方式で発酵)し圧搾 ステンレスタンクで16日間発酵	
	熟成	セメントタンクで24ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄	
	SO ₂	発酵後:16mg/L(イタリアの火山の硫黄) トータル:12mg/L未満	
アルコール度	12.6%		
特徴	アントル・ドゥ・メールで半世紀前から無農薬栽培を続ける4代目ミカエルが手がける「海岸の大増水」という名のキュヴェです。ボルドー3品種をデキュベ後、圧搾し発酵、セメントタンクで24ヶ月熟成しました。ややオレンジを帯びたガーネットの外観に黒蜜、プラムのアロマを感じます。冷涼感がやさしく包む果実に際立つ酸の伴奏と細やかなタンニンがリズムミカルな味わいを演出します。		



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)

Diony