



Beatrice et Pascal Lambert ロワール地方 ベアトリス・エ・パスカル・ランベール

シノンの大御所が造るナチュラルテイストのカベルネフランの数々

ロワール、シノンの大御所パスカル・ランベールはご存知の方も沢山いらっしゃると思います。ニコラ・ジョリー氏らのグループでビオディナミを実践しており、2012年11月13日に東京で開催されたルネッサンスアペラシオンにも夫人のベアトリスが来日、通算2度目の来日となりました。

パスカルは1960年生まれ、1987年からワイン造りを開始。途中から少しずつ無農薬農法に切り替え、2008年からは100%ビオディナミに移行しました。同年エコセールを取得。現在は13haの畑の中11haはカベルネフラン、2haがシュナンブランです。

彼は赤のスペシャリストと思われがちですが、実は白も美味しいのです。これはウルトラお勧めです。勿論本家のカベルネフランはフランスでは超有名で国内では需要が追いつかず、2009年からはネゴシアンも始めました。

そのネゴスは前回の入荷で初めて日本に紹介させて頂きました。基本的に彼のワイン造りは、無濾過、SO2は瓶詰め時に最低限に抑え、テロワールを大切に表現した醸造を行います。そして果実香を最重要視して仕込みます。

なので彼のカベルネフランはある意味クラシックなカベルネフランらしくありません。そして最近ではSO2の効用を研究し、今まで試さなかったSO2「0」にも挑戦し始めました。これはまだまだ研究中です。ネゴスを立ち上げた今、これまでの彼のイメージをネゴスのスタイルに置き、Domaineの方に特に新しい風を注ぐよう努力しているのが印象的です。ですから彼のワインを今迄召し上がっていらっしゃった方も、そのイメージでなく新しい生産者としての解釈で飲まれて頂けると有難いです。今まで紹介されなかったパスカルの素晴らしさを、出来るだけ正しくお伝え出来れば幸いです。

(新井順子)



【42733】Belle Maturité ベル マチュリテ17(ネゴス)				【42735】Les Puits Danaé レピュイ ダナエ14			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Chinon シノン		
参考小売	¥2,500			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	1000ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			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/エコセール			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	泥土	10m・平地	3ha・45hl/ha		粘土 砂利	40m・東	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み / 10 ~ 25年)			品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	グラスファイバータンクで20日間[14℃]醸し グラスファイバータンクで発酵 そのまま12ヶ月[20℃]熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	12hlのトロンコニック樽で1ヶ月醸し 600Lの樫樽(新樽20%)で24ヶ月熟成 セメントタンクで5~6ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO2	熟成中:10mg/L 瓶詰め時:25mg/L トータル:48mg/L			SO2	瓶詰め時:10mg/L トータル:28mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13%		
特徴	ランベールが2009年から始めたネゴシアンものの1Lスタイルのカジュアルタイプの赤ワインです。カベルネフランを醸し後、グラスファイバータンクで発酵、そのまま12ヶ月熟成しました。綺麗なカシスの外観からスマイレやピーマン、土ゴボウの香りを感じます。冷涼感のあるタッチにダークチェリーを想わせる果実味と酸に溶け込んだ細やかなタンニン、心地良いピュアな仕上がりです。			特徴	シノンのles Puys de Rochetteの畑のカベルネフランを醸し、樫樽(新樽比率20%)で24ヶ月熟成した後、セメントタンクで5~6ヶ月熟成しました。淡いルビーの外観からホワイトペッパーやチャーマーグなイチゴのアロマが広がります。滑らかなエキスとテクスチャー、こなれたタンニンにバニラ感と美しい酸、スムーズに流れるアフターが美しい仕上がりです。		

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)

