



Les Jardins de Theseis

ロワール地方
レ・ジャルダン・ド・テゼイ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと凝縮感を共存

私がワインを造っているPouille(プイエ)という村の対岸にThesse(テゼ)という村があります。同じAOC Touraineですが、Cher河を挟んで北がテゼ村・南が私のプイエ村、近いのにやっぱり気候・土壌が違います。そこにビオディナミ実践者としてMichel Augeと同じくパイオニアだったBruno Allion氏という生産者がおります。ブドウ畑は勿論、その他の野菜や果物も無農薬に拘り続け、この辺では知らない人はいない程の有名人です。Domaine des Bois Lucasは2002年と2003年、このブルノの醸造所を借りてワイン造りをしました。お陰様で2004年からはChene Gauthierという場所に醸造所を見つける事が出来たので、ずっとそこで造っていましたが、ブルノの醸造所は私には忘れられない思い出が沢山詰まった所なのです。



そのビオディナミの大先輩のブルノがリタイヤに伴いワイン造りを辞める事を決めました。地元では、あの素晴らしい畑を誰が買うのだろうか？という話題で持ちきり。とっても良い状態ですから誰でも欲しがります。でもブルノが納得した人だけが引き継ぐ事が出来るのです。その矢が当たったのは何とフランス人ではありません。カナダ人とフランス人のカップルです。ご主人のPaul Andre Risseポール・アンドレ・リス氏は1976年、ストラスブールに生まれたフランス人。パリの大学院を卒業した後、カナダの大学院に留学します。5年半カナダに住みましたが、そこで奥様と出会います。彼女はカナダのケベック生まれ、大都会に生まれましたがワイン造りをしたくて、2012年フランス・モンペリエ大学で醸造学を学びます。2014年イタリアのピエモンテでワインの勉強をしてマスターを取得。2015年カナダに戻りワイナリーに勤めました。その時に2人は出会います。2人は一緒にワインを造る事を決意、フランスに出発、2016年ボルドーのシャトー・パルメで4月から9月まで働きました。しかしフランスでナチュラルワインに出会い、やはりナチュラルワインを造りたい！と2016年の秋に2人はANJOUのMarc Angeliの所で収穫を手伝いました。Marcにロワールでワインを造りたいと相談したところ、ブルノを紹介され、2017年2人はブルノの所を手伝います。ブルノも彼らを認め、彼らに20年以上ビオディナミで大切に守ってきた畑を委ねる事を決意。こうやって同じ魂を持った人にバトンタッチをしたのです。

2017年はブルノも一緒に手伝いましたが、2018年からは勿論ブルノは手伝いません。今回、初お披露目するブルノと一緒に造った2017年も素晴らしいのですが、私は個人的に彼らが自分たちだけで造った2018年の方が好きです。

(2019.1.29 第2回目訪問 新井順子)



Diony

【43987】Sauvignon Blanc Jardin du Poiraソーヴィニヨンブラン ジャルダンデュ ポワラ20				【43986】Sauvignon Blanc Jardin du Poiraソーヴィニヨンブラン ジャルダンデュ ポワラ19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	西	0.6ha・45hl/ha		粘土石灰	西	0.6ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均22年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均21年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月5日収穫/水平式圧搾 グラスファイバータンクと古樽で発酵			発酵	9月5日収穫/水平式圧搾 グラスファイバータンクと古樽で発酵		
熟成	350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月30日			熟成	350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年4月12日		
SO ₂	無添加 トータル:8mg/L			SO ₂	無添加 トータル:8mg/L		
アルコール度	13.2%			アルコール度	13.8%		
特徴	20年は暑い上にうどん粉病の被害があった年でした。テゼ村の粘土石灰土壌の区画ポワラで育つソーヴィニヨンブランをプレス、グラスファイバータンクと古樽で発酵後、古樽で熟成しました。グリーンイエロー色、ハツサクや青りんご、セルフィーユ、タイムの香り、ハツサク食べたような酸味とほろ苦さがあり、スッキリしていて豊かなミネラルが印象的です。			特徴	19年は熱波の年でした。テゼ村の粘土石灰土壌の区画ポワラで育つソーヴィニヨンブランをプレス、グラスファイバータンクと古樽で発酵後、350Lの古樽で熟成しました。グリーンイエロー色、文旦や青りんご、セルフィーユ、タイムの香りが爽やかに広がります。上品なアタックはまるやかで、バランス良く柑橘の上質な味わいが拡がり、豊かなエキス感が印象的です。		
【43989】Sauvignon Blanc Jardin de la Grande Pieceソーヴィニヨンブラン ジャルダンドラグランドピエス20				【43988】Sauvignon Blanc Hapax ソーヴィニヨンブラン アパックス20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	向き	面積・収量
	泥土シレックス粘土石灰	南	0.5ha・42hl/ha		砂質粘土石灰	西	0.7ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均54年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月25日収穫/水平式圧搾 グラスファイバータンクと古樽で発酵			発酵	8月27日収穫/除梗後、グラスファイバータンクで醸し 水平式圧搾/グラスファイバータンクと古樽で発酵		
熟成	350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月30日			熟成	350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月13日		
SO ₂	無添加 トータル:9mg/L			SO ₂	無添加 トータル:4mg/L		
アルコール度	13.1%			アルコール度	12.9%		
特徴	シェール河流域のテゼ村で泥土・シレックス・粘土石灰から成る区画グランドピエスで育つソーヴィニヨンブランをグラスファイバータンクと古樽で発酵し、350Lの木樽で熟成しました。透明感のある黄色、カボスや柚子の香り、ジューシーなアタックに旨味がたっぷり詰まった果実味、嫌味のない酸をアクセントに全体にエキスが感じられる美味しい逸品です。			特徴	砂質・粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し醸し後、グラスファイバータンクと古樽で発酵、350Lの木樽で熟成しました。わずかに濁るグリーンイエロー色、ライムやかぼす、青りんご、ディル、セルフィーユの香り、爽やかなアタックにやや高めを感じる酸はキリッと引き締まり、ミネラルと塩味が溶け込んだややハードな味わいです。		
【43991】Romorantin Jardin du Poira ロモランタン ジャルダンデュ ポワラ19							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥5,000						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール						
テロワール	土壌	向き	面積・収量				
	粘土石灰	西	0.3ha・25hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	ロモランタン100%(手摘み/平均4年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月12日収穫/水平式圧搾 グラスファイバータンクと古樽で発酵						
熟成	350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年4月12日						
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L						
アルコール度	14.1%						
特徴	19年は熱波の年でした。ドメヌボワルカのあったパイエ村とシェール河を挟んで対岸のテゼ村のロモランタンをグラスファイバータンクと古樽で発酵し、古樽で熟成しました。やや粘性のあるイエロー、しっかりした香り立ちでレモンピールや伊予柑のアロマ、しっかりとした旨味に、ロモランタン特有の高い酸は感じられない良質な酸味が溶け込んだ綺麗な味わいです。						

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)

Diory

【43992】Gamay Jardin de la Grande Pieceガメイジャルダンドラ グランドピエス20 **【43994】Cot Jardin de la Maison Neuveコー ジャルダンドラ メゾンヌーヴ18**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土 粘土 シレックス 南		0.74ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/平均53年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月29日収穫/除梗後、スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾/グラスファイバータンクと古樽で発酵 (ピジャージュ 3回・ルモンタージュ 2回)		
熟成	225Lと350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年4月30日		
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	20年は暑い上にうどん粉病の被害があった年でした。樹齢53のガメイを除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュ・ルモンタージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。鮮やかな明るい紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、スミレ、火打石の香り、丸みのあるバランスの良いアタックにジューシーな果実味とほのかな酸味、タンニンと苦みが心地の良い味わいです。		



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土	南	1ha・28hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コー 100%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月29日収穫/除梗後、スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾/グラスファイバータンクと古樽で発酵 (ピジャージュ 3回)		
熟成	225Lと350Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月13日		
SO ₂	無添加 トータル:3mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。黒く濃いガーネット色、フランボワーズやブルーベリー、スモークチップの香り、しっかりとした骨格にタンニン、酸味、果実味、苦みのバランスが良く、アフターにはしっかりとした味わいが残ります。		



【43993】Artefact アーティファクトNV			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	西	0.3ha・12hl/ha
品種(収穫/樹齢)	2020年のピノドニス2/3 2019年のピノドニス1/3(手摘み/平均13年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫/除梗後、スミマセラシオンカルボニック/水平式圧搾 グラスファイバータンクと古樽で発酵(ピジャージュ 3回) 発酵途中に19年のワインをアッサンブラージュ		
熟成	225Lと350Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月13日		
SO ₂	無添加 トータル:6mg/L		
アルコール度	14.3%		
特徴	粘土石灰土壌の20年のピノドニスを除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながら発酵途中に19年のピノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ガーネット色、しっかりとした粘性、ザクロやブラックチェリー、スモーク香を感じます。しっかりとしたアタックでコクがあり、口中に複雑味も拡がりブラックチェリーの果実味が徐々に増すアフターです。		



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)