



Thierry Diaz

ルーション地方
ティエリー・ディアツ

ブルノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼

南仏、バニユルスと言えば…あのブルノ・デュシェンがいる所。

前々からお話していたと思いますが、ブルノが志高い醸造家達を集め、あるプロジェクトを開始しました。それは皆で助け合う、「仲間達の醸造所」建設です。

ご存知、新しい生産者が勇気を出してワイナリーを始めると色々な困難に出会います。それはトラクターやプレス機、勿論畑、多大な投資が必要だからです。仮にそれがカバー出来ても、実際栽培や醸造が始まると未経験さから色々な困難に出会います。そこでブルノが思いつきました。小さな生産者が同じ場所で行えば、お互いがカバーしやすくなる！と…。

事の発端はバニユルスの町の真ん中にカーブコペラティブという農業組合の醸造所移転の話にさかのぼります。行かれた事のある方はご存知と思いますが、バニユルスはフランスの最南端、スペインとの国境沿いの町、海と山に囲まれた、有効利用な土地がほとんど無く、家も少なく、バカンス地として最高なので、家の値段が結構高いのです。そんな町で大きな醸造所が売りに出されました。

勿論価格は飛びっきりの値段、しかし理想的な広さ、小さな醸造所で苦勞して醸造していたブルノはそれに目をつけ、前から抱えていた新人生産者達の持つ問題も解決できると。5人の仲間たちとお金を持ち寄り、プロジェクトが始まったのです。その1人がこのThierry Diaz (ティエリー・ディアツ) なのです。

1970年3月25日バニユルスに近いアルジュレスという町に生まれました。お父様が5～6haの畑を所有していた栽培家でブドウを農業組合に売っておりました。その頃はBIOではありません。Thierryはその協同組合で従業員として働いておりました。お父様が2000年に亡くなり、畑を彼が相続しましたが、ブドウ栽培を続けながら農業組合の仕事と両立しておりました。自分で栽培を始めると、協同組合の仕事に疑問を持ち始めるようになり仕事を辞め、自由気ままな旅に出たのです。色々な所を旅しました。一番印象的なのはコスタリカ、そこで農業の原点を自分の目で見て、「自分の畑もこうしたい！」と思い帰国。自分の畑をコスタリカのように自然に忠実に耕したいと、無農薬に切り替えます。栽培だけ行い、その合間を縫って再び、コスタリカに出かけます。そんなときにブルノのワインと出会い、「こういうワインを造りたい！」と醸造家を目指しました。

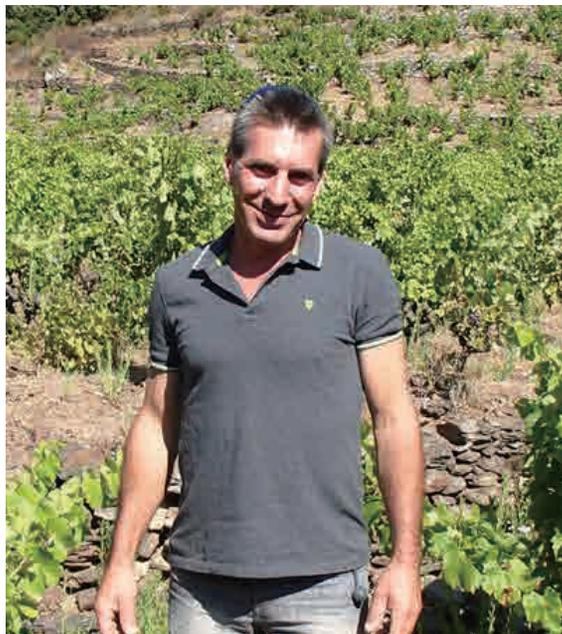
機材や家を買うために、一番いい畑の3haを残し、残りを売って創業資金にしました。バニユルスでBIOを行うには3haが最低でも必要です。こうしてブルノのプロジェクトに参加し、ワイン造りを始めたのです。

畑は昔のままなので、グルナッシュ 3種類、ごちゃごちゃと一緒に植樹されておりましたが、少しずつ変えていっています。2004年には0.15haのムールヴェードルを植えました。

これからどんどん新しい事に挑戦するようです。最愛のクリストルとは何と収穫中に出会いました。彼がワイン造りを始める事を決めた時、しっかりと支えてくれたのも彼女です。限られた資金で2人でバニユルスに手作りの家建て、愛犬「まや」君と3人(正確には2人と1匹)で暮らしております。彼女は自分の仕事を持っていますが、ワイン造りの行程では1人では出来ない場面があり、それを全てクリストルが手伝ってくれます。本当に仲の良いカップル、ワインの中には愛情たっぷりです。(新井順子)

17ヴィンテージまでは木樽も使用していましたが、18ヴィンテージより木樽は使用せず、すべてステンレスタンクで発酵を行っています。ステンレスタンクのほうが、綺麗な酸を守って残してくれると考えているからです。

ワインの醸造方法は、CO2(二酸化炭素)ガスをステンレスタンクに充填させてから、酸が少し残っている状態の収穫してきたブドウを投入、もう一度CO2(二酸化炭素)ガスを入れて蓋をし、少し糖の残る状態で発酵は終わらせています。醸造所での温度管理は基本的には18度を超えないようクーラーで調整しています。(2020.1訪問)



【43914】Rose Eclipseロゼ エクリプス21							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,600						
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>シスト 粘土石灰</td> <td>50m・東・南東</td> <td>6ha・15hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト 粘土石灰	50m・東・南東	6ha・15hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
シスト 粘土石灰	50m・東・南東	6ha・15hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	シラー 50% グルナッシュグリー50%(手摘み/平均20年・40年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月22日収穫/全房で、直接圧搾 10hlのステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月13日						
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満						
アルコール度	13%						
特徴	9caveティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。2品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成しました。鮮やかなローズピンク色、アメリカンチェリーや摘みたてイチゴ、バラのフローラルな香り、心地よくほんのり甘味が拡がり、ジュシーな果実の風味です。						



SOLD OUT

【43588】Machu Picchu マチュピチュ 20							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>130m・東</td> <td>1.2ha・9hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	130m・東	1.2ha・9hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
シスト	130m・東	1.2ha・9hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュノワール グルナッシュグリー グルナッシュブラン(手摘み/平均80年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月22日収穫/除梗後、ステンレスタンクで15日間醸し、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成 (ピジャージュ・ルモンタージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年3月9日						
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満						
アルコール度	13.5%						
特徴	9caveのティエリーがマチュピチュのような傾斜の強い段々畑で育つグルナッシュ 3種を除梗後15日間醸しプレス、ステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルーベリージャム、湿った土の香り、アタックからしっかりとした果実味が感じられ徐々に複雑味が増していき、しっかりとした旨味がアフターを彩ります。						



SOLD OUT

【43306】La Martine ラマルティン19							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>130m・東</td> <td>1ha・15hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	130m・東	1ha・15hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
シスト	130m・東	1ha・15hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュノワール60%グルナッシュグリー20% グルナッシュブラン15%カリニャン5%(手摘み/平均80年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	8月29日収穫/除梗後、ステンレスタンクで15日間醸し、垂直式圧搾 ステンレスタンクで6ヶ月間発酵・熟成 (ピジャージュ・ルモンタージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め2020年3月22日						
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満						
アルコール度	13.5%						
特徴	ブルーノ率いる9caveの一員であるティエリーが、シスト土壌で混植する古木のグルナッシュ3種とカリニャンを醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンフルで瓶詰めしました。とろっとした粘性、レンガ色の朱色、干し柿やアプリコット、フランボワーズの香りを感じます。全体的に熟成による丸みがありタンニンと酸が溶け込み、しっかりとしたエキスが余韻まで長く続きます。						



SOLD OUT

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)

