



Les Ânes Ailés

ルーション地方
レ・ザーヌ・エーレ

法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに魅了され…

バニユルスにまたまた新しい生産者が誕生しました。

その名はKikkoこと、Francesco Kikko Pesci フランチェスコ・キッコー・パッシ、イタリア・ナポリ生まれ1988年12月6日生まれ。しかし大学の関係で2017年までローマに住んでおり、何とKikkoは難関ローマ大学法学部を卒業しております。実はご家族が法律家一家で、お父様は検事をされております。そのお父様がワインが大好きで、一緒に沢山のワイナリーを訪問しました。そんな環境下、Kikkoは弁護士でなくローマでソムリエの学校に入りました。とても珍しいケースです。その後ローマのバーでソムリエとして働いておりましたが、そこで出会ったバニユルスのヴィンヤード・ラルカのマニユエルのワインがきっかけで、バニユルスの収穫を手伝います。その後、フランスの沢山のナチュラルワインの生産者を回りますが、最終的に一番Kikkoが好きなバニユルスに戻り、働きながら個別にワインを造りました。2020年・2021年と造り、ヴィンヤード・ラルカ名義でワインはリリースしてきましたが、やはり正式に独立したいと考え、2022年に正式にワイナリーを立ち上げました。

場所はBruno Duchen達のいる9Caveです。どうしてソムリエのままでなかったのですか？と聞いたら夜遅い仕事は疲れたとの事。ご両親は反対ではなかったですか？との質問にお父様は仕方ないと諦め、お母様は反対だったとの事。しかしフランスで彼が生き生きしている姿を見て、今ではご両親とも応援して下さいます。

3年前に購入したBIOの1haのグルナッシュの他に1.2haのカリニャンを借りました。まだまだ子供みたいな一面がありますが、育ちの良さがお人柄に出ている優しいナイスガイです。ワインも彼のように素直な優しい味わい、是非こういう若者を応援下さい。

(2022年10月6日第一回訪問)



Diony

【44166】Arlequin アルレカン22				【44167】Ticché ティシェ 22			
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	¥3,900			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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
	シスト	ComingSoon	ComingSoon		シスト	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュブラン80% ヴェルメンティーノ20%(手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ カリニャン(手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でタンクで2日間醸し後プレスし、発酵・熟成			発酵	全房のブドウを木製解放桶で足踏み 7hlの木製解放桶で発酵(毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)		
熟成	無濾過・無清澄			熟成	400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	14%		
特徴	ローマ大学法学部を卒業後、ソムリエを経てルカのもとでインターンをし独立したKikkoのファーストヴィンテージです。全房のブドウを醸し後プレス、発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある透明感のある黄金色、黄桃やカリンジヤム、アスパラガスやミントの香り、口中に香りが拡がり、果実味と酸味のバランスもよくジュシーな味わいでオレンジピールのほろ苦さがアフターに残ります。			特徴	ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナッシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が広がるエキスイ感と酸味、中程度のポリウム感があります。		
【44168】Kik-off キックオフ22							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥5,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	シスト	200m・北	2.5ha・15hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% ムールヴェードル30%(手摘み/平均25年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	全房のブドウを木製解放桶で足踏み 7hlの木製解放桶で発酵(毎日ビジャージュ・ルモンタージュ)						
熟成	400Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満						
アルコール度	14.5%						
特徴	Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと広がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。						

SOLD OUT

