

Les Herbes Folles ラングドック地方 レ・ゼルブ・フォル

南仏のテロワールがもたらすエキス・酸・ミネラル溢れる味わい

オリヴィエに初めて出会ったのは2016年1月に開催された新進気鋭な生産者が出展するサロン「LES ANONYMES (レザノム)」の会場。流暢な英語と男前でワイルドな笑顔、荒々しくもエキスとミネラルに溢れたワインにすっかり心を掴まれたのでした。ドメヌレスカルポレットを介して連絡をとりオーヴェルニュからラングドックまで高速道路を飛ばして突撃訪問したのがその1週間後。ロワールのサロン後、パリを営業で訪れていた彼とモンペリエから北西に車で1時間ほどの小さな田舎町モンペイレーの教会前広場で待ち合わせし、大音量でクラシックを流した彼の車がパリから到着した時、既に辺りは真っ暗でした。

ニュージーランド人の奥様と二人のお子様に恵まれたオリヴィエ、畑とワインに魅せられる前は、サーカスやダンスのイメージビデオなど映像制作の仕事に携わり世界中を飛びまわっていました。インドや日本にも長く滞在した経験があり、アジア文化にも非常に興味を持ち、自らうどんをうつほどの料理好き。その旺盛な好奇心と行動力が最終的に向かったのが自然と共にある生活とナチュラルなワイン造りでした。

AOCでいうとFaugères(フोजェール)の北東、AOC認定がない地域ですので、できあがるワインは全てVdF(ヴァン・ド・フランス)となります。グルナッシュ(樹齢30年)、カリニャンVV(100年)、シラー(30～40年)の畑を約3ha所有しておりビオロジック農法を一年目より行っております。すぐそばに石灰岩で出来た山があり、その石灰質土壌が麓にある彼の畑まで続いていることに加え、常に吹きおろしの風が山から彼の畑へ向かって吹いており、必然的に出来上がるワインは上質な酸とミネラルに溢れております。

醸造面では樽やタンクで熟成し、様子をみながらアッサンブラージュしたりしなかったり、自分の感覚だけを頼りワイン造りを行っています。また樽を燻蒸し基本的にサンスフルの姿勢をとっています。ファーストヴィンテージは2014年。

陽気で気さくで笑顔が絶えない性格、常に自然体で朗らかな彼、ワインにも彼のその自由なスタイルがとてもよく表現されていて、久しぶりに現れた型にはまらないフリーでナチュラルなワインたちですので、是非楽しみになさってください。



Diony

[33778]Anthemis アンテミ15 **[34189]Aristoloché Barrique No.2アリストロシュバリックNo.2 15**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
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 / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・南東	ComingSoon
品種 (収穫)	シラー 80% グルナッシュ 20% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	30hlのグラスファイバータンクで30日間醸しと発酵		
熟成	古樽で20ヶ月熟成		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	元サーカスやダンスの映像制作のプロデューサーで世界中を飛び回っていたオリヴィエが、シラーとグルナッシュをグラスファイバータンクで30日間醸し発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。透明感のあるガーネットの外観、フジリンゴやハーブが香り、ほんのりガスが溶け込んだ液体は、綺麗な酸からフレッシュなリンゴジュースを連想するイーゾードリンクンな仕上がります。		



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ハリックで8ヶ月間発酵・熟成		
熟成			
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	14.5%		
特徴	ブドウ畑に自生するハーブの名前を冠しました。オレンジ帯びたルビーの色調に豊かな粘性、かすかにカシスの香り、エキスたっぷりなジューシーな喉越し、まったりタンニンと強めの酸からまだ若い印象を受けますが今後の伸びしろに期待大です。		



[33777]Aristoloché アリストロシュ 15

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,400		
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 / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	200m・南東	ComingSoon
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	30hlのグラスファイバータンクで30日間醸しと発酵		
熟成	古樽で8ヶ月熟成		
SO ₂	無添加 トータル:18mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	元サーカスやダンスの映像制作のプロデューサーで世界中を飛び回っていたオリヴィエが、シラーをグラスファイバータンクで30日間醸し発酵、古樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。やや濃いブラウンルージュの外観、リンゴやブルー、ミントの香りを感じます。うす旨タイプのピュアな液体ですが、しっかりとした酸にタンニンの存在がアフターに重厚感を与えてくれる仕上がります。		



[34190]Erigeron エリジェロン17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 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
	粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ComingSoon		
熟成			
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、まったりとしたピュアな口あたりに強めのタンニン、トーンは低めで穏やかな酸、アフターにポテンシャルの高さが伺えるまだ若干若さが否めない仕上がります。		



[34191]Cardamine カルダミン17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
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
	粘土石灰	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ComingSoon		
熟成			
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	暗めのルビー色、青紫蘇やストロベリー、ピュアなアタックから想像しがたい強めのタンニン、穏やかな酸にジューシーな味わい、バランス良くポテンシャルの高い逸品です。		



Diony