



Tutti Frutti Ananas

ルーシヨン地方
トゥティ・フルッティ・アナナス

9caveプロジェクト！ ジョアキム×マニュエルのコラボ

バニユルスに2008年に誕生した『Vinyer de la Ruca』のワインは本数が少なく、需要と供給のバランスで知る人ぞ知るマニアックなワインとなってしまいました。

その醸造家Manuel Di Vecchi(マニュエル・ディ・ヴェッキ)は1974年生まれのイタリア人。ブルノ・デュシェン主導で建てられた共同醸造所『Les 9 Caves』のメンバーで、メンバー内では唯一ブルノをジョークでいじれる底抜けに明るい男です。親分肌で自由な発想をととても大事にしております。

もともとマニュエルはモンパリエでワインの醸造を学び、色んなドメーヌで働いてきました。そして彼はビオダイナミの理論派実践者、実はフランスではもともと栽培家・醸造家としてよりもビオダイナミのコンサルタントとして有名だったのです。

彼はワイン造りを実践する為、最初はイタリアで畑を探しておりましたが、最終的に選んだのは南仏バニユルスの地です。2006年から栽培を開始しましたが、以前の畑所有者はビオ実践者ではなかったので、彼の納得するブドウにはなりません。2007年も同じです。ですので、この2年間は出来たブドウはカーブ・コペラティブに販売しました。この2年間で畑を生まれ変わらせ、納得のゆくブドウが実り、2008年にやっと初めてのワインの醸造となりました。その本数は2haでたった1000本、幻中の幻のバニユルスです。

しかしバニユルスは手間がとてもかかるため、途中から長期熟成のスティルワインを醸造する事に変更しました。そのワインももちろんスーパー美味しく、同時にこれもまた瞬時でなくなる幻のワインとなったのです。

そこでお客様の注文に答える為、色々考えました。

同じ『Les 9 Caves』で醸造をしているドメーヌ・カルテロルのJoachim Roque(ジョアキム・ロック)から安定的に良質のブドウが購入出来るので、それなら一緒に造ろうと！！ 2017年に新しい会社を設立してカジュアル路線のワインを造る事にしました。

メンバーは3人。

- ①Manuel(マニュエル)が醸造責任者
- ②Joachim(ジョアキム)が畑の責任者(彼の畑のブドウを提供)
- ③友人のイタリア人Francesco(フランセスコ)がフランスに移住し醸造補助兼マーケティング責任者と凄いチームとなりました。

全て直ぐに飲める飲みやすいカジュアルなスタイルを意識しました。何故ならマニュエルが自社畑のブドウでつくる所謂“ドメーヌもの”ワインが飲み頃になるのには非常に時間がかかるからです。

全く違った側面の魅力あられるワインです。是非お召し上がりください。(新井順子)



左：ジョアキム 右：マニュエル▲



Diony

| 【43908】Pet Nat Llopit ペットナット ロピット21 | | | | 【44136】Pet Nat Llopit ペットナット ロピット22 | | | |
|-------------------------------------|---|----------|-------------|-------------------------------------|--|----------|-------------|
| 呼称 | Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ | | | 呼称 | Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ | | |
| 参考小売 | ¥4,800 | | | 参考小売 | ¥4,800 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 | | |
| 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 |
| | ComingSoon | 200m・南～東 | 5ha・16hl/ha | | ComingSoon | 200m・南～東 | 5ha・16hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | メルロー 90% バルベーラ10% (手摘み/平均30年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | メルロー 90% バルベーラ10% (手摘み/平均32年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | 空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め 瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン:2022年4月/無濾過・無清澄 | | | 発酵 熟成 | 空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰め 瓶内発酵・熟成 デゴルジュマンあり/無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 | | | SO ₂ | 無添加 | | |
| アルコール度 | 11% | | | アルコール度 | 12.7% | | |
| 特徴 | カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とバルベーラ10%をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。オレンジを帯びたサーモンピンク、白桃やスモモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとドライな酸にほんのり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後口に残ります。 | | | 特徴 | カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとバルベーラをプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。クリーミーで細かな泡立ち、オレンジを帯びたサーモンピンク、マンダリンやオレンジ、カリン、スモモの香り、キリッとしたシャープな酸、香りの良さから連想する味わいではなくドライなオレンジやレモンの心地良いスッキリしたアフターが印象的です。 | | |
| 【44137】Nespola ネスポーラ22 | | | | 【44138】Toranja トランジャ 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 | ¥4,200 | | | 参考小売 | ¥4,200 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / オレンジ・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 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 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | シスト | 0m・北～東 | 1.5ha | | 粘土石灰 | 0m・平地 | 1.5ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュブラン70% ヴェルメンティーノ30% (手摘み/平均31年) | | | 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュグリ マカプー (手摘み/平均31年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 熟成 | ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 | | | 発酵 熟成 | 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 | | |
| SO ₂ | ComingSoon | | | SO ₂ | ComingSoon | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | ネスポーラはイタリア語で枇杷の意味です。グルナッシュブランとヴェルメンティーノを醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い黄金色、トロピカルフルーツやパッションフルーツ、黄色リンゴや金木犀のアロマ、しっかりとした果実味にパッションフルーツが拡がり、ジュースでほのかな苦みのオレンジに果実の甘い香りがプラスされます。 | | | 特徴 | トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリとマカプーをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、ライムやスイーティ、アップルミント、リンゴのアロマ、ドライなアタックに完熟した味わいが拡がり、穏やかな酸を感じる心地の良い果実味がアフターまで続きます。 | | |
| 【44139】Jujube ジュジュベ22 | | | | | | | |
| 呼称 | VdT ヴィーノ・ダ・ターボラ | | | | | | |
| 参考小売 | ¥4,200 | | | | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / オレンジ・辛口 | | | | | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック / - | | | | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 | | | | |
| | 肥沃な火山性土壌 | 300m・南～東 | 3ha | | | | |
| 品種 (収穫/樹齢) | ガルガーネガ100% (手摘み/平均21年) | | | | | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | | | | |
| 発酵 熟成 | 8月上旬収穫/セメントタンクで醸し 空気圧式圧搾 セメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 | | | | | | |
| SO ₂ | ComingSoon | | | | | | |
| アルコール度 | 12.5% | | | | | | |
| 特徴 | ジュジュベとはナツメを意味します。肥沃な火山性土壌で育つガルガーネガを醸した後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。濃い色調の黄色の強いゴールド、ドライフルーツやオレンジ、ほのかにスパイスの香り、ドライなアタックにオレンジビールの味わいと、じわりと溢れる旨味にドライフルーツの甘味が溶け込み、前VINより大人しい印象です。 | | | | | | |

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

【44141】Magrana マグラナ22

| | | | |
|-----------------|--|-------|-------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥4,200 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / ロゼ・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積 |
| | 粘土石灰 | 0m・平地 | 2.5ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | シラー 80% カリニャン20% (手摘み/平均22年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月上旬収穫 / 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | ステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | ComingSoon | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つシラーとカリニャンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、バラやスマイルのフローラル香、赤色リンゴやグロセイユのアロマを感じます。やさしい口あたりにおとなしいタンニンと、しっかりとしたエキス感のあるまろやかな味わいは丸みがありアフターのフェードアウトも美しいです。 | | |



【43906】Mirtillo ミルティロ21

| | | | |
|-----------------|--|-------|---------------|
| 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 | | |
| 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 |
| | ComingSoon | 0m・北 | 2.5ha・30hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ムールヴェードル100% (手摘み/平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月上旬収穫 / 全房でステンレスタンクで15日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | フードルでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月 | | |
| SO ₂ | 無添加 | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味でムールヴェードルを全房で醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、フードルでマロラクティック発酵・熟成し SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。透明感のある紫ガーネット色、フランボワーズやブラックチェリー、ナツメグの香り、心地よく上品なアタックに果実味が溶け込みしっかりと浮き上がる旨味、綺麗でバランスの良い逸品です。 | | |

SOLD OUT



【44140】Mirtillo ミルティロ22

| | | | |
|-----------------|---|-------|-------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥4,200 | | |
| 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 |
| | ComingSoon | 0m・北 | 2.5ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ムールヴェードル100% (手摘み/平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月上旬収穫 / ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | ステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 無添加 | | |
| アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢 20 年のムールヴェードルを 8 月上旬に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボワーズやクランベリー、ジャスミン、バラの香りを感じます。瑞々しくジューシーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わいです。 | | |



【44142】Morango モランゴ22

| | | | |
|-----------------|---|-------|-------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥4,200 | | |
| 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 |
| | シスト | 0m・北 | 2.5ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グルナッシュ 40% シラー 30% カリニャン20%ムールヴェードル10% (手摘み/平均21年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | ステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | ComingSoon | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡いガーネット色、ザクロやイチゴ、フランボワーズのアロマを感じます。フレッシュなタンニンに豊かな果実味とイチゴを食べた時の甘味が口中に拡がり、後口にも果実味が残ります。 | | |



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)