

Dom Le Sang des Cailloux コート・デュ・ローヌ地方 ドメヌール・サン・デ・カイユ

均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品

ヴァケラスを代表する素晴らしい生産者をご紹介します。

セルジュ・フェリグールと息子のフレデリ、親子で灼熱の南ローヌの地で畑と向き合い、果実、酸味、ミネラル、タンニン、渋み、絶妙なバランスで冷涼感あるワインを造っています。

年々暑くなる南ローヌのワイン。生産者達の間ではどのようにして上手にきれいにバランスよく酸をもたせるかがしばしば話題になるそうです。収穫時期を早めようか、でもそうすると糖がまだ十分高くない、フェノール成分も熟していなければ青味があってガシガシなタンニンもでてしまう、下手な酸が出すぎてもよくない。サンソーを植えて度数を抑えようか、いや、うちの土壌には向かないなどなど、持ち畑の場所・性格・特長を知り尽くし、人まねではなく各人が収穫時期や畑での栽培方法について判断をしなければならず、正しかったか否かの結果は、良きにしろ悪きにしろワインの味わいにすぐに出ています。

セルジュは独自のチェック方法でブドウの熟し具合を確認し、収穫時期を決めています。その時期は他のヴァケラスの生産者から比べても1週間は早いのです。結果、暑いヴィンテージであっても彼のワインにはキレがあり、ブドウのコクと旨みがあり、整った酸からくる品もあり、結果バランスが素晴らしいワインとなります。

あちこちで開催される試飲会では、試飲疲れとタンニンで口がおかしくなってしまう事が多々あります。それでも一番最後にもう一度セルジュのスタンドへ戻ると、豊富な果実、綺麗でまっすぐ、正しく育てられたブドウの味わいに試飲に疲れた体と舌でさえもまたハッとさせられます。余分な贅肉はなく、研ぎ澄まされたワイン。適度な酸は果実とタンニンとアルコールにきれいに溶け込み、素晴らしく均整の取れた味わい。疲れていた体と舌が、グッと目覚めるような印象を受けます。

サン・デ・カイユは1975年にリカール兄弟の一人が設立しました。セルジュはモンペリエで醸造学を修めた後ネゴシアンで働きますが、ブドウと土に触れたく1979年にサン・デ・カイユで働き始めます。後継者のいなかったリカール氏は1982年彼に共同出資を提案、そして1990年にはセルジュはサン・デ・カイユのオーナーとなり、ドメヌールに新たな息吹を吹き込みます。2001年には醸造所を増設、彼のワインに更に磨きがかかりました。2003年以降は息子のフレデリも一緒にブドウ栽培・ワイン醸造を始めています。

サン・デ・カイユの畑は丸石に覆われた赤色粘土石灰質土壌でヴァケラスの土壌でも特に暑いガリッグ地区にあります。ブドウの平均樹齢は35年、7haは65年以上の古木グルナッシュが占め、キュベ・ロピを生産しています。入手困難な白は1haの畑から取れる5つのブドウから生産されています。

1990年以来、環境と土壌に配慮した考えで畑は管理されています。土壌と葉の分析を定期的に行い、不足する要素を補います。2000年以降は牛糞やぶどうのマールからなる有機肥料のみを使用しており、この頃にはオーガニックとビオディナミの認定申請をしており、ラベルには記載がありませんが毎年認証を取得しています。

質の高いワインを生産するための努力は惜まず、芽摘み青摘み作業などを欠かさず、特に白ブドウとムールヴェードルにいたっては1枝1房しか残さないという厳しさ。午前中のみに行われる収穫はすべて手作業、厳しく選果作業を行っています。除梗は基本的には100%、だが茎が良く熟している時はそのまま一部全房で入れることもあります。醸造はセメントタンク内で天然酵母のみで自然に始まり、プレス後はタンクに入れられマロラクティック発酵を待ちます。熟成はドゥシネロ/アザライス/フルーレットというVTGにより3姉妹の名前が毎年入れ替わりで付けられるキュヴェは45hlの大樽で最低6～12ヶ月間、ロピは450Lの2～3年物の樽で10～12ヶ月間行われます。赤ワインはノン・フィルター、ノン・コラージュでボトリングされます。



ここ数年、フレッシュで軽やか、赤果実Tasteで優しい旨味の赤ワインが脚光を浴びて久しいですが(僕も大好きなのですが)、フルボディで旨味のり何より疲れなフランスワイン、皆さん探されていたのではないのでしょうか。やっぱりジビエのシーズンや、お肉を食べている時には濃いめの赤ワインもほしくなります。「でも濃くて強いワインは疲れるんだよね」、「1杯だけでいいんですよ」、はい、僕もそうですが、そんな時はぜひこのサンデカイユの出番です。食事とワインが止まらなくなります。

【36232】Un Sang Blanc アンサンブラン21				【36233】Azalais アザライス21			
呼称	Vacqueyras ヴァケラス			呼称	Vacqueyras ヴァケラス		
参考小売	¥7,800			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ/エコセル ビオディヴァン			栽培/認証	ビオロジックビオディナミ/エコセル ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	丸石に覆われた赤色粘土石灰	100m	2.5ha・20hl/ha		丸石に覆われた赤色粘土石灰	100m・全方位	15ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン、クレレット、ヴィオニエ、プールブラン ルーサンヌ、マルサンヌ(手摘み/平均21年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル サンソー、カリニャン(手摘み/平均41年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月29日収穫 空気圧式圧搾 450Lの古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年8月18日			発酵	9月1日収穫 除梗し、セメントタンクで15日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンクで発酵(ルモンタージュ1日1回)		
	SO ₂ 発酵中:30mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:47mg/L			熟成	フードルで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年1月12日		
アルコール度	13.5%			SO ₂	発酵中:20mg/L 熟成中:20mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:29mg/L		
特徴	4月に霜害があり、夏は暑く乾燥し収量は非常に少ない年でした。ヴァケラスの高台に位置するガリッグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤色粘土石灰質土壌で育つ6品種をプレス後、450Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、白い花やカモミール、レモンジャム、カリンのアロマ、豊かな果実味で完熟した甘やかさに中程度の酸が溶け込み、口中に梨を食べた時のジューシーな味わいが広がります。			アルコール度	14%		
				特徴	父セルジュが息子フレデリと共にワイン造りを行うドメーヌで、毎年3人の娘のプロヴァンス語名を代わる代わる付けているキュヴェです。5品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵し、フードルで熟成しました。紫ガーンネット、ブラックベリーやカカオ、ナツメグの香り、白胡椒の風味にやや多めのタンニン、キルシュの風味、フランボワーズの香りが余韻に広がる丸みのある逸品です。		

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)



Diony