



Domaine Benedetti

コート・デュ・ローヌ地方
ドメーヌ・ベネデッティ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャームなローヌ

今まで出会わなかったのが不思議と思える良心的な生産者。これだけ世の中でナチュラルワインのブームになっているのに、相変わらず20世紀のペースでワインを造り続けております。その名は Christien Benedetti (クリスチャン・ベネデッティ)、名前の通りイタリア系ファミリーです。

DionyのコンサルタントになってからAOC Cotes du Rhoneは残念ながら選んでおりませんでした。久々にこの地で納得の醸造家に出会え、とても嬉しいです。

26haもの畑を34歳の息子ニコラと一緒に無農薬で栽培しております。3haは白、残りは赤。ローヌの品種は全て揃っております。

AOCでは

- ①Chateau neuf du Papeが3.5ha
- ②Cote du Rhoneが17ha
- ③Vin de Franceが5.5haです。

イタリアから渡って来たお爺様がこの地で10haの畑でブドウ栽培を始めます。その時代は共同組合にブドウを売っておりましたが、無農薬の時代でした。お父様の代に代わり、2haだけ残り、他のワイナリーで働く事を選びます。世の中が化学肥料が当たり前になり、農業の形態が変わってきたからです。クリスチャンの代になり、この2haをお爺様の時代のように無農薬に戻す事から始めました。そして最初5.5haを買い足し無農薬ワインを造り始めました。2001年の事です。無農薬農家が周りにいない中、たった1人で始めたのです。2007年に息子さんも会社に入り、ワイン造りを手伝い、少しずつ少しずつ買い増し、今では26haの大きな生産者になりました。基本的にワイン造りの責任者はお父様のクリスチャン、そしてニコラは畑を朝から晩まで守っております。2010年からニコラがワイン造りも手伝い、丁度お父様から息子さんへの移行期の時です。

2017年は問題ない年でした。ボルドー駅散布も2回だけ、羨ましい気候です。ところが2018年最初は良かったのですが、今年後半はローヌも雨が沢山降り、うどん粉病の被害にあいました。収量はいつもの半分、今までで最悪の収量です。毎年少ない畑ですがそこそこ白ワインが誕生しておりました。ところが今年は3haからたったの5kgしか取れませんでした。これは無いに等しいです。なので赤に混ぜました。2018年は白ワインは誕生しません。

畑と一緒に回った時に、古い大きなサクランボの木がありました。とても立派な木なのですが、ここ3年全く実を付けなかったそうです。クリスチャンは長い間農業を営んでおりますが、こんな事初めてだそうです。温暖化の影響でしょうか？うちも同じですが、気候がどんどん変わって来ます。それは手に取るように解ります。我々が徐々に自然のリズムを壊しているのかもしれない。

だからどんなに畑の仕事が大変でも、我々は無農薬を続けます。(2018.10.13 第二回目訪問)



2019/01/28



2019/01/28

Diony

【44087】Mère Nature Blanc メール ナチュラル ブラン22

呼称	IGP Vacluse ヴォクリューズ		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫)	ブルブラン40% グルナッシュブラン30%		
	ピクブル20% ルーサンヌ10%(手摘み/ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、セメントタンクで発酵・熟成	
		熟成	
SO ₂	無添加 トータル:12mg/L		
アルコール度	12.5%		

SOLD OUT



【44379】Mère Nature Syrah メール ナチュラル シラー 23

呼称	IGP Vacluse ヴォクリューズ		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	北、南	1.8ha・80hl/ha
品種 (収穫)	シラー 100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	除梗後、セメントタンクでマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾	
		セメントタンクで3ヶ月間発酵(1日2~3回ルモンタージュ)	
熟成	ステンレスタンクで熟成		
SO ₂	無添加 トータル:15mg/L未満		
アルコール度	13.5%		



特徴 ローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に育てたシラーをマセラシオンカルボニック後セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しSO₂無添加で仕上げました。紫の強いガーネット色、クランベリーやイチゴ、プラム、レーズンのアロマを感じます。しっかりとしたアタックにたっぷりの果実味、ジューシーな味わいと中程度のタンニン、やや高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。

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)

