

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い、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だけ残し、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。ポルドー駅散布も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、古い大きなサクラノ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てます。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)

【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	バイオジック/ビューロヴェリタス						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>北、南</td> <td>1.8ha・80hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	向き	面積・収量	粘土石灰	北、南	1.8ha・80hl/ha
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レーションカルボニック空圧式圧搾 セメントタンクで3ヶ月間発酵(1日2〜3回モニタージュ)						
熟成	ステンレスタンクで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め2024年2月						
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レーショ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SO ₂ 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、やや高めめの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。						

新着



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)

