



Nautile

ルーション地方
ノティール

9cave メンバーのファビアン YOYO のデビュー時を彷彿

南仏バニユルス、Fabien Blacher(ファビエン)は1979年2月16日、フランスの第二の都市リヨンに生まれました。美術の学校を卒業した後、全く違う分野の音楽家を目指します。10年間音楽の世界にいましたが、リヨンのラジオの会社で務めている頃、南仏ペルピニャンの旅行中、今の奥様と出会います。そして太陽に憧れ2人で南仏に移住する事を決意。そして折角なら自然の中で仕事をしたい！とワイン造りをする事にしました。と、言っても右も左も解らないので、まずはブドウ畑を借りました。折角なら無農薬農法にチャレンジしたいと2008年から5.2haの畑をピオで栽培しました。しかし醸造は解りません。なので2016年までは造ったブドウを協同組合に売っていたのです。そんな中、ナチュラルワインに出会います。その美味しさにショックを受け、自分で自ら造ってみたい！とブルノ達のいる9CAVESの一部屋で2017年から造り始めました。

1.45haムールヴェードル単独畑、0.65haシラー単独畑、0.5haグルナッシュ単独畑、残りの2.6haはこの辺を同じ3種類のグルナッシュやなどが入り組んだ畑です。この畑をピオに変え、最初は借りておりましたが、2011年にその中の1haを購入しました。そして将来的にどんどん買っていかうと考えております。

彼のワインはムールヴェードルとシラーを個別に醸造できます。このバニユルスでそういう事はなかなか難しいのです。彼の単独ムールヴェードル2017年を樽から飲んだ時、まるでYOYOのワインのようだと、吃驚しました。とても優しくエレガントでしたたかなポテンシャルもあるのですが、それが見え隠れしているピュアーな味わい。2017年はたった3樽しかなかったので、残念ながら他の樽とブレンドして2つのキュヴェになりました。2018年の収穫はファビエンに単独ワインを醸造するようお願いしました。

ファーストヴィンテージから抜群に美味しいワインを造っておりますが、確実に品質が上がっているのが分かり、ますます楽しみな生産者となっております。

真面目で少し控えめですが、明るくお茶目な楽しいお人柄で、エチケットデザインはすべて生産者ファビエン自身による鉛筆の直筆画です。
(2018年4月1日 第1回目訪問)



2018/01/30

【43324】Tyrsène ティルセーヌ19				【44145】Tyrsène ティルセーヌ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	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	400m・全方位	1.3ha・10hl/ha		シスト	400m・全方位	1ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュグリ50% マカブー 30% ヴェルメンティーノ 20%(手摘み / 6~90年)			品種(収穫/樹齢)	ヴィオニエ50%グルナッシュグリ35% ヴェルメンティーノ 15%(手摘み / 7~100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月10日収穫 / 全房で、垂直式圧搾 / 5hlのステンレスタンクで発酵			発酵	8月6日収穫 / 除梗後、垂直式圧搾 / 5hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年3月25日			熟成	228Lの古樽と5hlのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年3月28日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:0.01mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.7%		
特徴	9 cave のメンバーのファビアンは音楽業界に身を置いていましたがブドウ作りへ転向しました。3 品種をステンレスタンクで発酵し228L の木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡いグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや白桃、バナナ、バニラの香り、口中にじわりと旨味が広がっていく完熟したリンゴの蜜のような果実味、しっかりとしたボディは骨太で長めの余韻が印象的です。			特徴	9 cave のメンバーのファビアン、3 品種を除梗し5hl のステンレスタンクで発酵後、228L の木樽とステンレスタンクで熟成しました。黄色の強いレモン色、リンゴや白桃、洋梨キャンディー、シナモン、火打石のアロマを感じます。19 年よりドライで旨味がしっかりと広がり、程よいコクと厚みのある骨太な骨格、ボリュームたっぷりの味わいはコク旨で長めの余韻が続きます。		
【43325】Améthyste アメティスト19				【44146】Améthyste アメティスト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	¥4,000			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・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	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	ComingSoon	10hl/ha		シスト	500m・北	0.98ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%(手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、垂直式圧搾 5hlのステンレスタンクで発酵			発酵	8月8日収穫 / 除梗後、垂直式圧搾 5hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 2023年03月15日		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:0.01mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13%		
特徴	シスト土壌で育つグルナッシュを除梗し直接圧搾後、5hl のステンレスタンクで発酵、228L の木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕日のような濃いオレンジビー色の外観、マロンやカカオ、イチゴ、ネクタリンのアロマを感じます。旨味がじわりと広がりしっかりとタンニンも心地よく、熟成による丸みと長い余韻が印象的です。			特徴	シスト土壌で育つ樹齢 30 年のムールヴェードルを除梗し直接圧搾後、5hl のステンレスタンクで発酵し、228L の木樽で熟成しました。鮮やかで深みのあるルビーピンク色、イチゴやアメリカンチェリー、赤スグリ、ユーカリのアロマ、キリッと引き締まった酸とタンニン、ドライですが喉越し良くアフターにはハーブの香りが広がる心地の良い逸品です。		
【43041】L'étoile de Sérís レトワール ド セリ18				【43589】L'étoile de Sérís レトワール ド セリ20			
呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥3,600			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	スレート	350m・北	1ha・15hl/ha		スレート	350m・北	1ha
品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み / 平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み / 平均26年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月15日収穫 / 醸し後、垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	醸し後、垂直式圧搾 ステンレスタンクで発酵		
熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年5月			熟成	古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2021年4月		
SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	Le Sérís は区画名で北向きで冬は太陽が一切当たらないためセリの星というキュヴェ名を冠しました。ムールヴェードルを9月15日に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し木樽で熟成しました。黒いガーネット色、しっかりと粘性、カシスジャムやイチジク、土壌由来の香り、口中に広がるタンニンに骨太なボディ、熟成感を楽しめる長いアフターです。			特徴	バニユルス・地中海沿岸近くのスレート土壌に植わるムールヴェードルを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。黒い色調の強い濃いガーネット色の外観、ブルーベリーやカシス、黒胡椒やスパイスの香りがしっかりと広がり、アタックには渋みを感じられボリュームとコクもあり、アフターにはタンニンと酸味もしっかり残ります。		

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)

Diony

[44143]L'étoile de Sérisレトワールドセリ22				[43042]Les Sylphesレシルフ18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		
参考小売	¥4,500			参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	シスト	300m・北、北東	0.42ha・10hl/ha		シスト	400m・全方位	1.27ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ムールヴェードル100%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 45% シラー 35% ムールヴェードル20%(手摘み/30~90年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ6回・ルモンタージュ6回)			発酵	8月15日収穫/除梗後、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ7回・ルモンタージュ7回)		
熟成	228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月10日			熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・清澄あり / 瓶詰め:2019年4月10日		
SO ₂	瓶詰め前:0.1mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	バニユルス・地中海沿岸近くのシスト土壤に植わるムールヴェードルを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。色調の濃いブラックガーネット色、カシスやブルー、土、きのこ、火打石のアロマを感じます。しっかりとしたアタックでアルコール感がありドライですが、心地の良いタンニンが溶け込んだボリューム感があり骨太で余韻の長い仕上がります。			特徴	よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。粘性とりとしたブラックガーネット色、カカオやブラックベリー、フランボワーズ、湿った土の香り、しっかりとした果実味でコクとタンニン、丸みのある熟成感のある味わいは滑らかで長い余韻を楽しめます。		
[43917]Les Sylphesレシルフ21				[43919]Fine Amor フィーヌアモール21			
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	¥4,300			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	シスト	400m・北、北西	0.5ha・10hl/ha		シスト	400m・北	0.9ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 85%カリニャン15%(手摘み/平均100年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月20日収穫/除梗後、垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ5回・ルモンタージュ5回)			発酵	8月16日収穫/全房で垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ2回)		
熟成	228Lの古樽で熟成/無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月13日			熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年8月15日		
SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	少量添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。グルナッシュを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵し228Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたガーネット色、フランボワーズやブラックチェリー、トマトの葉、湿った土のアロマ、しっかりとした果実味にタンニンと酸味のバランス良く口中に旨味がたっぷりと拡がります。			特徴	若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナッシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、熟成感がありしっかりとしたボディではありますが時にしなやかさがある余韻の長い逸品です。		
[44147]Fine Amor フィーヌアモール22				[44394]Fine Amor フィーヌアモール23			
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	¥4,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	シスト	300m・東	0.5ha・10hl/ha		シスト	100m・北西	0.48ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%(手摘み/平均30年)			品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 100%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月10日収穫/全房で垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ2回)			発酵	8月10日収穫/全房で垂直式圧搾 10hlのステンレスタンクで発酵(ピジャージュ2回)		
熟成	500Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月15日			熟成	500Lと228Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年4月16日		
SO ₂	瓶詰め前:0.01mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:0.01mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	樹齢30年のグルナッシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、リンゴやカシス、土、キノコのアロマを感じます。ドライで酸味とタンニンのバランスよく、じわじわと旨味が増す綺麗な味わいの丸みがあるミディアムボディの逸品です。			特徴	樹齢25年のグルナッシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルー、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。		

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)

Diomy