



Tutti Frutti Ananas

ルーション地方
トゥティ・フルッティ・アナナス

ルーションとイタリアのブドウを使用、 ヴィニヤードラルカ/マニュエルのネゴシアンブランド

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りました。

その醸造家Manuel Di Vecchi(マニュエル・ディ・ヴェッキ)は1974年生まれイタリア人。プルノ・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プ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ペ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。そして彼はビオディ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ディ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いましたが、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、色々考えた結果、アナナス立ち上げ当初は、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ふれるワインです。

しかし現在、カルテロルのジョアキムは9カーヴを出て自分のセラーを同じルーションのサンタンドレに立ち上げ、同時にこのプロジェクトから脱退しました。

ルーションエリアのブドウに関しましては、マニュエルは2023VTGから別のブドウ供給元と供給してワインを仕込んでおります。(新井順子)



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% / パルベーラ10% (手摘み/平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 90% / パルベーラ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	空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵			発酵	空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵		
熟成	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			熟成	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%とパルベーラ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。メルローとパ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。		
【44408】Nespola ネスポーラ23				【44409】Toranja トランジャ 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	¥4,200			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・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シスト	0m・北東	1.5ha・20hl/ha		粘土石灰	0m・平地	1.5ha・25hl/ha
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20年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュグリ70% グルナッシュブランとサンソーブラン30% (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	8月上旬収穫 / 全房でステンレスタンクで8日間醸し 空気圧式圧搾 / 20hlのステンレスタンクで1ヶ月間発酵			発酵	8月上旬収穫 / 全房で空気圧式圧搾 15hlのステンレスタンクで1ヶ月間発酵		
熟成	33hlのセメントタンクで7ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月			熟成	33hlのセメントタンクで7ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月		
SO ₂	瓶詰め前:10mh/L			SO ₂	瓶詰め前:10mh/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12%		
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後プレス、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。淡い黄金色、トロピカルフルーツや洋梨、アプリコット、ネクタリンのアロマを感じます。アタックからジューシーさを感じられるしっかりとした味わいが前面に出ていて、オレンジピールの味わいがアクセントとなっています。			特徴	9 caveのマニュエルのプロジェクトで、トランジャはボルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、二十世紀梨やリンゴ、ライム、柚子のアロマ、ドライでシャープな味わい、クリアで喉越し良くシャープでスッキリとした味わいです。		
【44411】Magrana マグラナ23				【44141】Magrana マグラナ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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰	0m・平地	2ha・30hl/ha		粘土石灰	0m・平地	2.5ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% / シラー 30% ムールヴェードル10% / カリニャン20% (手摘み/平均20年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月上旬収穫 / 全房で直接圧搾 20hlのステンレスタンクで5日間発酵			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	25hlのセメントタンクで8ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月			熟成	ステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加			SO ₂	ComingSoon		
アルコール度	11.5%			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4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スマイレやバラのアロマ、味わいはやや硬めで掂がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。			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、バラやスマイレのフローラル香、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。		

【44410】Mirtillo ミルティロ23				【44140】Mirtillo ミルティロ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 / 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
	ComingSoon	0m・北	3ha・30hl/ha		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30年)			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			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醸し 空気圧式圧搾 / 20hlのステンレスタンクで15日間発酵			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	30hlのフードルで8ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月			熟成	ステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加			SO ₂	無添加		
アルコール度	12%			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ムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい紫ルビー色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが広がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がります。			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。透明感のある紫カーネット色の外観、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。瑞々しくジュースーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わいです。		
【44412】Morango モランゴ23				【44142】Morango モランゴ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 / 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
	シスト	0m・北	3ha・30hl/ha		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30年)			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			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醸し 空気圧式圧搾 / 20hlのステンレスタンクで10日間発酵			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	25hlのセメントタンクで8ヶ月間熟成 / 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2024年5月			熟成	ステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加			SO ₂	ComingSoon		
アルコール度	12%			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、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がります。			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。明るい淡いカーネット色、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広がり、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)