

Cyril Alonso

ボージョレ地方
シリル・アロンソ

かつてのStyleを取り戻しての再出発！

ご存じシリル・アロンソは数年前までビジネス上のパートナー / フロリアン・ルーズと組み、ボージョレで『PUR』というブランドを基本とした活動に従事してきました。それは基本的に畑を持たず、周辺の優れたブドウ栽培家からブドウを買い醸造ネゴシアンに徹するスタイルでした。しかし、彼の心の中で徐々に変化が芽生え出します。いえ、古い記憶がずっと彼の心の中で引っかかっていたのかもしれない。

2017年1月の訪問時、その年の新しいヴィンテージを試飲しながら畑や醸造、ビジネス、人生、過去、未来の話などをした事があります。その際、『こないだ日本で都内の酒屋さんからシリルの古いヴィンテージを譲ってもらって飲んだけど、無茶苦茶美味しかったよ！今は結構styleちがったんだね。』と話したことがあります。その時、彼はとても悲しそうなお表情で遠くを見つめていました。その時の訪問が最後となり弊社との取引も2017年を最後に縁が途切れておりました。



そして2019年12月。弊社取締役役に1本のTELがかかってきます。シリルでした。

『今年1月でネゴシアンはもう、きっぱり辞めたよ。ブルイ近くのMarchamp村に引っ越してきて自分の畑を持ったんだ。ドメヌに戻ったよ！年明けの1月はフランスに来るだろ？ぜひ訪ねてほしい、再出発した初VTGを試飲してほしいんだ！』

行かない理由がありません。レニエ地区から南に下がりブルイ地区からやや外れるボージョレ・ヴィラージュ地区。ボージョレの中心地からさらに奥に入ったMarchamp村は自然たっぷりの小さな村。ここに彼は2019年1月に妻Karineと共に引っ越してきます。国道D9をはさんで2つに区画が分かれている急斜面、わずか1.5haの畑を購入して。

訪問時、満面の笑みで出迎えてくれた彼。心の刺がとれたように見て取れたのをよく覚えています。そして何よりワインの出来栄が彼の今を物語っています。かつての自由で大らかなスタイルを取り戻していました。もう言葉はいりません、ワインが答えです。

リヨンで生まれたシリル・アロンソは、まずモンペリエの大学でワイン醸造を学び、ポーヌでエノローグの資格を取得、その後ソムリエとしてワイン販売の経験を積みました。醸造家としての始まりは、スイス、ジュネーブ近郊のドメヌ・ヴィーニュ・ブランシュ。そこで数多くのブドウ品種の醸造を経験しました。次いでサヴォア地方ピュジエのドメヌ・デ・ヴィーニュ・ウーヴリエに移ります。寒冷地でブドウ栽培はとても厳しい場所でしたが、ここで多くの自然派生産者と親交を結びワイン造りに対する考え方を確立しました。その後、現在の本拠地ボージョレに戻り、ラピエールに独立を勧められ会社設立まで絶大な支援を得ました。この地でラピエールとのコラボで造り上げた、サヴォアで人気の「ピュジエセルドン」と同タイプのやや甘口のロゼパティアン「？」マークの「ポワン・アンテロガシオン」によりナチュラル・ワイン界で大きく知られる存在となりました。

醸造の哲学は、自然派ワインの生みの親「ジュール・ショーヴェ」から受け継いだ昔ながらの自然な醸造そのものです。その土地のテロワールを最大限表現するため、自然農法で育てられた健全なブドウのみを収穫し、除梗せずに発酵槽に入れます。その時も不要な圧力がブドウにかかるのを避けるためベルトコンベアを使い重力だけで落とすというやりかた。そして天然酵母だけの力でSO₂(酸化防止剤)等の添加物を一切使用せずにゆっくり時間をかけて醸造します。そしてブドウ本来のエキスを残すためノンフィルター(無濾過)ノンカラージュ(無清澄)で瓶詰めします。出来上がったワインの状況を見定め、必要があれば最小限・極微量のSO₂を瓶詰め時に加える場合もあります。『環境や条件によって柔軟に仕事の進め方を変えつつ、より良いものを…』長年の経験と多くの優れた栽培家との深い信頼関係に培われたアロンソが生み出す「とっておきのナチュラル・ワイン」なのです。

とここまででは、かつての彼のスタイルですが、再出発後はこのスタイルをベースに農業において『Permaculture and Agroforestry』という方法論も取り入れています。Permaculture(パーマカルチャー)とは、パーマメント(永続性)とアグリカルチャー(農業)、そしてカルチャー(文化)を組み合わせた言葉で、永続可能な農業をもとに永続可能な文化、即ち、人と自然が共に豊かになるような関係を築いていくための農業手法です。

Agroforestry(アグロフォレストリー)は、アグリカルチャー(農業)とフォレストリー(林業)を組み合わせた言葉で、1970年代から使用されるようになった言葉です。農業・林業を同じ場所で行い、お互いの恩恵を最大限に利用しながら豊かな森を育む、包括的でサステナブルな農業という意味の言葉で、この方法の大きな特徴は、従来のように森を切り開いて畑をつくるのではなく、さまざまな植物や木々と一緒に植えて、森を再生しながら収穫ができるという点にあります。

従来のピオの手法に新たなフィロソフィーも取り入れ今一度畑と向き合い始める事ができたシリル。取得した合計わずか1.5haでの畑は、長年ほぼ耕作放棄地となっていました。1930年～40年代に植樹された樹々が多く、非常に珍しいブドウ品種構成で混植となっています。コート・ド・ブルイと同じ鉄を含んだ花崗岩土壌。その地でピオロジックをベースとして、パーマカルチャー、アグロフォレストリーというスタイルも取り入れた栽培が実践されています。

『自然の中からWildな酵母が沢山いるよ、おかげで発酵が早く進むんだ！』と自然の中での妻と二人での仕事に本当に幸せそうです。2019ヴィンテージは再出発1年目。ここから5年、10年先とどのように成長していくのか。楽しみでなりません。

2019年は全ての品種において太陽に恵まれた年、まるで彼の再出発を照らしてくれたかのようです。

Diory

【35852】Ceci N'Est Pas Un Vin スシネパアンヴァン22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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
	花崗岩	350m・南	0.23ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド (手摘み / 3 ~ 31年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月7日収穫 / 木製水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年12月		
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリオッシュのアロマ、じわりと拡がりのある旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。		



【35198】Magdalena マグダレナ20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
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
	花崗岩	350m・南	0.13ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ60% シャルドネミュスカテ30% シャルドネミュスカテ10% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月17日収穫 全房で500Lのアンフォラで5ヶ月間醸し 木製垂直式圧搾 / アンフォラで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年3月		
SO ₂	無添加 トータル: 0mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	花崗岩土壌で育つ希少な古いブドウ品種を含む3品種を全房でアンフォラで5ヶ月醸し後プレス、アンフォラで発酵・熟成しました。マレードのような濃いオレンジカラー、マンゴーやアプリコット、ブラッドオレンジやクローヴのアロマ、渋味とコク旨が感じられるアタックにドライで収斂性の高い味わい、口中にエスニックな味わいが広がります。		



【35854】Magdalena マグダレナ22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
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
	花崗岩	350m・南	0.16ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネミュスカテ100% (手摘み / 3 ~ 31年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月7日収穫 / 500Lのアンフォラで2ヶ月間醸し 木製水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年1月		
SO ₂	無添加 トータル: 5mg/L未滿		
アルコール度	12.5%		
特徴	フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネミュスカテをアンフォラで2ヶ月醸し後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アプリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわっと拡がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がります。		



【35855】Art Brut アールブリュット22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	花崗岩	350m・南東	0.34ha・31hl/ha
品種(収穫/樹齢)	140種類のブドウ品種 (赤70%・白30%) (手摘み / 3 ~ 80年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月29日収穫 全房で11日間スミマセラシオンカルボニック 木製水平式圧搾 グラスファイバータンクで澱とともに発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年1月		
SO ₂	無添加 トータル: 5mg/L未滿		
アルコール度	11%		
特徴	花崗岩土壌で育つ140種類のブドウを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで澱とともに発酵熟成しました。淡い色調の紫ルビー色、クランベリーやイチゴジャム、リコリス、バラの香りを感じます。果実味たっぷりのアタックに赤果実やスパイスの香りがさらに広がり、中程度の酸味や渋みがアクセントとなり、湿った土の香りがアフターに広がります。		



【36476】Premiere Presse du Yeti プルミエールプレス デュイエティ 23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	31種類のガメイ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	フードルで発酵・熟成		
発酵 熟成	無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル: 5mg/L未滿		
アルコール度	12%		
特徴	イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、ブルー、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキシ感が心地の良い仕上がります。		



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)

Dionys

【36475】Ambre Dissous アンブル ディスー 23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩	ComingSoon	0.3ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ド・プーズ、ガメイ・ド・トロイ		
	ガメイ・ド・フロ、ガメイ・ド・ショードネ(手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	5日間スミマセラシオンカルボニック	
	熟成	グラスファイバータンクで発酵・熟成	
		無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加	トータル:5mg/L未満	
アルコール度	12.5%		
特徴	花崗岩土壌で育つ4種類のガメイをスミマセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いガーネットの外観、しっかりと香りが立ち上がり、バラのフローラル香やさくらんぼ、すもも、キルシュの香り、じわりと広がる旨味に程よいタンニンと酸味のナイスバランス、たっぷりの旨味、口中にベリー系の香りが広がります。		



【35572】Roule ma Poule ルール マ プール21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	花崗岩	ComingSoon	0.45ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ・ピカール、ピノノワール		
	(手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	5日間醸し	
	熟成	木樽で発酵・熟成	
		無濾過・無清澄	
SO ₂	無添加	トータル:5mg/L未満	
アルコール度	13%		
特徴	ブルイイ近くのMarchampt村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノノワールを5日間醸し後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カシスやフランポワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に拡がりゆくタンニン、口にふくむ度に増してゆく旨味、ミディアムボディの良い味わいです。		



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)

