Roquemaure

Domaine des Carabiniers

＜ドメーヌ・デ・カラビニエ＞

１　フランスで最初に AOP 認証を受けたロゼ産地タヴェルのテロワールを表現
２　ビオディナミ栽培のもたらすピュアなエネルギー感
３　伝統的な醸造法と清潔なカーヴから生まれる複雑かつエレガントな味わい

＜造り手について＞

ドメーヌ・デ・カラビニエはローヌ川河口、シャトーヌフ・デュ・パプの対岸の Roquemaure / ロックモールという小さな村に所在し、オーナーのルプロショワ家がその周辺で 35 ヘクタールの畑を所有している。そのうち銘醸畑はタヴェル、リラックなど。その他にコート・デュ・ローヌ、ＩＧＰペイドックなどがある。ドメーヌにほど近いアヴィニヨンには、14 世紀からローマの教皇庁が置かれていたが、なかでも教皇クレマンス 5 世の時代にブドウ栽培とワイン造りが盛んになった。シャトー・ヌフ・デュ・パプの白やタヴェルのロゼはとくに評価が高く、タヴェルはＡＯＣ（原産地呼称統制・現ＡＯＰ）認定が誕生した 1936 年に、ロゼのみで原産地呼称を取得した数少ない偉大な産地の一つ（もうひとつはロゼ・ダンジュー）。カラビニエというドメーヌ名の由来はローマ教皇庁時代に遡り、イタリア語で衛兵や警備隊員を指す Carabinièri / カラビニエリからきている。意味は、一帯の地域を警備し通行税をとっていた人々のこと。ドメーヌのあるロックモール村は、カラビニエリが乗っていた馬を休ませた場所だったが、教皇庁が引き上げた後は旅籠屋ができ、狩猟の集合場所となった。1920 年に一族の縁戚がこの土地でワイン造りを始めたと言われている。ドメーヌの紋章に馬が使われているのはこれらの逸話に由来する。現当主クリスチャン・ルプロショワ氏は 1997 年からオーガニック栽培に取り組み始め、その後息子のファビアスがワイン造りに参加すると、徐々にビオディナミ農法に傾倒していった。2013 年にビオディナミ栽培のデメテール認証を取得。現在の生産量は約 20 万本で、7 割が輸出。娘のマガリはマーケティングや渉外の担当だが、ファビアスと二人で畑仕事にも取り組んでいる。

＜ビオディナミ栽培＞

ドメーヌ・デ・カラビニエのワイン造りは「偉大なワインは自然からしか生まれないし、自然はコントロールしようとしてはいけないものだ」との考え方に基づいている。クリスチャン氏は 25 年前から「除草剤などの化学薬品や化学肥料は土を汚染し、生物の多様性を奪う」という危惧を抱いていた。薬剤を使った畑の土は、砂漠の地面と同じくらい痩せているという研究結果なども聞き、昔の農法に回帰しようと考えたのがビオディナミ栽培に取り組んだ原点だった。

＜畑と栽培について＞

畑の内訳は以下の通り。

① 「屋根瓦の区画」４ha　ロゼ

フランスの屋根瓦によく使われる青色の薄い石が広がる畑で、ガリーグの上に位置している。ブドウの収量は少ないのだが、香りが複雑で余韻の長いワインができる。

② 「砂利と砂の区画」16ha　リラック

リラックガレと呼ばれる丸石と、その下に新生代の砂が広がる区画。ブドウ樹の根が深く張り、ブドウにしっかりしたタンニと色素をもたらすことで力強い味わいになる。これらはまた、リラックがやがて熟成してリコリス（甘草）やタバコのような燻した香りに至るまでの過程に欠かせない要素でもある。

③「果実の区画」10ha　コート・デュ・ローヌ

砂丘の麓に広がる砂地で、軽く水はけのよい土に根が深くまで張っている。初春には土がいち早く温まり、

地中に蓄えられたわずかな水分はワインに華やかな香りと凝縮感、長い余韻をもたらす。栽培については、ビオディナミカレンダーをベースに土壌を活性化する調剤 500 番、光を集める水晶の粉 501 番などを取り入れながら、自然体でブドウ栽培に取り組んでいる。思想的に極端なビオディナミ生産者のワインにありがちな香りは全くない。

＜具体的な畑仕事について＞

―秋に収穫の終わった畑には土壌改良剤として、マール・ド・レザン（ブドウの滓）を撒く。同時に深く鋤き込むことで、ブドウの根を保護する。

―雑草を残すため、春の鋤きこみは最小限に抑える。根の周りのすき込みは手作業で行う。

―芽かきも手作業で行ない、収量を制限。天候を見ながら必要に応じてベト病やうどん粉病を防ぐためのボルドー液を散布。土壌に染み込んでいく銅の量を極力減らすため、イラクサの煎じ薬やカノコソウのお茶なども使い、病気を予防する。

―グリーンハーベストは必要に応じて行なう。

―収穫は例年９月に始まるが、糖と酸、フルーティさとタンニンのバランスが取れているかを確認しつつ、ビオディナミカレンダーに従って収穫日を決定する。

（例）2015 年の場合：

・フルーツの日→リラック白、タヴェル・ロゼ、ペイドック・ルージュ。

・根の日→コート・デュ・ローヌ・ルージュ、リラック・ルージュ。

＜醸造について＞

ワインは伝統的な方法で仕込む。発酵温度はリラックで 30℃、コート・デュ・ローヌが 28℃、タヴェルが 21℃。酸化防止剤は必要があれば発酵のスタート時に少量加える。昨今では、多くの生産地で浸漬時間をできるだけ短めにし、低温で発酵することで「軽いロゼ」を造る生産者が多いが、彼らのタヴェルの浸漬時間は 24～36 時間と昔気質に長めで、色合いと味わいをしっかりと引き出す。といっても、重たすぎずならないのはサンソーやクレレットを加えて醸しているためだと思われる。また自然酵母での発酵をスムーズに促すため、カーヴがつねに清潔に保たれている。実際に訪れてみると、その清潔さに驚かされる。ナチュラルでクリーンな味わいはこうした努力の賜物でもあると言える。「ルナ・アポジェ」シリーズは、彼らのビオディナミに対する考え方「自然や宇宙との一体感」を極限に表現したワイン。

<u>Lunar Apogè Syrah IGP Pays d'Oc</u>

生産量：2 万本

認証：エコセール、デメテール

品種： シラー100%

酸化を防ぎ、SO2 の量を抑えるために夜間収穫。自生酵母で温度調整をしながら発酵。フルーティで非常に飲みやすい。SO2 トータル 30mg/L。

<u>Lunar Apogè Côtes du Rhône Rouge</u>

生産量：9 万本

認証：エコセール、デメテール

アルコール度：13%／SO2 トータル：28 mg/ℓ

品種： グルナッシュ 50%　シラー25%　ムールヴェードル 15%　サンソー10%

ブドウの平均樹齢は 40 年。酸化を防ぎ、SO2 の量を抑えるために夜間収穫。自生酵母で温度調整をしながら 28℃で発酵。フルーティさを保つため。

<u>Lunar Apogè AOP Tavel</u>

生産量：2 万本

認証：エコセール　デメテール

アルコール度：13.5%／SO2 トータル：40 mg/ℓ

品種：グルナッシュ 50%　サンソー20%　クレレット 15%　シラー15%

ブドウの平均樹齢は 60 年。酸化防止と SO2 の量を抑えるため、夜間収穫。香りを最大限に引き出すために、マセラシオンは 24～36 時間と長め。自生酵母、21℃で発酵。澱引き後、何度かバトナージュ。

Lunar Apogè Lirac Blanc

生産量：4000 本

認証：エコセール　デメテール

アルコール度：13.5 ％／SO2 トータル：57 mg/ℓ

品種：グルナッシュ・ブラン 50%　ルーサンヌ 25%　ヴィオニエ 25%

ブドウの平均樹齢は 35 年。ブドウを低い温度に保てる夜間収穫で、フレッシュさと酸味を引き出す。マセラシオンは数時間。自生酵母により 17℃で発酵。澱引き後、フランス製の樽に移して時々バトナージュ。繊細な花の香りと優しい味わいが特徴。ミネラル感はしっかりとある。酸味が穏やか。

Lunar Apogè Lirac Rouge

生産量：3 万本

認証：エコセール　デメテール

アルコール度：13.5 ％／SO2 トータル：37 mg/ℓ

品種：グルナッシュ 50%　ムールヴェードル 25%　シラー25%

ブドウの平均樹齢は 35 年。酸化防止と SO2 の量を抑えるために夜間収穫。自生酵母による発酵で 32℃に保つ。マセラシオンは 15 日間。9ヵ月間はスギャン・モロー社の樽で熟成。樽香はよく溶け込んでおりナチュラル。

Côtes du Rhône Rouge++--

認証：エコセールデメテール

品種：グルナッシュ50%シラー50%

ワイン名は++--(プリュスプリュスモワンモワン)。ブドウを低い温度に保てる夜間収穫で酸化を防ぐ。自然酵母により 28℃に保ち醗酵。SO2 は添加しない。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. /　株式会社ヴァンクロス

〒150-0012　東京都渋谷区広尾 5－23－5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687　FAX：03-6450-3688　Email：info@vin-x.jp