

Laurens

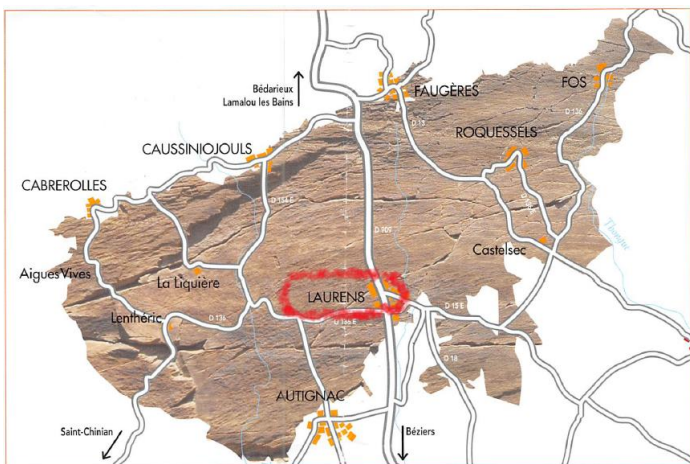
Domaine Pèira Levada

<ドメーヌ・ペイラ・レヴァダ>

2018 年がファーストヴィンテージの気鋭のドメーヌである。当主 Alexandre Durand/アレクサンドル・デュラン氏のキャリアの出発点は南西地方で、ベルジュラックの生産者の元に 2009～2013 年まで在籍。その後、ブルゴーニュ・ナントー村のディディエ・モンショヴェヤロワール・サンセルのアルフォンス・メロなどで修行を積み、2018 年にラングドックに畑を購入し独立。造るワインは AOP フォジュールとヴァン・ド・フランス。フォジュールのエリアでもベジエ寄りに在る Laurens/ロランス村に 4.5ha の畑を所有する。土壌はシストを中心にマーブル(大理石)、グラニト(花崗岩)などが混じる多様性に富んだ非常にユニークなテロワール。



栽培はビオダイナミ農法を実施。土壌の微生物を尊重し、生かし続けることを目的とする。醸造に関してもアレクサンドル氏の考え方は非常にシンプルで、テロワールを尊重するためにカーヴでも余計なものを一切添加しないという方針。収穫は手摘みで浅い箱に入れて運び（自重でブドウが潰れないように）、ポンプなどを使用せずに重力を利用してタンクに入れる。ドライなタンニンを出したくないとの理由で、ルモンタージュやピジャージュなどの人為的な抽出は一切しないで、50～60 日間の長いマセラシオンを行なう。自然酵母発酵で SO2 は無添加。尚、同じくフォジュール内の 7 つのコミューンのひとつでコシニオジュール村にあるドメーヌ・ラ・グランヌ・ソヴァージュ(当主のシビル・バルタザール氏はアレクサンドル氏のパートナー)とカーヴを共有している。



2019 年にはすでに世界的に高い評価を得ているドメーヌ・ラ・グランヌ・ソヴァージュ。彼女のワインを出品したフランスのサロンで、アレクサンドル氏の AOP フォジュール・ルーージュをブラインドで試飲に紛れ込ませたところ、そこにいたバイヤーやソムリエ、ジャーナリストなどのプロ達が歓喜、熱狂したという話も。2018 年ヴィンテージはすでにドメーヌで完売しておりフランスでも入手困難になっている。

Dynamite Rouge VdF

セパージュ：サンソー100%

栽培：ビオダイナミ農法

土壌：シストと大理石

醸造：50 日間のマセラシオン後、ファイバータンク内で自然酵母で 17 日間の発酵。ルモンタージュ、ピジャージュはなし。マセラシオンを長めにしてやさしく味を引き出す。サンスフル。

備考：ダイナミット(ダイナマイト)というワイン名は、大理石が多く混じる固い畑をダイナマイトで破壊して植樹したことに由来する。ラベルの漫画にはシビル氏が「大理石の土壌でワインを造るの？」と聞き、アレクサンドル氏が「うん、見てごらん」と答えて、ダイナマイトを爆発させたところがユーモラスに描かれている

補足：サンソーという品種は粒が大きく、皮が薄くて破れやすいため、たいいていの生産者は早摘みするか、ロゼを造ることが多いのだが、アレクサンドル氏はギリギリまで収穫を待ち、完熟したブドウでワインを醸す。



The Velvet Underchiste & Pèira Levada Rouge AOP Faugères

セパージュ：シラー60% グルナッシュノワール 30% カリニャン 5%

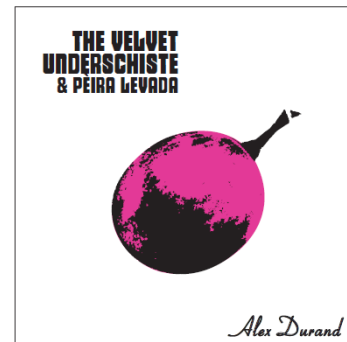
ムールヴェドル 5% (混醸)

栽培：ビオダイナミ農法

土壌：シスト

醸造：50 日間のマセラシオン後、自然酵母発酵。ルモンタージュ、ピジャージュはなし。マセラシオンを長めにしてやさしく味を引き出す。サンスフル。

備考：アンディ・ウォーホールがプロデュースしたアルバム、「The Velvet Underground & Nico」(1967 年)のパロディ。ジャケットはバナナの絵の替わりにグルナッシュの粒が描かれている。



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

