

Apremont

Domaine Fanny & Yoan Cavagna

<ドメーヌ・ファニー・エ・ヨアン・カヴァニャ>

<生産者について>



ワイン造りと販売に関するあらゆる作業を Fanny & Yoan Cavagna/ファニーとヨアンのカヴァニャ夫妻が二人で行う。夫のヨアンは耕作、接ぎ木、下草の刈り取り、病気予防のための作業、醸造、などを行ない、冬季になるとスキーのインストラクターの仕事をする。妻のファニーはタイ工など冬の間の仕事を請け負い、春先の下草の刈り取りなども手伝い、販売や事務系の仕事もこなす。元々は二人ともスポーツ関係の仕事についていたのだが、突然ワイン造りに目覚め、サヴォワのワイナリーで経

験を積んだあと、2013年に1.5haのオーガニック栽培の土地を借りてワイン造りを開始。2012年生まれのマルゴーと2015年生まれのソランという小さな子供が二人居たので、オーガニックは必須条件だった。その後2016年には3haの畑を持つに至る。栽培している品種は、サヴォワの地場品種とされるジャケール、ガメイ、モンドゥーズ。現在、辛口白、遅摘み白、ロゼ、赤ワインを造っており、2016年の総生産量は1万3000本。テロワールを尊重し、洗練された本物のナチュラルワインを造ることを目指してきた。そして2015年からAOC SavoieではなくVin de Franceでリリースする事に決めた。その理由は伝統的なサヴォワワインとは異なるヴィジョン、味わいを提示したかったのと、本気でオーガニックワイン造りに取り組みたかったので、その妨げになるような仕様書に縛られなくなかったという。

<栽培について>

テロワールと環境を尊重し、生物多様性を守ることを目指して農作業を行なってきた。2013年から認証を持つ畑を借りており、その後拡張した畑も転換中。やわらかく、空気を含んで生きた土を作るために、畑を耕し、掘り起こし、土寄せする。土が硬くならないように、耕作機械はできるだけ使わない。手作業を増やすことで、ブドウ樹の様子も手に取るようにわかる。気候によっては銅と硫黄で病気を防ぐのだが、その量もできるだけ減らすために海藻を使っているが、いずれは植物の煎じ汁やハーブティなども使いたいと考えている。土を活性化させるために、オーガニックのたい肥なども活用している。畑の土とブドウ樹を守るためにブドウは手摘みする。



<醸造について>

酸と糖のバランスが取れた、軽く、優しく、フルーティな味わいのワインをめざす。醸造はできるだけシンプル。ワインは自然に醗酵を始め、自然に止まる。シュール・リーにて熟成する。その後、スータイラージュを行ない、フィルターをかける。すべてのワインには醗酵開始時と瓶詰時にSO₂を添加しているが、極微量。甘口ワインでさえも14~20g/l（閾値はヴィンテージによって異なる）。



Chassez le naturel シャス ル ナチュレル VdF

(...il revient au galop...)

「性格は変わらないものである。(本性は追い払ってもすぐ戻ってくる)」

品種：ジャケール 100% 樹齢 50～100 年

アルコール度数：10.5%

地域：アブルモン

土壌：粘土石灰堆積岩

栽培方法：ビオロジック（エコセール認定）

醸造：天然酵母。ファイバー製、もしくは、ほうろう引きの鉄製タンクにて発酵。

MLF なし。樽熟なし、瓶熟なし。ボトリングまでタンクにてシュール・リー。

瓶詰前に軽くフィルター。

味わい：フルーティーで程よい酸味。シトラスや青りんごのアロマ。さわやかな印象であるが甘さを感じる果実感。

少しの野性味。



La charrue ラ シャリュ VdF

(Ne pas mettre la charrue avant les boeufs...)

「牛の前に犁を置いてはいけない（物事の順序をあべこべにしてはいけない）」。

セパージュ：モンドゥーズ 100%

アルコール度数：11.67%

地域：アブルモン

土壌：粘土石灰堆積岩

栽培方法：ビオロジック（エコセール認定）

醸造：10%を除梗。天然酵母で、ファイバータンクにて発酵。

MLF あり。250L の古樽で 6 ヶ月。瓶詰前軽くフィルター後瓶熟 6 ヶ月。

味わい：ブラックチェリーやブルーベリー、いちじくなどの新鮮な果実やスパイス、フレッシュかつしっかりした味わい。



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

