

2025年春リリース・ワイン情報

・ドメヌ・ラ・コートレット ブノワ・キリアン

ブルゴーニュ地方トリュニー村 畑面積2.40ha ファーストヴィンテージ:2020年

2022年ヴィンテージは収穫量が多かった年(約35hl/Ha)。ぶどうも健全でしたが、ただ異常の暑さと少ない雨量の影響で酵母が弱まり、アルコール発酵はスタックしてしまい、乳酸菌が暴走して酢酸が発生してしまった。

2023年は健全なぶどうを多く収穫できた年(約50hl/Ha)。気候は全体的にバランス良く、病気も少なく、暑い夏でしたがパーフェクト・タイミングに雨も降る(収穫の約一カ月前)。そのため酵母達も元気でアルコール発酵がスムーズに終わった年。飲み頃が比較的早く訪れるワインが多くできた年。

New !

メリゴテ 2023年 (Mélégoté 2023):

ムロン・ドウ・ブルゴーニュとアリゴテ・ドレの二種類の白ぶどうをブレンドしたもので、両方の品種名を融合して「メリゴテ」となる。フランス語の「メリメロ＝混ぜりあう、絡まりあう」という言葉にも似ている。このワインのアリゴテとムロンは畑の時点ですでに混ざっている、混栽培。その多くがアメリカン・ルーツに接ぎ木されていない「自根」のままで、ギーさんに植えられたというフランスでも珍しいぶどうの樹。

生まれてからずっと一緒に過ごしてきた二つのぶどうは、畑からグラスの中まで一緒に過ごす兄弟のよう。この年は収穫量が多く、別の区画の古樹のアリゴテも少々ブレンドされた。

・品種:アリゴテ・ドレ2/3(若樹と古樹50/50)、ムロン・ドウ・ブルゴーニュ1/3

・栽培方法:オーガニック栽培とビオディナミ農法・畑の場所:若樹はオヴィラール・シュール・ソーヌ村、古樹はブロアン村・土壌:シルト多めの粘土石灰質。森に囲まれた冷涼なテロワール

・樹齢:混栽培されているアリゴテとムロンは約30年、ギーさんが植えた樹。約3分の2が「フラン・ピエ」、自根で植えられた畑。ここの土壌はシルトが多く、フィロキセラが嫌がる環境なのではないかと考えて、ギーさんが自根で植えてみた。古樹は樹齢約85年、ギーの祖父が植えたので機械が入れない狭い列、全て手作業で耕す22列。

・収穫方法:手摘み収穫、収穫時に畑で選果

・ダイレクト・プレス

・この年は澱が少なくプレスできたので澱引き無しでタンクでアルコール発酵を開始。その際にアリゴテの古樹の果汁をブレンドして共に発酵。

・天然酵母でアルコール発酵、天然乳酸菌で乳酸発酵・醸造中温度調節なし

・発酵の終わりは古樽で行いそのまま熟成・熟成期間:樽熟成8ヶ月間・ボトリング:2024年4月末・清澄なし、濾過なし、添加物なし、亜硫酸なし

テイステイング・コメント

色・黄緑がかった白、若干の濁り

香・洋梨、スモモなど熟した白い果実の華やかさに柑橘系のフレッシュさ、古樽のややクリーミーで気品なニュアンスに若干のスモーク感

味・ライトからややミディアムボディ、熟した白い果実と白い花の蜜ぼっさ、クリーミーで滑ら、綺麗な酸もあるが全体敵にふくよかで優しい液体、うま味とミネラルもじわじわ。

安定度・普通、落ち着いた状態でサーブした場合、翌日までマメらない。グラスであれば2日間以内にサーブしきることを進める。

New !

ラ・リポペ2023年 (La Ripopée 2023) :

「リポペ」とはちょっと前のパリのビストロで、飲み残ったワインをすべてひとつの入れ物に混ぜて、それを翌朝呑兵衛たちに出していたワインのこと。いいワインとは言えないが発音がかわいらしいのと、このキュヴェは同じ畑で混栽培された赤ぶどうのガメイと白ぶどうのアリゴテ・ドレがブレンドした「混ざりワイン」なので、この銘柄になる。

ラ・コートレットがオフィシャルに存在しない2018年、ブノワがギーさんの畑を買い取ってすぐ造った初キュヴェ。疲れ果てた畑にやっと生ったぶどうを、鳥がほとんど食べつす。まともにキュヴェが造れない収穫量だったので、赤も白も、すべての品種を混ぜてしまうことを思いつく。初キュヴェはピノ・ノワール、アリゴテ、ムロン、シャルドネをブレンドした。現在はキュヴェ・メリゴテと同じ畑の、一部自根で植えられたアリゴテとガメイのブレンドだ。人が飲み残したワインではないが、鳥たちが食べ残したぶどうを集めて混ぜるという意味でリポペだ。

- ・品種: ガメイ 2/3、アリゴテ・ドレ 1/3・栽培方法: オーガニック栽培とビオディナミ農法・畑の場所: オヴィラール・シュール・ソーヌ村・土壌: シルト多めの粘土石灰質。森に囲まれた冷涼なテロワール
- ・樹齢: 約30年、ギーさんが植えた樹・特徴: ガメイとアリゴテは約3分の2が「フラン・ピエ＝自根」で植えられた畑。ここの土壌はシルトが多く、フィロキセラが嫌がる環境なのではないかとギーさんは考えた。
- ・収穫方法: 手摘み収穫、収穫時に畑で選果
- ・ガメイのダイレクト・プレスの果汁 (1/3) にガメイとアリゴテの全房を9日間漬ける。破碎なし、ピジャージュ無し・天然酵母でアルコール発酵、天然乳酸菌で乳酸発酵・醸造中温度調節なし・3HIの木製垂直型プレス機で手動圧搾
- ・プレス後、古樽でアルコール発酵を終え、そのまま熟成
- ・熟成期間: オークの古樽で8ヶ月間・ボトリング: 2024年4月末
- ・清澄なし、濾過なし、添加物なし、亜硫酸なし

テイスティング・コメント

色・ピンクががった淡い赤、濁り

香・抜栓したては強い還元臭だが、グラスで何度かスワリングするとある程度飛ぶ。繊細なワインなのでデキャンタは進めない。還元が落ち着くと、ラズベリー、キイチゴ、小粒のライチのような華やかなニュアンスに、スモークした白胡椒に出汁の感じ。ややピノっぽさを感じる。

味・超ライトボディ、全くタンニンを感じられずみずみずしい液体、フレッシュな小さな赤いベリーとスモモのジュース、スグリのようなきれいな酸味、うま味はしっかりあるが余韻はサッパリして、のど越し抜群。

安定度・弱い、そこまでマメないが、儚い華やかさと果実味故、冷やしてボトルで速やかに飲むことを進める。

・ラ・フェルム・デュ・パストゥール キャロラインとレミ

フランス コート・デュ・ローヌ地方 ドローム県 ニヨン ぶどう畑2ha オリーブ畑3ha ファーストヴィンテージ:2021年

2022年ヴィンテージは収穫量が多かった年。ただ異常の暑さと雨量の少なさ(半年以上雨が降らなかった)の影響で酵母が弱まり、アルコール発酵はスタックしてしまい酢酸が発生してしまった。最初はぶどうの衛生状態はよかったが、収穫の真っ最中に雨が降り後半収穫されたぶどうは少々傷んでいた。痛み始めたぶどうはしっかり選果したものの、衛生状態が100%じゃなかったため酢酸が発生してしまったもう一つの原因になった可能性が高い。

ソリュス2022年 (Sollys 2022): ソリュスはデンマーク語で「太陽の光」という意味。綴りは違うが、ソリュスはフランス語では「ソリューション」=「解決策」の略でもある。酢酸がたくさん発生してしまったワインをどうブレンドするか迷っていたレミとキャロが最終的に見つけた「解決策」=「ソリュス」、それが酢酸と果実味が一番豊かな若樹のグルナッシュの樽をブレンドすることだった。その時、セラーに手伝いに来っていたデンマーク人の友人が「ソリュス」は母国語で「太陽の光」と同じ発音だと教え、そのままキュヴェ名となった。

- ・品種: 若樹のグルナッシュ100%・栽培方法: オーガニック栽培・畑の場所: サン・モリス・シュール・エーグ・四方を樹々に囲まれたフォン・デュ・ルという区画名
- ・土壌: 粘土石灰質にコート・デュ・ローヌ独特の丸い石「ガレルレ」
- ・樹齢: 垣根仕立ての若樹樹齢約35年・収穫方法: 手摘み収穫、収穫時に畑で選果
- ・二つのステンレス製タンクで醸造・ダイレクトプレスのグルナッシュの果汁(2/5)に全房のグルナッシュ(3/5)を9日から10日漬ける・醸し中ピジージャージュ無し・醸造中温度調節無し
- ・天然酵母でアルコール発酵、天然乳酸菌で乳酸発酵
- ・空気式プレス機でゆっくり圧搾
- ・600Lの大樽に入れ発酵を終える・そのまま11ヶ月間樽熟成
- ・ボトリングの数日前に選んだ樽をタンクでブレンドして、瓶に詰める
- ・清澄なし、濾過なし、添加物なし、亜硫酸なし

テイasting・コメント

色・鮮やか淡い赤

香・ラズベリージュース、開けたては酢酸と少々除光液のニュアンスあるが時間とともにおさまる。梅と出汁の感じも豊

味・ライトボディ、熟したラズベリー、木苺、スグリ、梅などのニュアンス、強めの酢酸と程よい甘みがとてもいいバランスを保つ。実はアルコール度数13.7度もあるが、それを全く感じさせないのど越しの良さと爽やかさ。タンニンも全く感じないチャーミングなワイン。

安定度・普通、グラスでも提供できるが、その日のうちに注ぎ終えることを進める。翌日には軽いマメ臭がでてしまう。白ワインと同じ温度に冷やして提供することを進める。

New !

ラ・フォン・デュ・ル (La Font du Loup 2022): ラ・フォン・デュ・ルは畑のある区画名。ラ・フォンはフランス語で「泉」、ルは「狼」。この区画名には「狼が飲みに来る泉」という意味が含まれている。普段は古樹と若樹がブレンドされているキュヴェですが、2022年は若樹のワインのみをブレンドして造った。

- ・品種: グルナッシュ・ノワール100%・栽培方法: オーガニック栽培・畑の場所: サン・モリス・シュール・エーグ・土壌: 粘土石灰質に「ガレルレ」

- ・気候：南仏の強い日差しを浴びながらも、四方を木々に囲まれ、標高の高さによる寒暖差があり、それらがワインに清涼感を与えている
- ・樹齢：垣根仕立ての若樹樹齢約35年・**2022年**は 若樹ぶどうの割合**100%**
- ・収穫方法：手摘み収穫、収穫時に畑で選果
- ・やや早めに収穫した熟度が低めのぶどうをダイレクトプレス(2/5)し、その果汁に熟した全房のグルナッシュを(3/5)10～14日漬ける。ピジャージュ無し
- ・压榨後、果汁とプレスジュースをブレンドして樽入れ・発酵：天然の酵母と乳酸菌で発酵、温度調整無し
- ・熟成：600Lの大樽で12ヵ月間ゆっくり熟成する。2023年8月、樽ブレンドを行った流れですぐボトリング・濾過、清澄、添加物は一切なし

テイasting・コメント

色・艶のあるやや淡めのガーネット

香・開けたてはスモーキーな香りから少しづつ熟した赤と黒ベリーのピュレの甘い香り、バラの蜜っぽさと華やかさ、カツオ出汁のニュアンスにウイキョウや白コショウのスパイシーさ。

味・ライトからややミディアムボディ、熟したイチゴ、チェリー、キイチゴなどの赤いベリーにスモモのような豊かな果実味、滑らかでエレガントなタンニン、落ち着いた酸味を包み込むふくよかさ、ジワジワ広がるうま味とミネラル感。硬水の泉のような透明感を感じる液体。

安定度・普通、ボトルに残る量によるが、ワインがあまり揺さぶれてなければ翌日まで持つ。

・ヤコブ・テンシュテット

ドイツ モーゼル地方 トラーベン＝トラークハ 畑面積**1.50ha** ファーストヴィンテージ：**2017年**

2020年ヴィンテージはとてもバランスの良い年。霜や猛暑もなく、雨は適度に降る。**10月**、収穫の時期は寒かった。そのためぶどうはゆっくり、長い期間にわたって成熟し、より複雑な味わいが表現できたヴィンテージ。貴腐の割合も少ない年(約2%)

マオーフックス2020年(Mauerfuchs 2020): ヤコブは畑で見かける動物や虫をワイン名にしている。マオーフックスは直訳で「壁の狐」という名を持つ蝶のこと。

- ・品種：リースリング100%・栽培方法：オーガニック栽培とビオディナミ農法
- ・畑の場所：トラークベン＝トラークハ 「シュロスベルク」の丘
- ・土壌：グレーとブルーシスト土壌に石英、西向きの斜面
- ・樹齢：約80～90年の自根の樹と樹齢70年の樹、どちらも棒仕立て・収穫方法：手摘み収穫、収穫時に畑で選果
- ・全房のぶどうを軽く破碎して24～48時間のスキンコンタクト
- ・タンニンを抽出しないため、スキンコンタクトはアルコール発酵が開始する直前にとめて、空気式プレス機でゆっくり压榨
- ・モーゼル地方独特の葉巻型1000L大樽に移し、天然酵母でアルコール発酵、天然乳酸菌で乳酸発酵
- ・大樽のオークは畑に接している森の木から作られた地元産の樽・醸造中温度調節なし
- ・熟成期間：3年間半以上(その内アルコール発酵期間は約一年)
- ・ボトリング：一樽一キュヴェのシングルバレルでボトリング・自分で養蜂している蜜蜂が作る蜜蝋でボトル封じ
- ・清澄なし、濾過なし、添加物なし、亜硫酸なし

テイスティング・コメント

色・薄く黄色がかった白

香・最初は少し閉じているが時間を置くと熟した洋梨、白い花束に柑橘の皮、花梨や蜜蝋の程よい甘いニュアンス。エレガントな樽の香りに包み込まれている

味・ライトからミディアムボディ、熟した白い果実の果実味に存在感のある酸味。滑らかな液体だが鉱物とミネラル感がじわじわ後味に広がる。開いていく度に複雑味とうま味が深まる。まだ寝かせてもいいポテンシャル

安定度・めっちゃ強い、抜栓して2週間ぐらい全くぶれない、グラスもしくはボトルでの提供を進める。ボトルの場合、可能であれば冷やしすぎず提供の少し前に抜栓することを進める