

## FRANCE NEW ARRIVAL

## ダミアン・ロロー

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)/ファックス：03-3584-2681】

いつも元気なダミアン・ロロー



ベル・ウーヴラーージュのシスト土壌の畑



## ビオディナミで表現力を増した サヴニエールの新星

### 9人しかいないサヴニエールの造り手

有名なアペラシオンながら、その土壌の複雑性からどのようなスタイルがテロワールと相性が良いのかが解らず、悩み続けていた産地がサヴニエール。僅かに30の造り手しか存在せず、しかも自分達のセラーを所有して高品質ワインをドメーヌとして元詰めているのは9人のみ。

### ビオディナミ、ゴブレ仕立、アンフォラ

2006年からこの地でワイン造りを始めたのが「ダミアン・ロロー」。9人のサヴニエールの造り手の内で唯一の地元以外から移住者。出身はバリ郊外ヴェルサイユ。2006年にサヴニエールの畑を購入し、2009年からは全ての畑でビオディナミを導入。砂質の畑は収量が多くなりがちなのでゴブレ仕立てを導入。アンフォラでの発酵、熟成にも着手するなど、移住者らしくサヴニエールの伝統に捉われない自由な発想でワインを造っている。

### クール・ド・セランに追いついた

「メイリュ・ド・ヴァン・フランス」において「サヴニエール」で星付き評価を得ているのはニコラ・ジョリーの「クール・ド・セラン」を含め3社。そして遂に2016年「ダミアン」が1ツ星を獲得。ルネッサンス・ド・アペラシオンのメンバーにも加わった。今年の2月のサロンではロワールの造り手達がダミアンのスタンドに集まって試飲ができないほどの人気ぶり。

### サヴニエール・プティット・ロッシュ 2018

ロワール川沿いの標高40m程度の区画が中心で南西向きの畑。条件は良いが、まだ10~15年程度の若い樹なのでカジュアルなワインに仕上げている。土壌は砂質とシストの混合土壌。セメントタンクで発酵、そのまま1年間熟成。上級キュヴェ「レ・ジェネ」のセカンダ・プレスもアッサンブラージュすることで深みを出している。

| 商品記号  | ワイン   | VIN  | 色 | 容量  | 参考上代   | メモ        | 入港数  | ご注文数 |
|-------|---|------|---|-----|--------|-----------|------|------|
| A4189 | Savennieres "Petite Roche"<br>サヴニエール・プティット・ロッシュ       | 2018 | 白 | 750 | 3,400  | サヴニエール最安値 | 600本 | 本    |
| A0216 | Savennieres "Les Genets"<br>サヴニエール・レ・ジェネ              | 2015 | 白 | 750 | 4,800  |           | 120本 | 本    |
| A2283 | Savennieres "Les Genets"<br>サヴニエール・レ・ジェネ              | 2016 | 白 | 750 | 5,400  |           | 240本 | 本    |
| 691T3 | Savennieres "Les Bel Ouvrage"<br>サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ | 2013 | 白 | 750 | 6,200  | ポテンシャル高い年 | 120本 | 本    |
| A0217 | Savennieres "Les Bel Ouvrage"<br>サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ | 2014 | 白 | 750 | 6,600  | 開いています！   | 120本 | 本    |
| A4186 | Savennieres "Les Bel Ouvrage"<br>サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ | 2015 | 白 | 750 | 6,800  | 開いています！   | 240本 | 本    |
| A2284 | Savennieres "Les Bel Ouvrage"<br>サヴニエール・ル・ベル・ウーヴラーージュ | 2016 | 白 | 750 | 7,900  |           | 240本 | 本    |
| A0218 | Savennieres "Roche aux Moines"<br>サヴニエール・ロッシュ・オー・モワンス | 2015 | 白 | 750 | 9,600  | 重厚で複雑     | 80本  | 本    |
| A2285 | Savennieres "Roche aux Moines"<br>サヴニエール・ロッシュ・オー・モワンス | 2016 | 白 | 750 | 13,000 | 今後も値上り必至  | 120本 | 本    |

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK &amp; INSTAGRAM

# FRANCE NEW ARRIVAL

## エリック・ボルドレ

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)/ファックス：03-3584-2681】



自然に落ちたリンゴのみを拾って収穫

## 自然派シードルの生みの親 エリック・ボルドレ

### ディディエ・ダグノーと協力して開発

アラン・パッサールの三ツ星レストラン「アルページュ」でソムリエを務めていたエリック・ボルドレ。当時のシードルはプレットが強く、平坦な味わいで料理との相乗効果は期待できないものでした。

実家がリング農家だったのでシードルに興味があり、仕入先であり、友人だった「ディディエ・ダグノー」に相談し、ナチュラルで欠陥の無いシードル造りを試し始める。最終的に、独自の圧搾、発酵機を開発し、野生酵母のみでの発酵でもプレタノミセスが無い、健全なシードル造りに成功してしまいます。このシステムはエリックだけのものですので写真を撮ることも厳禁！



プレタノミセスは一切なし！

### 自然に樹から落ちたリンゴがしか使わない！

2005年から全ての畑はビオディナミが導入されました。化学薬品や防虫剤は一切使わず、除草剤も一切使用しないので、自然に生える下草を伸ばし放しにしています。この下草が傷の無いリンゴを収穫する為に最も重要！何故なら、エリックは自分でリンゴのベストの状態を測るのではなく、リンゴの樹に委ねているのです。

『リンゴの樹は自分の子孫を残す為の果実が完璧に熟した状態になった時に初めて、自分の樹から切り離すのだから最高の状態は枝につながっている時ではなく、枝から切り離されて地面に落ちた時なんだ。それ以前に収穫したリンゴは、まだ青く、本来持っている要素を全て出していない』



収穫後、外気にさらして更に追熟2週間

写真はエリックの息子が落ちているリンゴを拾って収穫している様子。この時に下草がクッションの役割をしてリンゴが傷つかない！だから下草は彼等にとって超重要なんです。

エリック・ボルドレのシードルは圧倒的に綺麗で、人によっては少し物足りなく感じるくらい。ですが、30種類以上のクローンを使っているだけあって余韻の豊かさ、繊細さは他を圧倒しますし、シードル・ブリュット・タンドルは、もはやワインと同じくらいの複雑さが楽しめます。

| 商品記号  | ワイン                                    | VIN    | 色   | 容量  | 参考上代  | メモ         | 入港数  | ご注文数 |
|-------|--|--------|-----|-----|-------|------------|------|------|
| A4195 | Sidre Brut<br>シードル・ブリュット               | [2017] | 泡辛  | 750 | 2,500 | 極辛口        | 600本 | 本    |
| A4196 | Sidre Brut "Tendre"<br>シードル・ブリュット・タンドル | [2017] | 泡中甘 | 750 | 2,500 | 中甘口        | 600本 | 本    |
| A4406 | Sydre "Argelette"<br>シードル・アルジュレット      | 2018   | 泡中甘 | 750 | 3,000 | マセラシオン     | 240本 | 本    |
| A4407 | Poire "Authentique"<br>ポワレ・オーセンティック    | [2019] | 泡中甘 | 750 | 2,600 | 2018年は香豊か  | 360本 | 本    |
| A3096 | Poire "Granit"<br>ポワレ・グラニット            | 2017   | 泡中甘 | 750 | 3,400 | 樹齢300年の洋ナシ | 240本 | 本    |

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！  
FACEBOOK & INSTAGRAM



## FRANCE NEW ARRIVAL

## ドラピエ

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)/ファックス：03-3584-2681】

海中で熟成した為、貝殻等が着いています

海中熟成シャンパーニュ  
は何が違うのか？

## 水圧とガス圧がバランスする水深30m

シャンパーニュの熟成は複雑。澱と一緒に瓶内熟成している期間は澱が酸素を吸着し、還元的な環境。酸化はほぼ起こりません。デゴルジュマン後はコルク栓から微量の酸素置換が行われ、酸素と触れ合いながらの熟成になります。

ここまでは当たり前ですが、デゴルジュマン後のシャンパーニュを酸素がほとんど無い海中で熟成させるとどうなるのでしょうか？澱の無い状態で酸素置換もほぼ無い状態の熟成。そして、海中は温度が一定に保たれていますし、日光も届かない、理想的な環境。

更にシャンパーニュはガスがあるのでこのガスは常にボトルの内側から外に向かって力をかけている訳ですが、海中では水圧があるので水圧が外側から内に向かって力をかけます。このガス圧と水圧の力がバランスする深さに沈める事でコルクは安定し、ワイン自体も何のストレスも無く熟成するのです。確かに全く違うワインになっています。



## 海中熟成とセラー熟成のセット

海中熟成のシャンパーニュは「ルクレール・ブリアン」等でも行われているので経験した事のあるソムリエさんは多いかもしれません。今回のドラピエの取り組みは海中熟成したボトルとドラピエのセラーで寝かせたボトルのセット販売！

2015年6月フランス北西部プレストの海に沈めて熟成させた「グラン・サンドレ 2008」と通常通りドラピエの地下セラーで熟成させた「グラン・サンドレ 2008」を1本ずつ入った超限定もの。日本入港数は僅かに10セットとなります。

## Coffret Immersion of Grand Sendree 2008

イマージョン・グラン・サンドレ 2008 (2本セット)

参考上代：44,000円

限定：10セット

海中熟成したものと通常通り地下セラーで熟成させたものを各1本。

海中熟成ボトルは貝殻等が付着しています。

オリジナル木箱入り



## 41年熟成！2019年デゴルジュマン

更に、70年代の古酒が再入港。1979年に造られたシャンパーニュを41年間もの間地下セラーで1度も動かすことなく熟成させたのがコノワイン。勿論、澱と共に熟成させているので酸化はかなり抑えられていますし、澱の旨味(アミノ酸)が溶け出しているのが、よく解ります。シャンパーニュは熟成するんです！

プレストの水深30mは10度程度の理想的温度

| 商品記号  | ワイン   | VIN  | 色  | 容量    | 参考上代   | メモ        | 入港数   | ご注文数      |
|-------|---|------|----|-------|--------|-----------|-------|-----------|
| A4202 | Coffret Immersion of Grand Sendree<br>イマージョン・グラン・サンドレ (2本セット)           | 2008 | 泡白 | 750x2 | 44,000 |           | 10セット | <b>完売</b> |
| A1238 | Carte d'Or Brut Millesime Classic Label<br>カルト・ドール・ブリュット・ミレジメ・クラシック・ラベル | 1979 | 泡白 | 750   | 46,000 | 再入港！ムニエの年 | 48本   | 本         |
| A1146 | Carte d'Or Brut Millesime Classic Label<br>カルト・ドール・ブリュット・ミレジメ・クラシック・ラベル | 2002 | 泡白 | 750   | 15,000 | 再入港！最良年！  | 120本  | 本         |

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK &amp; INSTAGRAM