

THIERRY ALEXANDRE

ティエリー・アレクサンドル/サン・ジョセフ

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



年間生産量 5,000 本だからこぞできる自然な醸造
ワインの原点的な美味しさがあります

サン・ジョセフの野性味

ジャン・ルイ・シャープヴの栽培担当

「ジャン・ルイ・シャープヴ」、「ジャン・ミッシェル・ステファン」、「エルヴェ・スーオ」。ローヌを代表するナチュラル・ワインの造り手達ですが、この3人以外にも「シャプティエ」の畑の栽培を担当していたのが「ティエリー・アレクサンドル」。畑作業が好きで、栽培のスペシャリストとなり、2000年にビオダイナミによる耕作を担当する会社を設立。上記のような偉大な造り手達の畑を担当し、評価を高めていきました。一見順調だった工作会社ですが、5年後の2005年に突然辞めてしまいます。

理由は、大好きな畑作業ができないから。順調に成長した会社は大きくなり、社長であるティエリーは沢山の事務作業に追われ、本来やりたかった畑作業はできず、一番嫌いなオフィスワークが生活の中心になっていったのです。会社を解散し、1haのアプリコット畑と1.5haの葡萄畑を購入。農家になりました…。

土間の醸造所…

醸造所はサン・ジョセフの中心地トゥルノンの北、「サン・ジャン・ド・ミュゾル」に位置。アプリコット畑に囲まれた平屋の一軒家の隣のバラック小屋が醸造所でした。中には小型のステンレスタンク2台とグラスファイバーの発酵桶。5つの古いバラック。設備は何もありません。ポンプすら無いんです。移し替えてすら完全に手作業。更に驚いたのが、鍵のない入口と床が無いこと。醸造所の床は無いんです。そう！土間みたいに土が剥き出しなんです。こんな醸造所は初めてでした。

醸造に関しては素人のティエリー。昔の顧客であった「エルヴェ・スーオ」に習い、酸化防止剤無添加での醸造を習得。自分の手だけで足りる年間5,000本のみのワイン造りを開始しました。

全房の爽やかさ、軽さ

収穫は全て手作業で行われ、畑で選果しながら醸造所内でも再び選果。その後、赤も白も冷蔵庫で冷やし24時間以上落ち着かせる。発酵前に低温で浸漬されることにより果皮から揮発的香やアントシアニンが抽出され、フレッシュな果実を手に入れる。手で葡萄を潰しながら発酵槽に投入し、野性酵母のみで発酵を開始。基本的に全房。マセラシオンは15~20日程度で発酵初期は1日に10分モンタージュ。発酵終了後に压榨、古バラックに詰めて12ヶ月間熟成。コラージュ、フィルターは行わない。サン・ジョセフルージュでも年産600本という生産量。

綺麗に熟した果実。スムーズで勢いのある果実味こそがティエリーの特徴でサン・ジョセフらしい躍動感に溢れたワインに仕上がっている。キュ・セックは野性酵母のみで発酵させ、約5ヵ月後の発行中に瓶詰めして自然の発泡を残したペットナット。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4870	"Cul Sec" Rouge キュ・セック・ルーージュ	[2019]	赤	750	3,300	発酵後期に瓶詰め	300本	本
A4869	"Cul Sec" Blanc キュ・セック・ブラン	[2019]	白	750	3,500	発酵後期に瓶詰め	180本	本
A1618	Saint Joseph Rouge サン・ジョセフルージュ	2016	赤	750	6,400	全房発酵	360本	本
A3211	Saint Joseph Rouge サン・ジョセフルージュ	2017	赤	750	6,400	全房発酵	360本	本
A3212	Saint Joseph Blanc サン・ジョセフ・ブラン	2017	白	750	6,600		360本	本
A3213	Crozes Hermitage Blanc クローズ・エルミタージュ・ブラン	2017	白	750	5,800	初ヴィンテージ	72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