

Balazu des Vaussieres

バラジウ・デ・ヴォシェール/タヴェル



自由に伸びる葡萄樹は1つ1つが違う方向に違う形に育っていきます。人間と同じように全く同じ葡萄樹はここには無いんです。



2020年の収穫はこんな感じ…。葡萄が少な過ぎて品種ごとにワインを造れません。ですので全部混ぜちゃいます！

オレンジでない赤白濁り

ラングロールの隣人

南部ローヌの主役はシャトーヌッフ・デュ・パプ。タヴェルとリラックは有名なだけで内容のない商業的ワイン産地に成り下がってしまいました。でも、タヴェルに足りなかったのはテロワールでも天候でもなかったんです。造り手の情熱だったんです。「ラングロール」の成功で多くの人が気付いたはず。ラングロールから1本道を挟んだ所に位置するのが「バラジウ・デ・ヴォシェール」。現当主はクリスチャン、ナディアの仲良し夫婦。クリスチャンの義父「バラジウ」が1986年に「シュマン・デ・ヴォシェール」に創業した農家で、野菜の栽培が主だが、少しの葡萄畑も持っていました。

アルジェリアのカビル族

地元農家のクリスチャンとアルジェリア北部を拠点とするベルベル人でカビル族出身のナディアが結婚し、2007年からワイン造りを始めます。(元サッカー選手ジネディーヌ・ジダンもカビル族出身)アルジェリアはワイン造りが盛んで工業的でない、自然なワイン造りが今も行われているんです。農家的で穏やかなクリスチャンが葡萄も含めた畑作業を担当。反対に、いつも元気で積極的なナディアがワイン醸造を担当。ワイン醸造は独学。醸造学校には通わず、自然と身に付いたワイン造りを実践しながら、タヴェルに合ったビオディナミを独学で勉強し取り入れています。義理の父親から相続した畑はタヴェルとリラックに合わせて1ha。平均樹齢は90年で7種類の葡萄品種が混植されている。南ローヌの田舎の農園は伝統的にグルナッシュ、サンソー、シラー、ムールヴェードル等を混植していたのです。

一切の妥協なし

2007年からワイン造りを開始しますが、AOCの規制に従いながら、最小限の農薬を使って造っていた自分達のワインに納得できず、一時中断してしまいます。自分達が飲みたいワインを売るなんて嫌だったのです。2011年からビオディナミを導入し、一切の農薬の使用を中止。ワイン醸造でも亜硫酸も含め何も加えないようになります。畑に撒くものは全て手作り。ビオディナミ調剤やコンポストも自分達で造ってしまいます。既製品を購入することはなく、信用できる友人の家畜の糞や野菜、ハーブを使っています。自分達が食べるもの同様です。全ての畑は混植でゴブレ仕立て。通常ゴブレとは異なり、枝は地を這う様に自由に伸ばされているので機械は入れません。葡萄樹を強くするには、伸びたい方向に伸びる事が重要です。生産性の為に何かを強制するのは自然な葡萄樹とは言えないのです。葡萄樹は自然な状態で最もその個性を発揮するというのが彼女達の考え方。

白葡萄も黒葡萄も混ぜちゃった

2020年は天候不順によるカビの蔓延で葡萄が全然ない…。という事で、グルナッシュ・ブラン、クレレット、ブルブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエ、グルナッシュ・ノワール、ムールヴェードル、カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー全部混ぜちゃいました…。

■ブラン・リュヌ・ブル 2020

タヴェルの東、ロックモール近くの畑。水捌けの良い粘土石灰岩と砂、ガレまじりの土壌でゴブレ仕立て。ワイン造りはシンプル。手摘みで丁寧に収穫された葡萄は冷蔵トラックでセラーに運ばれる。4時間かけてゆっくりと全房をプレスし、ステンレスタンクで2ヶ月かけて発酵。酸化防止剤を含めて一切何も足さない。発酵が終わると下に溜まった澱を抜き、そのままタンクで熟成。酸化防止剤無添加。

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

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

予約受付開始

12/24 出荷開始予定

黒・白葡萄全部混ぜちゃいました

Blanc "Lune Bleue" 2020

ブラン・リュヌ・ブル

品種: グルナッシュ・ブラン、クレレット、ブルブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエ、グルナッシュ・ノワール、ムールヴェードル、カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー

タヴェルの東、ロックモール近くの畑。水捌けの良い粘土石灰岩と砂、ガレまじりの土壌でゴブレ仕立て。ワイン造りはシンプル。手摘みで丁寧に収穫された葡萄は冷蔵トラックでセラーに運ばれる。4時間かけてゆっくりと全房をプレスし、ステンレスタンクで2ヶ月かけて発酵。酸化防止剤を含めて一切何も足さない。発酵が終わると下に溜まった澱を抜き、そのままタンクで熟成。酸化防止剤無添加。

参考上代: **3,700** 円

白ワイン?

ご注文数

7品種ブレンドの薄旨ロゼ

Sept Syllabes Rose 2019

セプト・シラブ・ロゼ

品種: グルナッシュ・ノワール、ムールヴェードル、カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー、クレレット

タヴェルの南、西、北の3つの畑。グルナッシュ・ノワール、ムールヴェードル、カリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラー、クレレットの7品種(Sept)が植えてあり、その葡萄をアッサンプラージュしたもの。年により比率は変わります。(なので Sept Syllabes なんです)ワイン造りは白と同様、ゆっくりと時間をかけてプレスし2ヶ月以上かけて自然に発酵。2019ヴィンテージは2つのタンクのロゼがありました。去年リリースされたロゼは小さいタンクで作られ、ムールヴェードル、サンソー、カリニャン、シラーの4品種のみのブレンド。400本のみでした(美味しかったですね)シラーが多かったために濃い色調でした。今年入港の2つ目のタンクは最初のロゼから6ヶ月後の2020年の10月にボトリングしたもので7種ブレンド。シラーは少なめですので少し薄め。酸化防止剤無添加。

参考上代: **3,800** 円

ロゼワイン

日本のサクラというワイン

Rouge "Cericier du Japon" 2018

ルージュ・セリシエ・デュ・ジャポン

品種: グルナッシュ

18年は非常に難しい年でした。春の雨でカビに襲われたのです。収量も非常に少ない年でしたので、この年の赤ワインはこの1種のみ。グルナッシュ以外の品種はワインにできず、タヴェルの1パーセルのグルナッシュだけでこのワインを造りました。葡萄自体のポテンシャルは通常よりも軽く、繊細だったので熟成も短くして、ロゼに近いような爽やかなワインに仕上げました。醸造自体は例年通り。特に変えていませんが、まるで日本のサクラみたいでしょう? ボトリング 2020年10月にボトリング。

参考上代: **3,800** 円

赤ワイン

酸化防止剤無添加とは思えない綺麗さ

Rouge "Mauve" 2016

ルージュ・モーブ

品種: グルナッシュ、シラー

ヴィンテージにより1~3種の赤ワインを造ります。数カ所に分かれるパーセルでグルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン、シラー、サンソー。土壌はパーセルごとに異なり複雑。丁寧に手摘みで収穫後に保冷されセラーに運びます。全房でステンレスのタンクに入れゆっくりと発酵。温度コントロールも行わず、自然に任せて発酵。醗酵が終わると1970年産の垂直プレスでゆっくりとプレスをし、その後、2~4年間、一切触ることなく熟成。ボトリング後、最低半年から1年はボトルも動かさず瓶内熟成。酸化防止剤無添加。カメラよりもシラーが多くブレンドされている。

参考上代: **3,800** 円

赤ワイン

タヴェルの複雑性を味わうワイン

Rouge "Camelia" 2016

ルージュ・カメリア

品種: グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン、シラー、サンソー

ヴィンテージにより1~3種の赤ワインを造ります。数カ所に分かれるパーセルでグルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン、シラー、サンソー。土壌はパーセルごとに異なり複雑です。丁寧に手摘みで収穫後に保冷されセラーに運びます。全房でステンレスのタンクに入れゆっくりと発酵。温度コントロールも行わず、自然に任せて発酵。醗酵が終わると1970年産の垂直プレスでゆっくりとプレスをし、その後、2~4年間、一切触ることなく熟成。ボトリング後、最低半年から1年はボトルも動かさず瓶内熟成。酸化防止剤無添加。

参考上代: **3,800** 円

赤ワイン

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

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