

Côte du Rhône

Philippe Badea

フィリップ・バデア
Tulette

グルナツシュ・ノワールの個性を最大化

2012年が初ヴィンテージながらフランス国内で大ブレイク！コート・デュ・ローヌ「トゥーレット」で造るグルナツシュ・ノワール100%ワイン。太陽の恵みこそが葡萄果実。果実まるごとワインです。

ジャン・ダヴィッドから独立

アンヌ、フィリップ・バデア夫妻が2010年に始めた年産1,000ケースの小さな造り手「フィリップ・バデア」。2012年が初ヴィンテージながら既にフランス国内では大人気となっている。

『ローヌ、セギュレに位置するドメヌ・ジャン・ダヴィッドで15年働き、ピオディナミや醸造を学んだ。アンヌともそこで出会った』

ジャン・ダヴィッドの歴史は古く、有機栽培の知識も経験も多かった。奥様アンヌは今もジャン・ダヴィッドで働いている。



畑は地元の造り手から購入。ケランヌの北、トゥーレットを中心に周辺のヴァンソブル、サン・モーリスの違う土壌の畑も購入した。

『グルナツシュ・ノワールの古い畑のみを選んで購入。シラーやサンソーには興味がないので持っていない。よってコート・デュ・ローヌを名乗れない』

所有畑は樹齢75年(1945年植樹)の畑が2.5ha。樹齢36年(1982年植樹)が1.5haなので樹勢の強いグルナツシュでも収量は少ない。

『基本的な土壌は粘土質だが、沈泥が多い区画と砂質でシレックスを含む区画と個性が異なる区画を所有している』

暑さや乾燥に強い品種で発芽が早く、生育スピードも早いので精度が上がりがちでしまう。除葉をせずに、果実を日陰で育てることを意識している。

『カビ由来の病気に弱いので通気性を確保しながら葉を残し、ゆっくり成熟させることができればアルコールだけでない奥深さを得ることができる』

2016年にはトゥーレットに自宅兼醸造所が完成。よ

うやく間借りでなく自分達の機材でワイン造りができるようにになった。

蚊がいなくなった

畑はフィリップ1人で全て管理されている。ピオディナミが導入され、全ての作業は月のカレンダーに合わせて行われる。

『月の動きは昔から農民達によって作物を効率的に育てる為に利用されてきた。別に特別な事ではなく先人の知恵だと思う』

イラクサやたんぽぽ、ノコギリソウ、水晶を使って畑を活性化し、べト病やウドンコ病には海藻等で葡萄樹にショックを与えて予防接種をしてあげる。



『沈泥なので、深く耕すと水分を失ってしまう。表面だけ耕すだけでも、活性化した土壌のミズが地中深くまで空気を供給してくれる』

葉もできるだけ残し、更に下草も夏まで1度も刈らずに葡萄が下草の陰になるように伸ばしておく。果皮が焼けぬよう直射日光から守っている。

『当初は蚊が多かったのに、今はほとんどいない。これは生物多様性が確保され、色々な生物が存在するようになった証拠』

以前は農業によって生物の種類が少なく、蚊の天敵がいなかったため蚊が多かったのだろう。

現在では、野性のにんにく、ねぎ、人參も含め60種類以上の植物が自生し、30種類以上の虫や動物が確認されている。

『葡萄樹は以前よりも収量は減ったが、病気に強く、乾燥にも負けないようになっている。生命力が強まり、葡萄自体の力強さも増している』

正確で自然な醸造

手作りの家と醸造所。壁は完成しておらず、基礎が剥き出し。エチケットはファンキーでふざけたワインのようだが、畑作業、醸造は極めて真面目。

『発酵初期は週に1〜2回デレスターージュを行い、果皮に酸素を与え、タンニン等の要素を多く抽出できるようにする』

シラー等をアッサンブラージュしないし、熟成期間も長い訳ではない中で骨格とバランスを得る為にデレスターージュを採用している。

収穫は全て手作業。醸造はほぼ全てのワインと同じだが、勿論、葡萄の状態に合わせて調整しながら行われる。

『全房で野性酵母のみで発酵。デレスターージュしながらマセラシオン。発酵後、垂直プレスでプレスして1番絞りだけをタンクに戻して熟成』

乾燥したトゥーレットでゆっくり熟したグルナツシュは他のどの産地よりも細かく質の高いタンニンを持っていて、これが濃厚なワインを支えてくれる。



エントリーレベルの「フーレド・ザンザン」は変わった名前だが、友人が彼の無謀な独立を見て「ザンザン」と言った事に由来する。

『ザンザンとはフランス語のスラングで気の狂った奴の意味。醸造所も畑も持っていないのに独立するなんて気が狂っているという事らしい』

グルナツシュ・ノワールの個性を最大化させたようなフィリップのワイン。濃厚ながら端正のとれた味わいでモカ、チョコレートにスパイスが入り込む。

商品記号	ワイン	入港予定	葡萄品種	VIN	色	サイズ	参考上代	メモ	在庫
A3317	Foul'ee de Zinzins フーレド・ザンザン	新入港	100% Grenache N	2017	赤	750	2,500	気が狂った奴の意味	○
標高100〜150mの色々な区画のアッサンブラージュ。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破砕。野性酵母のみで発酵。初期段階で1〜2回/日のデレスターージュを行い、発酵終了後に垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。極少量亜硫酸を添加する。									
A3318	Libre Comme l'Air リブレ・コンレア	新入港	100% Grenache N	2017	赤	750	3,000	酸化防止剤無添加	○
西トゥーレットの砂質土壌に育つグルナツシュの若い樹のみを使用する。2017年に初めて造った酸化防止剤完全無添加キュヴェ。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破砕。野性酵母のみで発酵。初期段階で1〜2回/日のデレスターージュを行い、発酵終了後に垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。									
A3319	Les Chibanettes レシバネット	新入港	100% Grenache N	2015	赤	750	3,200	樹齢70年以上	○
A3320	Les Chibanettes レシバネット	新入港	100% Grenache N	2016	赤	750	3,200	樹齢70年以上	○
1945年に植樹された区画で土壌は酸化した赤い石が多く、水捌けが非常に良い優れた条件。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破砕。野性酵母のみで発酵。初期段階に5回程度のデレスターージュを行い、20日間マセラシオン。垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。極少量亜硫酸を添加する。									
A3321	Fleur de Carotte フルード・キャロット	新入港	100% Grenache N	2016	赤	750	3,800	28日間マセラシオン	LIMITED
1945年に植樹された区画で土壌は重い粘土質で野性の人參が自生する。手作業で収穫した葡萄は100%全房でエナメルタンクに投入して、足で踏んで破砕。野性酵母のみで発酵。初期段階に5回程度のデレスターージュを行い、28日間マセラシオン。垂直プレスで搾汁し、エナメルタンクに戻して6ヶ月間熟成。ノンフィルター。極少量亜硫酸を添加する。									