



## ヴィネヤードラルカ Vineyer de la Ruca

★弊社が初めて選んだスーパーバニユルス入荷 AOC Banyuls 2008 650ml★



バニユルスというと弊社の誇る Bruno DUCHEN や YOYO が住んでおります。が、彼らのワインはスティルワイン、コリウール・ルージュや Vin de Table です。しかし本来この地は Vin de Naturel（ヴァン・ドゥー・ナチュレル）の生産地、AOC Banyuls というワインが存在します。今までコスモジュンは沢山の南仏のワインを入れてきましたが、VDN だけは選んだ事がな

かったのです。色んな VDN を飲んでも、どれも喉にひっかかってしまい、美味しいと感じた事がなかったのです。その VDN のスーパー大物ワインが2008年から誕生しました。Manuel Di Vecchi 氏、1974年生まれのイタリア人。

奥様はデンマーク生まれの画家、2人はイタリアで知り合いました。彼女がフィレンツェの美術大学で学んだ時でした。理想的な地を求め、最初はイタリアで探しておりましたが、なかなか見つからず、色んな所を歩きました。そして最後にたどりついたのがフランス最南端の町、バニユルスです。ここには海も山も自然が満載。そこでワイン畑を3ha 見つけ、とびっきりのバニユルスを作る事になったのです。

もともとマニユエルはモンペリエでワインの醸造を学び、色んな Domaine で働きました。そして彼はバイオダイナミックの理論派実践者、実は栽培家よりフランスではバイオダイナミックのコンサルタントとして有名だったのです。2ha の畑はグルナッシュノワールが植えられており、2006年から栽培を開始しましたが、前の所有者はビオ実践者でなかったので彼の納得する葡萄にはなりませんでした。2007年も同じです。なので出来た葡萄はカーブコペラティブに販売しました。この2年間で畑を生まれ変わらせ、納得のゆく葡萄が実り、2008年にやっと初めてのワインの醸造となりました。その本数は2ha でたった1000本、幻中の幻のバニユルスです。

収穫後普通に発酵させますが、そのアルコール発酵の途中でワインから作った蒸留酒を添加します。そのワインは実は同じバニユルスの物ではなく、ここでは BIO の蒸留酒を探したけど存在していないので、GAILLAC にあるビオ蒸留酒を選びました。色んな蒸留酒で試したけど、これが一番美味しかったのです。これは行政上、ちょっと問題があるので、秘密にして下さい。そして発酵が停まり、樽で2年熟成し出来たの



がこのバニユルスです。アルコール度数は当然高いのですが、ナチュラル過ぎて、すいすいと全部飲んじゃいそうです。これはVDNなのにスティル wineのように飲めちゃう、恐ろしいバニユルス、多分敵なしかもしれません。



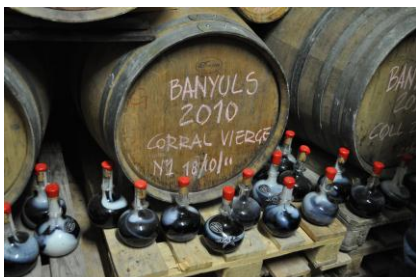
が、問題は1000本生産されたものですが、たった60本しか分けて貰えませんでした。そしてフランスにはもうありません。私がなかなか訪問出来なかったので、ワインが停まっていたのです。すみません。2009年はそろそろ出荷ですので、もし今回 GET 出来なくても夏前には2009年を通関させますので、もう少しお待ち下さい。

でも本当は2008年も2009年もどちらも捨てがたいので、両方1本ずつ御持ちになるのが良いかもしれません。

彼が捜した畑は Bruno と実は背中合わせのバニユルスでも一番標高の高い畑の場所で、全くの南向き、なので糖度が凄く乗り、標高が高いので酸も残ります。BRUNO の畑はその山を越えた反対側で全くの北向き、この熱い熱いバニユルスではいかに酸を残すのか？が美味しいワインを作る秘訣です。彼がここにたどり着いた2006年には Bruno の事は全く知りませんでした。でも同じ町に住んでいれば小さな町なので BIO の何人もいない生産者同士、すぐにお友達になります。お互いの畑がこんなに近くて、お互い面白かったようです。今では本当に良い友達です。



↑左からジャンフランソワ・ニック氏、ブルノ・ドゥシェン氏、マニユエル氏、そしてYOYO このスーパーな醸造家達が、皆すぐご近所で友人同士です。



彼のボトルはスペシャルです。わざわざ陶芸家にバニユルスを入れる為に作って貰いました。そのデザインは透明の瓶に白い柄で瓶を取り巻く、バイオダイナミックのシステム、エネルギーをボトルに閉じ込める為に焼いて貰いました。凄い拘りようです。が、一番大変だったのはコルク詰め、1つ1つ全部違う瓶なので1つ1つあうコルクを選び、瓶が壊れないように瓶詰めします。想像しただけでも大変な作業です。



アルコール度数23.54度、残糖度88g/l、が、しつこくない柔らかい甘味です。  
このボトルはあまりに美し過ぎるので、飲み終わったら是非再利用お願いします。  
彼らの家では首の下の部分をバーナーで切って、日本酒のぐい飲みのようなコップとして再利用しております。とても素敵な瓶です。その為ご注文は1本単位でお願いします。ワインのダンボール箱ないので、新聞紙を撒いて、プロテクションしての出荷です。本当にハンドメイド、彼のお人柄がそのままワインに反映された感じです。

さて2010年はお陰様で1ha 増えてグルナッシュとグルナッシュ・グリを栽培しました。どんなワインが出来上がるのでしょうか？凄く楽しみです。コスモジュンが誇るバニユルスので誇るスーパー醸造家です。是非お試しください。

(2012.2.12訪問)