

Ça boit Libre (Ville-la-Grand)

サ・ポア・リーブル (ヴィル・ラ・グラン)

詳細・歴史

レマン湖まで約10kmというアウト・サヴォアにある、Ville la Grand / ヴィル・ラ・グラン村の、Cara / カラ地区に醸造所兼カーヴと自社畑の一部を所有しています。
当主のダミアン・バスチアンは、25歳でアフリカ中央部に位置するチャド共和国で、循環農法やビオディナミ農法を使った野菜作りの農業研修の為に1年半滞在、その後ヨーロッパに戻り、複数のワイナリーで経験を積んだ後、ジュラのドメーヌ・ガヌヴァで約2年ほど栽培と醸造に従事、ほぼ同時進行で祖父が昔農業をしていた土地、サヴォワ地区に、2018年に自身のドメーヌを創立しました。とても控えめで穏やかな性格のダミアンは、自然を大切にしたいブドウ栽培をする姿がよく似合い、何も添加しない、ブドウそのものの香りを尊重した優しいワイン造りをしています。



畑・栽培

2018年の初ヴィンテージは、0.75haのシャスラの畑を運よく、間もなくリタイアするという、有機栽培をしていた知人のドメーヌから引き継ぎ、約3000本生産しました。

2020年には、アルテス、ピノワール、ガメイを栽培し、約3haに畑を拡大、その後、少しずつキュヴェ数を増やしていき、

現在は賃貸を含めた4.5haのぶどう畑で6種類のワインを作っています。

白ワインと赤ワインの比率は、白が60%、赤が40%で、全ての畑でビオロジック栽培を採用しています。

2019年から2021年にかけて「Qualisud」(フランス南西部で農業全般の有機栽培の認証を行う機関)にビオロジック栽培を登録し、2023・24年にはすべての畑において認証が取れる予定で、以降、ラベルに「ビオロジック」を表記する予定です。

サヴォア地方の中でも、南部にあるシャンベリー周辺と比べると、ぶどうの生育が約2週間遅いため、かえって遅霜の被害を受けにくい場所だと言えます。5月から7月にかけて伸びる初夏の剪定は、枝の先端はエネルギーがあるから切ってしまうと木にストレスをかけるからという理由でしません。生育中に長く伸びる枝を一番高く張った針金に巻きつけて整えるのみにするなど、畑のブドウに見合った栽培方法をしています。

醸造

カーヴは1900年ごろに建てられた古い農場を借りています。地面はセメントを打ち直し、壁は塗り替えるなどの内装工事を行い、衛生面を綿密に考えた設備を整えています。

ワイン造りにおいては極力人為的な介入をしない自然なアルコール発酵と熟成を行い、当然ながら手作業で収穫、土着の天然酵母で醸造し、ノンフィルター、基本的にはSO₂(亜硫酸塩)を一切使わない熟成によって、ぶどうが持つ豊かな味わいをしっかりと残すように心がけています。

夏は冷涼な気候のため、ぶどうが熟しても糖度はそれほど高くならず、アルコール度10%を下回ることもありますが、香りがしっかりと立ちのぼり、ミネラル感があってエネルギーを感じさせるワインとなります。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
17812021	Mon Blanc des Alpes モン・ブラン・デ・ザルプ	2021	¥6,000



【キュヴェ】ジュネーブから東に約7km、レマン湖の湖畔から約5kmに位置する「Ville la Grand=ヴィル・ラ・グラン」村のCara(カラ)地区にある1.4haの区画。傾斜が40%を超える急斜面が一部含まれる斜面に広がる畑のブドウを使用。標高は約500mで、真南向きのため、日照にとっても優れている。

キュヴェ名は、畑がヨーロッパの最高峰「モン・ブラン」お膝元に位置すること由来。

【品種】シャスラ100%

【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン(氷堆石)や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的

【樹齢】約35年 【収量】約40hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】収穫したブドウはすぐに圧搾され、クラスファイバー製タンクでデブルバージュ、キレイな上澄みのジュースのみを使い古樽で自然発酵

【熟成】古樽で12ヶ月

【ボトリング】2022年9月 ノンフィルター・ノンコラージュ 【生産本数】2,800本

【アルコール度数】10.5% ◆SO₂無添加

JAN なし

17813021	Mon Blanc de la Haute モン・ブラン・ドラ・オート	2021	¥6,500
----------	--	------	--------



【キュヴェ】Mon Blanc des Alpesと同じカラ地区にある、0.3haの区画

【品種】アルテス100%

【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン(氷堆石)や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的

【樹齢】約25年 【収量】約40hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】収穫したブドウはすぐに圧搾され、クラスファイバー製タンクでデブルバージュ、キレイな上澄みのジュースのみを使い古樽で自然発酵

【熟成】木樽で12ヶ月後、ステンレスタンクに移し均一化を兼ねて2ヶ月さらに熟成

【ボトリング】2022年11月 ノンフィルター・ノンコラージュ 【生産本数】1650本

【アルコール度数】10.5% ◆SO₂無添加

JAN なし

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
17811021	Mon Blanc モン・ブラン	2021	¥6,800
	<p>【キュヴェ】レマン湖の南側湖畔の中央から少しジュネーブ寄りに位置する「Marignan＝マリニャン」村にある0.75Haの区画。標高は約450m、レマン湖に向かってなだらかに傾斜した場所や平地に近い畑のブドウを使用。</p> <p>【品種】シャスラ100%</p> <p>【土壌】大昔は氷河で覆われていた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン(氷堆石)や大小の砂利や砂を含む</p> <p>【樹齢】35～36年 【収量】約30hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】収穫したブドウはすぐに圧搾され、クラスファイバー製タンクでデブルバージュ、キレイな上澄みのジュースのみを使い古樽で自然発酵</p> <p>【熟成】古樽で12ヶ月</p> <p>【ボトリング】2022年9月 ノンフィルター・ノンコラーージュ 【生産本数】2,800本</p> <p>【アルコール度数】10.5% ◆SO2無添加</p>		
JAN	なし		
17814021	Mon Blanc Orange モン・ブラン・オレンジ	2021	¥7,000
	<p>【キュヴェ】Mon Blanc des Alpesと畑で、熟度の高いブドウのみを抜粋して造られる、マセラシオンのキュヴェ</p> <p>【品種】シャスラ100%</p> <p>【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン(氷堆石)や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的</p> <p>【樹齢】約35年 【収量】約40hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】収穫後房ごとタンクに入れ、2週間マセラシオンをしてからアルコール発酵</p> <p>【熟成】ドメーヌ・ガヌヴァのヴァン・ジョーヌの古樽(228L)と古樽(300L)で約9ヶ月熟成</p> <p>【ボトリング】2022年10月 ノンフィルター・ノンコラーージュ 【生産本数】2000本</p> <p>【アルコール度数】10.5% ◆SO2無添加</p>		
JAN	なし		
17821021	Ton Rouge d'elevage トン・ルージュ・デレバージュ	2021	¥6,300
	<p>【キュヴェ】「Mon Blanc des Alpes」と同じCara地区にある約0.9haの区画。傾斜はシャスラより少し緩い斜面に広がる。真南向きのため、日照にとっても優れている。</p> <p>【品種】ガメイ100%</p> <p>【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン(氷堆石)や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的</p> <p>【樹齢】約40年 【収量】約42hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】収穫してすぐのブドウを房丸ごとをタンクに入れて、上部に粒状のドライアイスをかけて2週間のセミカルボニック。アルコール発酵が進み少し落ち着いた頃圧搾、後に古樽にて最終発酵</p> <p>【熟成】古樽にて約8カ月熟成</p> <p>【ボトリング】2022年7月 ノンフィルター・ノンコラーージュ 【生産本数】5000本</p> <p>【アルコール度数】11.5% ◆SO2無添加</p>		
JAN	なし		
17822021	Ton Rouge du Lac トン・ルージュ・デュ・ラック	2021	¥7,500
	<p>【キュヴェ】「Mon Blanc des Alpes」と同じCara地区にある約0.7haの区画。真南向きのため、日照にとっても優れている。2021VTは非常に冷涼な年だった為、害虫が発生、収穫時には厳選な選果作業を要した。それでも揮発酸が高くなってしまいうリスクを回避するため、発酵槽の表皮が乾かないよう、通常よりも多くのピジャージュをした為、例年よりタンニンの強いピノ・ノワールに仕上がった。</p> <p>【品種】ピノ・ノワール100%</p> <p>【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン(氷堆石)や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的</p> <p>【樹齢】約35年 【収量】約35hl/ha</p> <p>【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】収穫してすぐのブドウを房丸ごとをステンレスタンクに入れて、上部に粒状のドライアイスをかけて2週間のセミカルボニック。アルコール発酵が進み少し落ち着いた頃圧搾、後に古樽にて最終発酵</p> <p>【熟成】古樽にて約8カ月熟成</p> <p>【ボトリング】2022年7月 ノンフィルター・ノンコラーージュ 【生産本数】4000本</p> <p>【アルコール度数】11.5% ◆SO2無添加</p>		
JAN	なし		