

ReachOut

Wine List

La Pierre Levee ラ・ピエール・ルベ

Verdier ヴェルディエ



ミカエル・ギャール氏は2021年37歳の時にガイヤック近くのヴェルディエ村にドメヌを立ち上げた。トゥールーズで大学を卒業した後、環境教育に関する仕事に就くが、その後27歳から30歳までポップ・ロックミュージックを地元の若い世代たちに広める音楽教育啓蒙活動のアソシエーションを立ち上げる。田舎で暮らしたくなり、タルヌ地方の国立公園での仕事に就く。自分の手で仕事をする事の喜びを知り4年間地元のワイン生産者のもとで働く。同時に近所に畑を借りることができたので学んだことを実践し、少しずつワイン生産を始める。21年に畑を購入し37歳からのチャレンジがスタート。ドメヌ名ラ・ピエール・ルベは『起き上がった岩』という意味で石器時代のドルメン（支石墓）が畑にある事から命名。ラベルデザインをした友人が「岩をデザインするだけでなくミカエルの感性を表現し、ポエジーを加えたかった」という。畑はオーガニック農法で栽培し23年ヴィンテージからBureau Véritasの認証を得たが、目標はさらに厳しいNature & Progrèsへ挑戦することだといいます。SO2添加は22年と23年のヴィンテージは添加なし。なお醸造設備がないので友人から借りているが来年には自社で計画中。雨の話になった時『雨が降り続けると仕事量も心配事も増えるけど、僕は雨が沢山降るほうが嬉しい。そのほうが自然は青々としているし花が色とりどりに咲いて、鳥がさえずり美しい。葡萄の出来の云々よりもそれは大事なことだ。雨は生命だ』と言う。彼は清く美しい人なのです。ミカエルさんのワインが日本初入荷です。



Matins Blancs

マタン・ブラン2023

AOC ヴァン・ド・フランス
セバージュ ロワン・ドウ・ルイユ60%
モーザック40%

容量・入数 750ml/12
バーコード なし

『白い朝』。冬から春の早朝に家や畑の周りにみえる真っ白い霜が美しく好きだという。ガイヤックの土着品種で酸味が穏やかなロワン・ドウ・ルイユと相性の良い活き活きとしたモーザック。ダイレクト・プレス（木製の垂直プレスで一番緩やかに調整）でガラス樹脂のタンクで2つの品種は別々に土着酵母で醸造し、冬を過ぎた後にブレンドしている。熟成はガラス樹脂タンクで4か月間（シュールリー）。24年4月にボトリング。SO2添加なし。23年は全般的に雨が多く湿気とべと病に悩まされる。夏は嵐と暑さが続いたが酸とのバランスは良かったようです。柑橘系フルーツのアロマ、後味にやや苦み。シュールリー熟成の恩恵で軽くオイリーさもある。塩気が全体を程よく引き締めてくれます。

※コルク廃棄をためらい、『2022年』のコルクを使用していますが中身は『2023年産』です。
なおヴァン・ド・フランスの為ヴィンテージ表示義務はありません。



Trompe l'ennui

トロンプ・ロンニユ2022

AOC ヴァン・ド・フランス
セバージュ プロコル100%

容量・入数 750ml/12
バーコード なし

『退屈を克服する』。ワインを飲むと日常生活の問題や心配事が気にならなくなり楽になる。ガイヤックの古典的な品種プロコルはカベルネ・ソーヴィニョンの近縁種で小粒で果皮も厚くしっかりとした味わいです。ガラス樹脂タンクを使用し土着酵母で発酵。抽出しすぎないように注意を払いながら6日間マセラシオンを行う。ガラス樹脂タンクで10ヶ月熟成。また12ヶ月ボトル熟成。SO2添加なし。22年は霜や雹の害もなかったが雨が降らずに乾燥した猛暑の年だったようです。元来、パワフルでスパイシーになるプロコル種を滑らかなタンニンとフランボワーズの香りのある可愛らしく飲みやすい味わいに仕上がっています。



Heureux les félés

ウルー・レ・フェレ2023

AOC ヴァン・ド・フランス
セバージュ プロコル50%
デュラス50%

容量・入数 750ml/12
バーコード なし

直訳：『ひび割れた人は幸せだ』。フェレとは変わり者と言ったニュアンス。ミカエルは自分の考えを持ち、周りの影響を受けずに行動する『フェレ』が好きだといいます。ガイヤックの品種プロコルは3日間のマセラシオンを行いスパイシーで力強いデュラスは直接プレス。土着酵母でガラス樹脂タンクを使用し品種別に発酵。醗酵期間は10日未満。熟成はガラス樹脂タンクで2ヶ月。24年5月末にボトリング。SO2添加なし。喉の渇きを潤してくれる『ヴァン・ド・ソワフ』。軽快で優しい味わい。フルーティで余韻も長いです。軽く冷やしてもGood!!



Là où dansent les vivants

ラ・ウ・ダンス・レ・ヴィヴァン2023

AOC	ヴァンド・フランス
セバージュ	ロワン・ドウ・ルイユ100%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

『生き物達が踊っているところ』。農薬や化学薬品を用いて畑を死なせてしまう事が悲しく、一方で自然環境や生命を尊重した畑では土や動植物たちが喜び、生きていることを証明するのに最も美しいことは「踊ること」だと思い名付けられました。

ガイヤックの土着品種で酸味が穏やかなロワン・ドウ・ルイユを100%使用。除梗の後、ガラス樹脂タンクを使用し土着酵母で発酵。6日間タンク内でマセラシオン。ルモンタージュや抽出作業はしない。その後ステンレスタンクで10か月間熟成。24年7月初旬にボトリング。SO2添加なし。ミカエルの畑のロワン・ドウ・ルイユ特有の美しい苦みとフレッシュさを生かしたマセラシオンのブラン！ちなみに24年は天候不順で収量が激減したためリリースの予定なし。