

ReachOut

Wine List

【ヌーヴェル・ボルドー】



ドメヌ・ド・リル・ルージュ アントル・ドウ・メール

《マダガスカルでの経験をボルドーに持ち帰った、個性派マイクロ・ドメヌ》

ドメヌ・ド・リル・ルージュは、アントル・ドウ・メール地区リュガッソン村にアントナン・ジャモワ氏が設立した小規模ドメヌです。

パリに生まれ、農学と農業経済学を学んだ後、アルゼンチンでワイン造りを経験。さらに約10年間でマダガスカルで過ごし、有機エビの養殖などにも携わりました。ドメヌ名の「リル・ルージュ＝赤い島」は、マダガスカルの別名に由来します。

フランスへ帰国後の2014年、家族が所有していたリュガッソンの畑を基盤にワイン造りを開始。現在はメルローに加え、カステヤマンシャンといったボルドーの希少な古品種も栽培しています。いずれもかつてボルドーで栽培されていた黒ブドウ品種ですが、フィロキセラ禍以降に栽培面積が大きく減少し、現在ではごく少量しか残されていません。畑は有機栽培で管理し、醸造では土着酵母による発酵を基本に、添加物の使用を極力抑えています。また、ブドウ畑だけでなく、古代品種の穀物や果樹も育て、農園全体の生物多様性と自然環境を大切にしたい農業に取り組んでいます。ボルドーの伝統を背景に持ちながら、全房発酵、アンフォラ、短期間の醸しなど、キュヴェごとに自由な醸造を実践。小さな区画の個性と果実そのものの生命力を、軽やかで現代的なスタイルに表現しています。

伝統に敬意を払いながら、新たなボルドーの可能性を切り拓く「ヌーヴェル・ボルドー」を体現する生産者です。



L'île Rouge Entre Deux Eaux リル・ルージュ・アントル・ドウ・ゾー 2024

AOC ヴァンド・フランス
セパージュ メルロー100%

アルコール度数 11.7%

容量・入数 750ml/12
バーコード なし

9月28日の早朝に収穫したメルローを7°Cの低温でタンクへ運び、除梗・破碎後、ルモンタージュを行いながら果皮とともに2日間醸します。その後、タンクから25%の果汁をセニエで抜き取り、この抜き取った果汁からアントル・ドウ・ゾーを造ります。24時間の低温デブルバージュで粗い澱を沈め、上澄みを前のタンクから採取した土着酵母の酒母で発酵。発酵終了前に4樽へ移し、3回使用樽で8か月熟成します。添加物を使用せず、無清澄・無濾過で瓶詰め。総SO₂は10mg/L未満、アルコール度数は11.65%、生産本数はわずか1,221本です。

薄く透明感のある淡いルビー。香りには樽のニュアンスは感じられず、口に含むと伸びやかな酸と甘酸っぱい果実味が広がります。軽やかで心地よい飲み口で、よく冷やして楽しむのがおすすめ。少量の澱あり。

キュヴェ名の「アントル・ドウ・ゾー」は、産地名「アントル・ドウ・メール」をもじりながら、赤とロゼの間を漂うような軽やかな味わいを表現したものではないかと思わせます。



L'île Rouge Petite Terre リル・ルージュ・プティット・テール 2023

AOC ヴァンド・フランス
セパージュ メルロー100%

アルコール度数 12.8%

容量・入数 750ml/12
バーコード なし

「バルバラ・ノール」と呼ばれる区画のメルローを9月2日と3日に手摘みで収穫。ブドウを全房のまま手作業でタンクに入れ、マセラシオン・カルボニックを行います。土着酵母の酒母を用いて自然に発酵させ、压榨後は卵型アンフォラに移し、細かな澱とともに6か月熟成。醸造中の添加物は使用せず、総SO₂は10mg/L未満に抑えられています。無理な抽出を行わず、全房発酵によってメルローの果実味を軽やかに表現したキュヴェです。生産本数は3,733本。

色調は深みのある紫。梅紫蘇やシナモンの香りに、わずかな発泡感。抜栓直後は厚みのある果実味と乾いたタンニンを感じますが時間の経過と共に開き、生命力を感じる味わいです。数時間前の抜栓がおすすめです。