

ReachOut

Wine List

【ヌーヴェル・ボルドー】



ドメーヌ・デ・キャトル・ヴァン

ピュイスガン・サンテミリオン

《 自然との共生を軸に、新しいボルドーを表現する若き造り手 》

ドメーヌ・デ・キャトル・ヴァンは、ジュリー・ヤグンとアントワーヌ・デビアストルが、ボルドー右岸のピュイスガン・サンテミリオンに構える小規模ドメーヌです。二人はボルドーやローヌ、ニュージーランドのワイナリーで経験を積んだ後、農地の保全と新規就農を支援する「テール・ド・リアン」の支援を受け2020年にドメーヌを始動しました。ドメーヌ名の「4 Vents」はフランス語で「四つの風」を意味します。キュヴェにも、Alizés（貿易風）、Sirocco（シロッコ）、Hégoa（南西風）、Blizzard（吹雪）など、風に関係する名称が多く付けられています。畑はピュイスガンの石灰岩台地に位置する約7ha。1960～1990年代に植えられたメルローとカベルネ・フランを、粘土石灰質土壌で栽培しています。取得時から有機農業への転換を進め、2022年ヴィンテージより有機認証を取得しました。畑では土壌への介入を抑え、冬季には羊を放牧。生け垣や果樹の植栽、巣箱や養蜂箱の設置などを通じて、生物多様性と健全な土壌環境を守っています。醸造でも人為的な介入をできる限り控え、コンクリートタンクや砂岩製アンフォアを使い分けながら土地とブドウの個性を素直に表現。伝統あるピュイスガン・サンテミリオンを拠点に、軽やかで自由な感性を吹き込む「ヌーヴェル・ボルドー」の造り手です。

Domaine des 4 Vents Grain Blanc

ドメーヌ・デ・キャトル・ヴァン グラン・ブラン 2024



AOC	ヴァンド・フランス
セバージュ	ソーヴィニヨン・ブラン75%、 コロムバル25%
アルコール度数	12.5%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

「白い粒」と名付けられたこの白ワインはアントル・ドゥ・メール地区リュシュ村の有機栽培農家ジル・ナルドゥとの協働から生まれました。異なる土地で活動する造り手が知識とブドウを持ち寄り、南西フランスを代表するソーヴィニヨン・ブランとコロムバルの個性を砂岩製アンフォアで引き出しています。ドメーヌが大切に「土地、人、時間の調和」と造り手同士の友情を形にしたキュヴェです。

ソーヴィニヨン・ブラン75%とコロムバル25%を全房のまま圧搾し、繊細な香味を損なわないよう圧力を徐々に高めながら果汁を抽出します。圧搾後は果汁を低温に保ち、浮遊する果肉や澱を沈める低温デブルバージュを実施。澄んだ上澄みを砂岩製アンフォアへ移し、土着酵母によって低温で自然発酵させます。その後も同じアンフォアで6か月熟成。添加物は使用せず、必要最小限の亜硫酸のみを加えて仕上げています。アンフォアは木樽のような樽香を付けず、ブドウ本来の果実味を保ちながら、ワインに穏やかな酸素との接触と滑らかな質感を与えます。

白桃や柑橘の香りに、わずかに熟成を思わせるニュアンス。微かな発泡感と蜜のようなほのかな甘みがあり、伸びやかな酸が後味をきれいに整えます。熟成感も自然に溶け込んだ、軽快でバランスのよい味わいです。