



# DOMAINE DU SABLIER

ドメヌ デュ・サブリエ



## Agly aglou (2022)

### アグリー・アグル

70% CARIGNAN, 30% SYRAH

SO2 発酵前 10mg/L 添加

2022 年産生産本数: 900 本生産 / 240 本入荷

年代: 2022 年産 (年代記載無/年代判別用ラベル記載 Lot No. 22)

南仏ルシヨン エスタジェル (Rousillon, Estagel)

畑: アグリー渓谷 (La Vallée de l'Agly)

Agly aglou は、ドメヌのあるアグリー渓谷 (Agly valley) を使ったダジャレで、aglou は飲むときの音を出す擬音語です。カリニャンのカルボニック・マセラシオンで、シラーの果汁でそれを包み込んでいます。マセラシオン 10-12 日間。

生産者によるワイナリーの歴史について... 私はパリで育ちましたが、早くから田舎暮らしをしたいと思うようになりました。そして生物学者の免許を取得した後、2012 年にエロジストとして卒業しました。

その後、世界中のブドウ畑を旅することにしました。(オーストラリア、ニュージーランド、チリのブドウ園を回り、技術を身につけました。その中で、ワインがあまりにも画一的で工業製品であることに気づきました。フランスに戻ってから、自然派ワインメーカーとして自分の冒険を始めることにしました。同時期に他のワイナリーで仕事をしていたこともあり、2019 年に 1,2ha のワインでスタートしました。ワイナリーの名前「ドメヌ・デュ・サブリエ」は、『砂時計』と訳されますが、規格外のワインを造りたいという私の願いが込められています。砂時計の中の時間は常に同じ (1 年の日数) であり、砂の進み方は常に異なる (ヴィンテージのように) のです。

Agly aglou のラベルのモチーフはブドウの樹が砂時計になっている様子です。

無農薬栽培による生きた土壌、自生酵母による発酵、無濾過、無清澄。自然の循環を尊重しながら、すべての作業を職人の如く行う。

カリニャンとグルナッシュのプレスジュースによるカルボニック・マセラシオンから生まれます。7-8 ヶ月のタンク熟成により、果実味と飲みやすさに加え、梗の働きにより持続的なストラクチャーを持つワインに仕上がっています。

**新井順子氏評:** 南仏の生産者、Domaine du Sablier の Camille は世界中でワイン作りを経験し、南仏に 2019 年から初めました。南仏では珍しいヴィオニエと言う品種の白ワインが美味しかったので、訪問しましたが、赤も美味しかったです。葡萄の写真を見て下されば判りますが、樹齢 100 年クラスの葡萄が沢山存在しております。彼のワインは生産量が少ないから少ししか今年は入荷しませんが、2023 年秋に日本に到着しますので、是非飲んで下さいませ。アグリー・アグル、ネーミングが可愛いですね。

30%のシラーを直ぐにプレスしたの、12 日間そのまま漬け込んだ 70%カリニャンをブレンドして同じタンクで 7 ヶ月発酵。アルコール度数 13%、綺麗な味わいで美味しいです。

