

IGP COLLINES RHODANIENNES ESPRIT D'ANTAN BLANC / VIOGNIER

IGP コリーヌ・ロダニエンヌ “エスプリ・ダンタン” ブラン ヴィオニエ

100 % Viognier
樹齢 10 年

このキュヴェは、ローマ人によって植えられた、ヴィエンヌ(Vienne)地方で最初のブドウ畑のひとつであるセシュエル(Seyssuel)のブドウから造られています。往年のこのワインを彷彿とさせるものです。

TERROIR

歴史：アロブロージュ(Allobroges)の古都ヴィエンヌ(Vienne)は、ユリウス・カエサル(Jules César:共和政ローマ末期の政務官であり、文筆家)による有名なガリア戦争の 60 年前にローマ帝国に征服され、すぐに重要な都市となりました。紀元 2 世紀にはすでに、町の周りの丘にブドウの木が植えられていました。ガイウス・プリニウス・セクンドゥス(Pline l'Ancien:古代ローマの博物学者、政治家、軍人)が「この畑にはビティス・アロボロギカという植物が生育しており、ローマでも有名なワインを生産している」と紹介しました。

土壌：
片岩と石英の斜面が粘土に覆われている。

気候：
穏やかな大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、雨は定期的に降ります。

栽培密度：
9,000 本/ha

剪定：
切断しないギュイヨ・プーサール(guyot poussard)

醸造：
全房ブドウをケースごとに直接プレスにかける。24 時間低温で沈殿させた後、15hl のフールドル(foudre: 大桶)、ドウミ・ミュイ(demi-muids: 500~600L ほどの中樽)、温度調節機能付きのストーンウェア製甕(jarre en grès: 耐水性炻器。磁器と陶器の中間的なもので原材料は土を使い、磁器のように 1100~1250 度の高温焼き上げ。空気穴が少なく空気接触が制限でき、必要以上の酸化を防げる) *1 で温度調節しながら醸造する。

*1 なぜストーンウェア製甕(炻器)でワインを醸造するのか？

まず、テラコッタのアンフォラと同様に、炻器はワインに香りの中立性を与え、繊細かつエレガントに熟成を促し、ワインの個性とテロワールの味わいを完全に保持します。一方、炻器の壺はテラコッタのアンフォラに比べて多孔質であるため、よりゆっくりとした進化を可能にし、果実を保存することができます。酸化と微量酸素の発生をよりよく制御することで、SO2 の使用を最小限に、あるいは自然派ワインのようにゼロにすることができます。そのため、ワインは安定感を保ちつつも、ますます自由で生き生きとしたものになっています。さらに、技術的な面では、メンテナンスやクリーニングがしやすいということも挙げられます。このワインを使った自然なワイン造りは、おいしいだけでなく、健康的なワインであることを保証してくれます。

熟成：
12 ヶ月。瓶詰め前の 6 週間前に澀引き、ブレンド。

