

Petit Bonhomme

南仏リュベロン地方のプティ・ボノームのワインはもう日本に輸入されているので、ご存じの皆様も沢山いらっしゃると思います。

今回は彼の新しいキュベ、他のワインは既に取り扱い輸入会社がありますが、今回ご紹介させて頂きますのは、弊社だけが取り扱う事が出来る新しいワインです。

ファビアン・シャナベ氏は1983年生まれ40歳、ワイナリーを立ち上げた2018年は30代でしたが、今は一番仕事がのっている働き盛りの醸造家です。

お父様が葡萄の栽培をしておりましたが、葡萄は農協に売り、ワイン作りはしておりませんでした。ワインには興味があり、レストランでソムリエの仕事に従事。やはりワインを作りたくなり、オランジュで醸造学を学び、地元の農協で働いておりました。しかし仕事とは違うナチュラルワインが好きで色んなサロンに行ったり、ワイナリーを訪問したりしておりました。

そんな時、あるチャンスが訪れます。コルシカのナチュラルワインの大御所、ドメヌ・コント・アバトウッチへの就職です。ここはコルシカのナチュラルワインのパイオニアのようなワイナリーで、バイオダイナミックを実践したり馬で耕したり、理想的なワイン作りを実践しております。

そのセラーマスターというポジションの話があり、2015年家族と一緒に移住を決意、大好きな馬での仕事に大満足でした。

そんな時、お父様が亡くなる悲報が届きます。その為生まれ故郷のリュベロンに戻る事になりました。独立当時は2haもなかった畑は、徐々に増え、今では5.75haと一人でやるには限界の畑迄増えました。その内訳は2haがグルナッシュ・ノワール、0.9haがグルナッシュ・ブラン、0.9haがユニブラン、0.15haがベルメンチーノ、0.3haがルーサンヌ、0.2haがソーヴィヤック(SBとリースリングの掛け合せ)、0.2haがピアンク・ジェンティーレ(コルス島の白品種)、0.2haがカリナヤン、0.4haがシラー、0.5haがセリーヌ(シラーの古代品種)。

この中の1.2haは自社畑だが、後は借りております。これだけ畑が増えたので最初は全て馬で耕しておりましたが、それが不可能になり、今はトラクターを使用しております。しかし基本コンセプトは同じで畑はバイオダイナミックで栽培し、醸造は天然酵母・添加物は一切入れずフィルターも使用しません。基本的に瓶詰時に少量だけso2を入れますが、この2つのワインには入れておりません。どちらも新酒のようなフレッシュな、これからの季節にピッタリの味わい、なので日本向けには入れないようお願いし、最初の部分を瓶詰め頂きました。

リリースと共に様々な国で人気が沸騰し、なかなか入手難しいワインの1つになりましたが、この新しいキュベが弊社とご縁があった事に感謝致します。

最初に取得した畑の名前がPetit Bonhommeなのでワイナリーの名前にしました。

(2024.3.22 第1回目訪問)

① Virevolté 2023 (ヴィレヴォルテ=渦巻) 定価3300円

グルナッシュ・ブラン100%、収穫後直ぐにプレスしてタンク発酵。イギリスの作家、ピーターメー
ル氏が「南仏プロヴァンス12ヶ月」で一気に有名になった地域でCotes du Leberonは1988年に認
定された新しいAOCです。

大西洋から吹き込む西風がアルプス山脈にぶち当たって吹き下ろし激しいミストラルが吹きます。
その為病気になりにくく、この風が吹くと気温もぐっと下がるのです。なので南仏で太陽がさんさん
と暑いイメージがありますが、酸味も残る綺麗な葡萄が取れます。

その上BIOの畑の根の深いミネラルをぐっと含んだ味わいが、こういうシンプルな造りにワインの
良しあしを前面に出す事が出来ます。

雑味の無いピュアーな白ワイン。アルコール度数11.25度、重たくなく毎日カジュアルに飲んで頂
きたい1本です。

② Mariole 2023 (マリオーレ=) 定価3300円

グルナッシュ・ノワールを収穫後、30%そのままタンクに漬け込み、70%を直ぐに絞ったロゼの状
態のジュースを入れました。そのまま2週間マセラシオン、プレス後INOXタンクで発酵、アルコー
ル度数13.79度。それを感じさせない、ロゼのような赤ワインです。

この地域は温暖で雨が少ない小石の混じった粘土石灰質、このワインを初めて飲んだ時に、葡
萄の味をそのまま瓶に詰めたジュースのようなワインを1日も早く日本に輸入したい！と、全部の
瓶詰めが終わらない状態で出荷をお願いしました。

FABIENの他の2023年は秋以降に日本に上陸しますが、このワインは旬のうちに飲んで下さい
ね。

