

Les Cepheides

レ・セフェード

長年ワインの買付でフランス中走り回りましたが、初めて訪れたラングドック・ルーシヨンの AOC.Minervois、カルカッソンヌの北東61の村で作られたワイン。赤白ロゼと認められておりますが、生産のほとんどが赤ワインです。南仏のイメージですが、カルカッソンヌから山の方に向かい、標高 200 m以上のワイン産地なのです。

この地に 2022 年から二人の女性がワイナリーを立ち上げました。1993 年生まれの Manon Ramone と Lea Vigroux は実は同じ高校の同級生なのです。マノン・ラモーヌさんはスイスで生まれ、この南仏の地で育ちました。ワインを飲めるようになり、最初に飲んだのがサンシニアンのナチュラルワイン、こんなに美味しいワインを作ってみたい！とToulouse の大学で醸造学を学び、その後チリやレバノン、フランスではブルゴーニュのフィリップ・パカレの所で働き、最後はミネルヴォワの大きな BIO のワイナリー Chateau Coupe-Rose の副醸造長を務めました。

同じ高校の友人レア・ヴィグルーさんはポルトガル人の父親、マノンと同じ高校を卒業後彼女は BTS でワイン作りを学びます。お互い社会人になり、2人で自分達の夢のワイン作りを始めよう！と意気投合。女性同士で問題なく共同経営をするのは、大変なのでは？と質問したら、お互い小さい頃から良く知っているし、目指すワインのスタイル・好みは一緒、栽培・醸造で意見が分かればと徹底的に話し合うとの事でした。

2022 年・2023 年は買い葡萄だけ、2024 年に2.4haの畑を買い、今年は栽培に忙しいそうです。標高 220m 0.60ha の畑は樹齢 50 年のグルナッシュ 50%、サンソー 50%、1.2ha の畑は樹齢 10 年のサンソー、0.6ha の畑は樹齢 50 年のグルナッシュ 100% です。

彼女との出会いは 1年以上前の 2023 年 1 月のあるワインサロンです。最初のビンテージで生まれたての 2022 年の発酵中のワインを飲み「なんて綺麗なのだろう！」ととても感動しました。私は今迄みずみずしいミネルヴォワと出会った事がなかったのです。本当にこの出会いに吃驚です。

2022 年は少しだけ SO2 を添加しました。本当は最初の 2022 年から輸入したかったのですが、もうフランス国内で売り切れとなり、2023 年ビンテージからの初上陸です。そしてこの **2023 年からは一切 SO2 を使用していません**。瓶詰めを待ってやっとの訪問、若いチャームングな2人の女性が作るワインを是非召しあがって下さい。

(2023 年 3 月 19 日 第一回訪問)

Les Cepheides とはケフェウス型変光星、光度の振幅は約1等級で銀河系では渦状腕部に分布する。セフェイドはこと座PR型変光星と共に周期の長い星程絶対等級が明るいという関係がある。短周期変光星の1つ、ケフェウス座δ(デルタ)星型変光星。

Vin de France Blanc 2023 Desordre et des Artres 3,900円

グルナッシュグリ 50%、ベルメンティーノ 25%、ルーサンヌ 25%、収穫後直ぐにプレス、225Lブルゴーニュの樽2つと5HLのタンクで発酵、アルコール度数 13.12 度、こんなに綺麗な味わいなのに、最後は心地よい余韻が残ります。「デゾードレ・エ・デ・アスト」無秩序と芸術というネーミングですが、この地球の生命体のようなラベルは見る人によって考えさせられますね。

264 本入荷。

Vin de France Rouge 2023 Quero Quero 4,300円

グルナッシュグリ 50%、グルナッシュノワール 50%、収穫後全部エグラッペして一晩そのままタンクに入れます。翌日下のジュースだけ取り出し、400L だけ樽で熟成。つまらない言葉で表現したくない世の中に1樽しかない黄金の宝石です。私はこのワインに出会う為南仏迄来たのだ！と思わせられます。Quero (ケロ)はポルトガル語ですが、どう言う意味ですか？ と聞いたらフランス語でJ'aime だと説明されました。好きと言う意味ですが、ポルトガルの辞書では欲しいという動詞のようです。そして鳥という名詞の意味もあります。

このワインはどのお客様も欲しがり、日本向けは84本しかありません。ご希望の本数はお届け出来ないかもしれませんが、名前通り皆が大好きなワインです。

アルコール度数 13.24 度。

Vin de France Rouge 2023 Red Swan 4,200円

2022 年から誕生した Les Cepheides、このワイナリーの名前の由来でもあるセフェイド変光星の周期・光度関係を発見した女性天文学者天文学の Henrietta Swan Leavitt(ヘンリエッタ・スワン・リビート)さんの名前を付けた赤ワイン。粘土砂質のグルナッシュ55%、赤色の石灰土壌のシラー 25%、薄くて壊れやすい片岩質のサンソー 20%を収穫後、葡萄のまま仕込み、その上にエグラッペした葡萄を重ね、7~10日間漬込みました。プレス後3~5年の中古樽で6ヶ月熟成。一切 SO2 を添加しておりません。グラスに注ぐと赤い果実香がふわっと漂い、若干スパイシーな香りも見え隠れしています。味わいはとてもフルーティーで飲み易く、混じりけのない綺麗なピュワーなのど越しです。

アルコール度数 12.56 度。

