

Cabernet Franc et Chenin Blanc 2024

Vinifie par Junko

3名の醸造家がOKとなり、実現したアンフォラテーブルワイン。

一人はロワール地方サン・ニコラ・ド・ブルグイユのセバスチャン・ダヴィッドは、この地区を代表するナチュラルワイン生産者です。カベルネ・フランを主体に、畑ではビオディナミ農法を实践し、化学肥料や農薬に頼らない健全なブドウ栽培を徹底し、醸造においても人的介入を極力排し、野生酵母による自然発酵、無清澄・無濾過、SO₂の使用も最小限に抑えることで、テロワールとブドウ本来の個性をそのまま表現しています。そのスタイルはピュアでエネルギッシュ、かつ飲み心地に優れ、世界的に高い評価を得ています。

残念ながら他社が輸入し、弊社で彼のワインは扱えませんが、余り彼のワインが美味しいので、訪問した時に「あ～貴方のCFで一度醸造したいな」と言ったら「良いよ」と即答。「えっ本当に良いの？」とスーパー嬉しいコラボが実現しました。

彼はアンフォラで醸造するのが得意です。私もCFの醸造経験はありますが、CFを柔らかくチャーミングに作るのは難しいのです。この渋みの強い品種で何度もカルボニック方法を挑戦しましたが、やはり途中でボラティルが上がりやすいのです。それをセバスチャンに説明すると「そういうタイプのワインを作るのはカルボニックでなくても大丈夫だよ」と。

その為には質の良い白葡萄が必要でした。

そこで矢の旗にたったのは我々の共通の友人、ヴーヴレのシャトーゴードレルのエミールです。彼は実はセバスチャンの事を兄のように慕っており、とても仲が良いのです。そこでエミールにもお願いし、彼のChenin Blancを分けて頂く事になりました。

その2人の協力があって実現した1度きりのワイン、是非召しあがって下さいませ。



2024年9月25日、私とセバスチャンと彼のスタッフ3人の5人でゆっくりとした収穫、我々の目標は500Lのアンフォラの樽に仕込む葡萄なので、5人で2時間で完了しました。そのまま醸造所に持込、手でエグラッペしてアンフォラに入れます。

それにエミールから譲って貰ったシュナンブランのジュースを入れ、そのまま漬込みます。

10月10日にそれをプレスするのですが、アンフォラは他のタンクと違って、下からポンプで取り出す事は出来ません。上から掻き出すように葡萄とジュースをプレス機に移すのですが、1人の人間がやっと入れる大きさなので、セバスチャンの女性スタッフ2人と私とでデキュベ作業を行います。それがとても大変で朝から初めてお昼過ぎまでかかりました。昼食後、それを手でプレス、それも時間がかかり終わったのが夕方になりました。それを同じアンフォラに戻します。たった500Lのワインのプレス作業に丸々1日かかったのは初めてです。

2025年5月12日、アンフォラで熟成したワインを全て手で瓶詰め。まだまだ固かったので、そのまま瓶で1年半醸造所で寝かせ、やっと日本に輸入する事が出来ました。全てアンフォラ醸造はなかなか大変ですが、お陰様で出来た味わいは予定通り柔らかい飲み易いスタイルになりました。香りはアメリカンチェリー・ガーベラ・赤リンゴ、カベルネフラン特徴のハーブ系は弱く、香りでCFと当てるのは難しいです。

味わいは赤ワインですが渋みでつかかる事はなく、スルスルと体に溶け込み、酸はしっかり存在しますが目立ちません。アルコール度数13度ですが、そんなに高いと感じさせない、全体的にまとまったスタイルです。ブラインドで飲んだら、白ワインと言う人もいるかもしれません。

シュナンブランは2割、カベルネ・フランは8割ですが、白品種がこんなにも味わいに影響するとは思いませんでした。今迄にない変わったスタイル、飲み終わった後に香水のような香りが広がると感じるのは私だけでしょうか？ 希望上代 **4500円**

