

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



VIGNEREUSE/ Gaillac

▼ ヴィニユルーズ/ ガイヤック



概要

ヴィニユルーズは、マリン・レイスさんが2014年にガイヤックで起こしたドメーヌです。彼女はもともと映像産業で働いていて、ヨーロッパ各国やカナダなどで生活、トルコにいたときに、従業員のブドウ畑を手伝ったことをきっかけに、偶然、ワイン業界に足を踏み入れたそうです。そして、結果的にポーヌで醸造学を学び、2012年にガイヤックへ。友人のガイヤックの名門生産者ドメーヌ・プラジョルで働きました。2014年に5haのブドウ畑を手にいれ、生産を開始しました。

	6 Filles si fines (シス・フィユ・シ・フィンヌ)			南東向きの痩せた粘土石灰層の土壤に植えられた樹齢25年のモーザックと45年のロアンドオレイユより。手摘みでの収穫、ブドウの選別。プレスして果汁を自然酵母、SO2無添加の状況で発酵。薄い金色、黄色。澱があります。香りの立ち上がり良く、レモンスカッシュ的な柑橘の果実感、黄色や白い花の芳香です。辛口、ミディアム、ごくわずかにガスのピリピリ感を感じるかもしれませんが、ネガティブな要素ではありません。口当たりはわりとオイリーですが、かなりしっかりした酸を感じるので、コクと酸のバランスは良いです。レモンスカッシュ、固めのネクタリン、メロンぽい果実感があります。
	Vin de France			
	品種: モーザック、ロアンドオレイユ			
	価格: ¥3000	色: 白	2019年	
	アルコール度数: 12.49	樹齢: N/A		
	総亜硫酸: 無検知	栽培: 有機農法		
	遊離型亜硫酸: 無検知	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.3g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証:				

	Babylon Sunday (パピロン・サンデー)			SO2無添加、自然酵母発酵。ダイレクトプレスでロゼ。わりとしっかりしたガーネットの色合い。澄んでいます。還元香を認識しました。苦手な人は苦手かもしれません。グラスを結構スワリングすることで、還元香が薄まっていき、チェリーや赤い小粒の果実感が良く出てきました。味わいは辛口。ライト~ミディアム。白と同様、ややガスのピリピリ感を口内に感じるかもしれませんが、ネガティブな要素ではありません。酸がしっかりあり、爽やか、瑞々しい果実感。スモモや酸っぱいアセロラ、赤い小粒の果実感が中心です。
	Vin de France			
	品種: ガメイ、プロコル、モーザック			
	価格: ¥2600	色: ロゼ	2019年	
	アルコール度数: 12.79%	樹齢: N/A		
	総亜硫酸: 15mg/L以下	栽培: 有機農法		
		収穫: 手摘み		
	残糖: 0.3g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証:				

	CroiZADe (クロアザド)			南東向きの痩せた粘土石灰層の土壤に植えられた樹齢25年のデュラスと45年のシラーより。手摘み、選別。除梗しファイバータンクでSO2無添加で自然酵母により発酵。濃い紫色、ピンクの縁。香りの立ち上がり良く、熟した赤や黒い果実感。親しみやすいです。辛口、ミディアム。熟した、良いコクのある果実感。白とロゼ同様にしっかりとした酸があり。骨格がしっかりしつつ、南西ワインに特徴的なキュートな果実感(デュラス由来?)が心地よいです。
	AOP Gaillac			
	品種: シラー、デュラス			
	価格: ¥2800	色: 赤	2018年	
	アルコール度数: 13.31%	樹齢: N/A		
	総亜硫酸: 無検知	栽培: 有機農法		
	遊離型亜硫酸: 無検知	収穫: 手摘み		
	残糖: 0.3g/L以下	醸造: 自然酵母		
認証:				