

## 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



### Domaine FOLLE AVOINE


### ▼ フォル・アボアンヌ





2008～2010年頃にBIBを輸入していた生産者です。2010年より息子さんのギョームさんが蔵を引き継ぎました。5世代にわたりブドウ栽培、ワイン醸造を行っており、ギョームさんの父親が1984年から有機栽培をしています。

畑は現在13haで、Vendargues、Saint-Aunes、Castries地域に所有、土壌別にシラー、カリニャン、メルロー、グルナツシュ、カベルネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブランを栽培しています。

ちなみに《Folle Avoine》は、カラスムギのフランス語名です。ギョームさんの父Jean-Claude Daumondは、冗談半分にこの名前をワイン名に選びました。彼がワイン作りを<Bio>で始めたとき、周囲からはこの栽培方法はまだ良い印象を持たれておらず、隣人は、彼のブドウ畑にこの<Folle Avoine>が生えているのを見て嘲笑したからだそうです。

|   |                          |         |         |   |
|---|--------------------------|---------|---------|---|
|  | <b>Rose 2016 (ロゼ)</b>    |         |         | シラー42%、サンソー20%、グルナツシュ20%、カリニャン18%。とてもきれいな橙色かかったピンク色。香りは酸味を感じさせるグレープフルーツやオレンジ、酸っぱいイチゴ系。辛口のロゼワインで、しっかりした酸味。ストロベリーやザクロ的な果実味が中心で、時間と共にコクが増していく感じです。白身の魚のグリルやサラダ、食前酒に最適。 |
|   | IGP Vin de Pays d'OC     |         |         |   |
|   | 品種:シラー、サンソー、カリニャン、グルナツシュ |         |         |   |
|   | 価格:2000円                 | 色:ロゼ    | 2016年   |   |
|   | アルコール度数:11.88%           |         | 樹齢:N/A  |   |
|   | SO2合計:63mg/L             |         | 栽培:有機農法 |   |
|   | SO2自由:22mg/L             |         | 収穫:手摘み  |   |
| 残糖分:1g/l以下  |                          | 醸造:自然酵母 |         |   |

|   |                          |         |         |   |
|---|--------------------------|---------|---------|---|
|  | <b>Rouge 2015 (ルージュ)</b> |         |         | メルロー50%、グルナツシュ39%、カベルネフラン11%。濃いめの赤紫色の色合い。プルーンや熟したイチジク、ほんのりスパイシーな芳香。とても熟した果実味のあるジューシーな赤で、心地よいフレッシュ感とややしっかりとした渋みもあり。牛肉のステーキやカモのグリルなど赤い肉との相性がよさそう。 |
|   | IGP Vin de Pays d'OC     |         |         |   |
|   | 品種:メルロー、グルナツシュ、カベルネフラン   |         |         |   |
|   | 価格:2000円                 | 色:赤     | 2015年   |   |
|   | アルコール度数:13.97%           |         | 樹齢:N/A  |   |
|   | SO2合計:47mg/L             |         | 栽培:有機農法 |   |
|   | SO2自由:19mg/L             |         | 収穫:手摘み  |   |
| 残糖分:1g/l以下  |                          | 醸造:自然酵母 |         |   |

|   |  |         |         |   |
|---|--|---------|---------|---|
|  | <b>Cuvee Galineta 2016 (キュヴェ ガリヌタ)</b> |         |         | カベルネフラン68%、メルロー32%。SO2無添加。しっかりとした黒っぽい紫色の外観。芳香はフランらしい果実と青っぽさとメルローの黒い果実感が表現されています。味わいは、高いアルコール度数は感じさせず、きれいな酸味と優しい黒い果実味が中心で素直なボルドースタイルですが、より南の果実感が生きています。綺麗な酒質です。赤身の肉料理やハード系のチーズと共に。 |
|   | Vin de France                          |         |         |   |
|   | 品種:カベルネフラン、メルロー                        |         |         |   |
|   | 価格:2500円                               | 色:赤     | 2016年   |   |
|   | アルコール度数:14.52%                         |         | 樹齢:N/A  |   |
|   | SO2合計:10mg/L以下                         |         | 栽培:有機農法 |   |
|   | SO2自由:5mg/L以下                          |         | 収穫:手摘み  |   |
| 残糖分:1g/l以下  |  | 醸造:自然酵母 |         |   |