

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。ボトルは2016年ヴィンテージ以来の入荷。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、グルナッシュ、カベルネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨンブランなどを栽培しています。

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。

	Farandole Blanc 2019 (ファランドール・ブラン)			ヴェルメンティーノ25、ヴィオニエ25、ソーヴィニヨン50。しっかり辛口。淡く澄んだ色合い。白い花やかんきつ系の芳香、重心やや低めの南の白ワイン。酸はしっかりあり、新鮮で、やぼったい感じはしません。しっかり冷やして、サラダやパン、ハード系のチーズ、ピザ、魚介類と相性がよさそう。
	IGP Vin de Pays d'OC			
	品種: ヴェルメンティーノ25、ヴィオニエ25、ソーヴィニヨン50			
	価格: 2000円	色: 白	2019年	
	アルコール度数: 13.61%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 59mg/L	栽培: 有機農法		
	SO2自由: 19mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖分: 未検地	醸造: 自然酵母		

	Farandole Rosé 2019 (ファランドール・ロゼ)			サンソー55、シラー45。フランボアーズっぽいきれいな色合いのロゼ。野生のイチゴなど赤い果実感いっぱいの芳香。しっかり辛口。小さい、赤い果実の新鮮な味わい。3日たつとより丸みが出てきました。食前や鶏肉のグリル、ピザ、軽いアビタイザーとともに。
	IGP Vin de Pays d'OC			
	品種: サンソー55、シラー45			
	価格: 2000円	色: ロゼ	2019年	
	アルコール度数: 12.89%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 56mg/L	栽培: 有機農法		
	SO2自由: 21mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖分: 未検地	醸造: 自然酵母		

	Farandole Rouge 2018 (ファランドール・ルージュ)			メルロー20、カリニャン25、カベルネフラン20、シラー35。濃いめの赤紫色の色合い。わりと新鮮な方向で、熟した果実感や、ほんのりスパイシーな芳香。しっかり辛口、熟した果実にほんのり良い感じの青味とスパイシー感。これも酸が程よい新鮮感を与えています。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、カリニャン、カベルネフラン、シラー			
	価格: 2000円	色: 赤	2018年	
	アルコール度数: 13.88%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 29mg/L	栽培: 有機農法		
	SO2自由: 21mg/L	収穫: 手摘み		
	残糖分: 1g/l以下	醸造: 自然酵母		