

As Clots

アス・クロ



" Qui suis-je? si je ne suis pas un vin nature "

「もし私がナチュラルワインでなければ、私は誰だ？」

ワイン醸造技師「エノログ」の難関国家資格を持つオリヴィエ・ルクレールは、2008年、シュッド・ウェスト（南西地区）南東部、ガイヤック村の北東に位置するセステイロル村に6ヘクタールの畑を購入し、かねてからの夢であった自身のヴァン・ナチュラル造りの第一歩を踏み出しました。その後6年間は協同組合に加盟してぶどうを販売しながら、自力で醸造所（と自宅！）を建築。2014年に晴れて独立を果たすと同時にビオロジック栽培に転換し、翌2015年より自社ビン詰めを開始しました。

「ここタルン川一帯はフランス最古のワイン産地のひとつで、初めてぶどうが植えられたのは紀元前6〜7世紀とされています。この地ならではの土着品種の宝庫であり、私の畑にも、プリュヌラルやデュラス、ロワン・ド・ルイユといった歴史の宝ものが植わっています」。

「この地のぶどうや大自然の素晴らしさをそのままワインとして楽しんでいただきたいので、ヴァン・ナチュラルにも一般的に許可されているものも含めて、一切の添加物を使用せずにワインを造っています。2017年までは極少量使用していたSO2も、2018年以降は一切使用していません。このため醸造の全工程において一瞬の油断も許されず、常に細部まで気を張り巡らせ続けなければなりません。その意味では、とても過保護にワインを育てていると言えるでしょう（笑）」

2020年には、フランスの自然派ワイン生産者の団体「Syndicat de défense des Vins Nature'l」によって提唱され、フランス農務省やINAO等のフランス当局が公式に認可した「Vin méthode Nature」にも加盟しました。

「ヴァン・ナチュラルの定義を明確にすることにより、消費者が理解しやすくなると思ったのが直接的な加盟理由ですが、今後加盟生産者の試飲会などで巡り会えるであろう、若い醸造家たちの役にたてることもあるかもしれないと思ったことも大きな理由です。彼らがこれからワインのことを知れば知るほど、私と同じ完全無添加のワイン造りをしたくなるはずですよ。そしてそれは、簡単ではありません。エノログである私には、教えられることがあるかもしれません」。

みずみずしい果実味と大地の滋養が体の隅々まで浸透し、細胞を潤してくれるような、ヴァン・ナチュラルの歴史に残る名品です。

< 「アス・クロ」のワインの保管と飲用に関するご注意 ～生産者からのお願い事項>

- ★ 完全な無添加ワインですので、(ワインセラーや冷蔵庫など) 15度以下の暗所で、横にして保管してください。
- ★ 抜栓後は2日以内にお飲みください。
- ※ 以上が守られない場合、フルール（花）と呼ばれる産膜酵母が発生する原因になります。
- ★ 天然の澱がありますので、デキャンタージュをお勧めします。

所在村	Cestayrols
所有畑面積	6ha
醸造家	Olivier Leclère
趣味	ランニング、古い絵葉書の収集
継承年	2008年
栽培	2014年よりビオロジック栽培（2022年に「Certificateur Qualisud」の認証取得）。2019年より段階的にビオディナミに移行開始
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。2018年ヴィンテージ以降はSO2も含めて添加物を一切使用しない。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内100%（個人のワイン愛好家中心）
掲載実績	「tasted.wine」等
Web	https://domaineasclots.fr/



Brelan Rouge

ブルラン ルージュ

Vin de France。デュラス50%、プリュヌラル25%、カベルネ・ソーヴィニオン25%。2.73ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は25hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO2などの添加物は一切不使用（2017年ヴィンテージまでは極少量のSO2のみを使用）。「完全な無添加ワインですので、(ワインセラーや冷蔵庫など) 15度以下の暗所で、横にして保管し、抜栓後は2日以内にお飲みください。でないと、フルール（花）と呼ばれる産膜酵母が発生する原因になります。天然の澱がありますので、デキャンタージュをお勧めします」（オリヴィエ・ルクレール）。



l'Excuse Rouge

レクスキューズ ルージュ

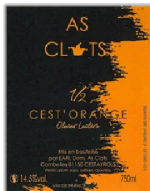
Vin de France。土着品種プリヌラルール100%。0.32ha。泥土石灰質土壌。樹齢約10年。収量は20hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、15ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO₂などの添加物は一切不使用。「完全な無添加ワインですので、(ワインセラーや冷蔵庫など)15度以下の暗所で、横にして保管し、抜栓後は2日以内に飲みきってください。でないと、フルール(花)と呼ばれる産膜酵母が発生する原因になります。天然の澱がありますので、デキャンタージュをお勧めします」(オリヴィエ・ルクレール)。



Cest'Orange

セトランジュ

Vin de France。土着品種ロワン・ド・ルイユ100%。0.7ha。泥土石灰質土壌。樹齢50年以上のVV。収量は15hl/ha。ステンレスタンクで15日間マセラシオンしたオレンジワインです。その後圧搾し、ステンレスタンクで28ヶ月間熟成。収穫からビン詰めに至るまで、SO₂などの添加物は一切不使用。「この希少な土着品種の特性に由来する、魅惑的な微酸化ニュアンスがあります」。「完全な無添加ワインですので、(ワインセラーや冷蔵庫など)15度以下の暗所で、横にして保管し、抜栓後は2日以内に飲みきってください。でないと、フルール(花)と呼ばれる産膜酵母が発生する原因になります。天然の澱がありますので、デキャンタージュをお勧めします」(オリヴィエ・ルクレール)。



1/2 Cest'Orange

1/2 セトランジュ

Vin de France。土着品種ロワン・ド・ルイユ100%。セステイロル村に1.13ha。泥土石灰質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は15hl/ha。現在販売中のものは2021年産50%、2023年産50%のブレンドで、2021年産はステンレスタンクで発酵後36ヶ月間シュール・リー熟成させた白ワイン、2023年産はステンレスタンクで3週間マセラシオン醸造した後12ヶ月間シュール・リー熟成させたオレンジワインです。収穫からビン詰めに至るまで、SO₂などの添加物は一切不使用。