

Domaine Blanc Plume

ドメーヌ・ブラン・プリュム



" Nous n'occupons qu'un temps
soit peu la terre de nos enfants. A
nous d'en prendre soin pour la
leur transmettre dans son plus
bel état "

「私たちはごくわずかな間、子供た
ちの土地を借りているだけである。最
良の状態を引き継ぐために、私たちが
大切に守らなければならない」

プロヴァンスの「シャトー・ラ・コスト」(ビオロジック)や「ドメーヌ・オヴェット」(ビオディナミ)といった自然派生産者たちの下で修行を重ねたラファエル・コランが、2019年に、ルーション地方西部コディエス・ド・フヌイエード村の畑を購入して拓いた新星ドメーヌです。前所有者によって2016年からビオロジック栽培、2018年からビオディナミが展開されており、ラファエルはそれを引き継ぐ形で認証を取得し、自身のヴァン・ナチュール造りを開始しました。

「畑は「コルビエール・フヌイエード自然公園」の中心部にあるのですが、この公園では50種を超える大小の野鳥を観察することができます。中でも特に感銘を受けたシロオオタカ(鷹)の白い羽、そして、真っ白なページにこれから羽ペンで私の物語を書き始めるという思いを込めて、ドメーヌ名を「白い羽」と名付けました」。

「大自然の恩寵に満ちたこの地は、ヴァン・ナチュール造りの理想郷です。畑のすぐそばには国指定の「ハイキングコース36号」も通っており、景観の美しさは息を呑むほどです。写真をラベルにも掲載した清流の水は生命が蘇るような美味しさで、まさしくこの水のようなワイン造りを目指しています。ちなみにこの清流の水は、ビオディナミのプレパラシオンの調合にも使用しています」。

ラファエルは創業直後より、フランスの自然派ワイン生産者の団体「Syndicat de défense des Vins Naturel」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」にも加盟しています。

「VmNはその厳格なルールによって、逆にヴァン・ナチュール造りに自由を与えてくれています。健全で体に優しいことはもちろん、美味しさのパスポートでもあります」。

自然公園の野鳥の顔をダイナミックに配した品種別シリーズや、卵型タンクで醸した上位作品なども順次ご紹介してまいります。

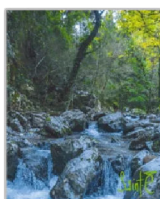
所在村	Caudiès-de-Fenouillèdes
所有畑面積	8ha
醸造家	Raphaël Colin
趣味	レコードプレーヤーでの音楽鑑賞、ボート、スキー、ハイキング、バーベキュー、読書、映画鑑賞
継承年	2019年
栽培	2016年よりビオロジック栽培(2019年に「ECOCERT」の認証取得)、2018年よりビオディナミ(2020年に「demeter」の認証取得)。馬で耕作
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2の使用は極少量。2019年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内75%(レストランが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家)、輸出25%(EU各国)
掲載実績	「Glou Guide」、「Guide Hachette」、「Elle à Table」、「Wine Advocate」等



GR-36 Rouge

GR-36 ルージュ

IGP Côtes Catalanes。シラー60%、メルロ40%のブレンド。コディエス・ド・フヌイエード村に合計1.16ha。粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。平均樹齢20年。収量は24hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は不使用。「GR-36」は畑のそばを通る国指定の「ハイキングコース36号」のことで、ラベルの写真はベルピニャン在住の高名な写真家Saint. Eが撮影した、道中の清流です。



GR-36 Blanc Plume

GR-36 ブラン・プリュム

IGP Côtes Catalanes。シラー78%、ソーヴィニヨン・ブラン22%のブレンド。コディエス・ド・フヌイエード村に合計1.1ha。シスト(スレート片岩)基盤の粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。平均樹齢20年。収量は32hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。「GR-36」は畑のそばを通る国指定の「ハイキングコース36号」のことで、ラベルの写真はベルピニャン在住の高名な写真家Saint. Eが撮影した、道中の清流です。



GR-36 Rosé

GR-36 ロゼ

IGP Côtes Catalanes. シラー60%、カベルネ・フラン15%、カリニャン15%、グルナッシュ10%のブレンド。コディエス・ド・フヌイエード村に合計1.65ha。粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。平均樹齢約50年のVV。収量は18hl/ha。直接圧搾法。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。「GR-36」は畑のそばを通る国指定の「ハイキングコース36号」のことで、ラベルの写真はベルピニャン在住の高名な写真家Saint. Eが撮影した、道中の清流の風景です。



Les Fanges

レ・ファンジュ

IGP Côtes Catalanes. シラー65%、シャルドネ20%、カベルネ・フラン15%のブレンドによる「白ワイン」です。コディエス・ド・フヌイエード村に合計1.2ha。粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。平均樹齢25年。収量は30hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ラベルの写真はイギリス人写真家スタンリー・マリーの作品で、この村の高標高部に位置するレ・ファンジュ森に行くための橋にカメラを設置して長時間露光を行い、光の帯を出現させたものです。高標高の森はシラーの果汁の涼やかさや鮮度感を表し、光の帯はシャルドネとカベルネ・フランのまろやかさを表しています。



Pic Noir Syrah

ピック・ノワール シラー

IGP Côtes Catalanes. シラー100%。コディエス・ド・フヌイエード村に0.8ha。シスト（スレート片岩）基盤の粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。平均樹齢20年。収量は26hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。ラベルの鳥はマルセイユ在住の高名な画家であるサンドロ（www.sandrot.com）が描いた「クマガラ」で、その赤色と黒色の羽毛（ベリー系の果物の色調や風味、鋭いくちばし（スパイシーな香味）、どっしりと一所に留まる習性（重厚な味わい）から、シラーの特徴を形容する鳥として描かれたものです。



Grand Duc Carignan Vieilles Vignes

グラン・デュック カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ

IGP Côtes Catalanes. カリニャン100%。コディエス・ド・フヌイエード村に0.65ha。シスト（スレート片岩）基盤の粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。樹齢55～85年のVV。収量は16hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。ビン詰め時にのみ極少量のSO2を使用。ラベルの鳥はマルセイユ在住の高名な画家であるサンドロ（www.sandrot.com）が描いた「ワシミミズク」で、その、場所をよく記憶する能力（ヴィエイユ・ヴィーニュ）、丸みを帯びた体躯（まろやかな口当たり）、ヴィヴィッドカラーの瞳（果実味たっぷりの味わい）、絹のような羽毛（タンニンの舌触り）から、ヴィエイユ・ヴィーニュのカリニャンの特徴を形容する鳥として描かれたものです。



Milan Royal Chardonnay

ミラン・ロワイヤル シャルドネ

IGP Côtes Catalanes. シャルドネ100%。コディエス・ド・フヌイエード村に1.87ha。シスト（スレート片岩）基盤の粘土石灰質、泥土質、砂質土壌。平均樹齢25年。収量は16hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は不使用。ラベルの鳥はマルセイユ在住の高名な画家であるサンドロ（www.sandrot.com）が描いた「アカトビ」で、その白い羽（白ワイン）、金色のくちばし（色合い）、生き生きとした精悍な顔立ち（口当たりと味わい）、1m80cmもの長い翼（余韻）から、シャルドネの特徴を形容する鳥として描かれたものです。