

Domaine La Rune

ドメヌ・ラ・リュヌ



" Ce qui m'émerveille c'est
beaucoup la nature "

「私を驚嘆させるものの多くは自然
である」

ナルボンヌの西、地中海沿岸部のタレラン村に1960年より続くぶどう栽培家の家系で、2011年に5代目のマニュエルとグザヴィエの兄弟が継承しました。

2014年に22ヘクタールに及ぶ全所有畑でビオロジック栽培を開始し、2018年に「ECOCERT」の認証を取得しました。

「もともとは地球環境のために自分たちができることをしたいと考えてビオロジック栽培を開始したのですが、そのうち土壌がふかふかになり、ぶどう樹の葉の色が鮮やかになり、弾けるようにピチピチとしたぶどうが実るようになりました。やがて、(ビオロジック栽培で認められている)銅を畑に撒くことに疑問を抱くようになり、代わりにハーブやティザンヌ(調剤)といったバイオダイナミの手法を採用するようになりました。実は私たちの畑も、野生のラベンダーやローズマリー、タイムなどの群生に囲まれているんです!」

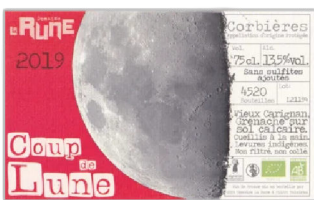
「大自然に即した栽培方法を確立したことで、タンクから試飲するワインが、まるで生きているようにジューシーな口当たりになりました。そこで、なんとしてもこの美味しさをそのままボトルに閉じ込めたいと思い、SO2の使用をやめることにしました」。

2021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。

「SO2を使用しない醸造は酸化やバクテリア汚染のリスクと常に背中合わせで、高度な衛生管理や醸造技術が求められます。例えば私たちは、収穫時に腐敗果を完全にシャットアウトするために、2ステップの段階を踏んで選果を徹底しています。「VmN」の理念や技術指針は非常に完成されたもので、私たちの指針ともなっています」。

フラッグシップのコルビエール・ルージュ「クー・ド・リュヌ」は、一口飲むと体中の細胞が目覚めるような、みずみずしい生命感に満ち溢れた作品です。しっかりとした飲みごたえがありながら、飲み飽きせずいつまでも楽しんでいられるような、最高度のバランスを誇ります。完熟してよく練られたタンニンがたっぷりと含まれているため、肉料理全般やチーズとの相性が抜群で、フランス・ミシュラン3つ星「オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」、2つ星「ドメヌ・ドーリアック」「ピュイ・サン・ジャック」等々南仏の最高級レストランもこぞってオンリストしています。

| | |
|-------|---|
| 所在村 | Talairan |
| 所有畑面積 | 22ha |
| 醸造家 | Manuel & Xavier Rémon |
| 趣味 | マウンテンバイク、ピレネー山脈登山、ヨガ |
| 継承年 | 2011年 |
| 栽培 | 2014年よりビオロジック栽培(2018年に「ECOCERT」の認証取得)。バイオダイナミの手法も採用 |
| 醸造 | 収穫はすべて手摘み。2回選果。赤は100%除梗、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄。SO2は一切不使用。2021年より「Vin Méthode Nature」に加盟 |
| 販売先 | フランス国内90%(フランス・ミシュラン3つ星「オーベルジュ・デュ・ヴュー・ピュイ」、2つ星「ドメヌ・ドーリアック」「ピュイ・サン・ジャック」等々南仏の高級レストランやビストロが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家)、輸出10%(EU各国) |
| 掲載実績 | 「Guide Hachette」、 「Gault & Millau」、 「La Revue du Vin de France」、 「Terre de Vins」、 「Glou Guide」、 「Gerbelle & Maurange」、 「Saveur」、 「ecce vino」、 「Marianne」、 「Vintempo」、 「Le Point」等多数 |
| Web | https://domainelarune.com/ |



Coup de Lune

クー・ド・リュヌ

AOP Corbières。カリニャン(樹齢約70年のVV)80%、グルナッシュ(樹齢約10年)20%のブレンド。近隣3村に合計4ha。粘土石灰質土壌。収量は25~35hl。コンクリート製タンクで醸造。SO2は一切不使用。作品名の「クー・ド・リュヌ(月)」は、日焼けを意味する「クー・ド・ソレイユ(太陽)」にひっかけて、夜、みんなで楽しくワインを飲んで(日焼けしたように)顔が赤くなることを表現したものです。また、ドメヌ名の「Rune(一字違い)、生産者が使用しているバイオダイナミの「月のカレンダー」にもかけられています。



Va nu pieds

ヴァ・ニュ・ピエ

AOP Corbières。ブルブルーラン70%、グルナッシュ・ブラン15%、マルサンヌ13%、ミュスカ、ヴェルメンティーノ2%のブレンド。地元タレラン村とサン・ローラン・ド・ラ・カブレリス村に合計1.1ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢約20年。収量は40hl/ha。収穫が早いマルサンヌには15日間のマセラシオンを施し、収穫された他の品種と同じタイミングで圧搾。ステンレスタンクで醸造後、84%をタンクで、16%を228リットルの樽で12ヶ月間熟成。SO2は一切不使用。作品名の「ヴァ・ニュ・ピエ（裸足で歩く）」は「型にはまらない人」を表す慣用句で、一部マセラシオンもさせたこの白ワインの珍しいブレンドを表すものであると同時に、SO2を一切使用していない（生のままの）ワインを、裸足に例えたものです。



Tout Nu & Tout Rosé

トゥ・ニュ・エ・トゥ・ロゼ

AOP Corbières。セニエ法によるロゼワインです。カリニャン（樹齢約70年のVV）50%、サンソー（樹齢約50年のVV）30%、グルナッシュ（樹齢約10年）20%のブレンド。近隣3村に合計4ha。粘土石灰質土壌。収量は25~35hl。コンクリート製タンクで醸造。SO2は一切不使用。作品名の「トゥ・ニュ・エ・トゥ・ロゼ」は「まったくもって裸、まったくもってロゼ」という意味で、生産者が大好きな歌手「カルロス」の「Tout nu et tout bronzé」（みんな裸、みんな日焼け）というゴキゲンな歌（<https://www.youtube.com/watch?v=ynDmiMoAUzQ>）をもじったものであると同時に、SO2を一切使用していない（生のままの）ワインを、裸に例えたものです。
