

厳しい畑仕事から産まれる これぞ「自然派ワイン！」

野生酵母による自然な発酵とビン詰めに至るまでの全ての過程において**酸化防止剤を使用しない**ことが**特徴**



酸化防止剤が無添加の為、15℃以下での保存が必須。

大岡弘武（おおおかひろたけ）さんは、明治大学理工学部を卒業後フランスへ渡り、ボルドー大学醸造学部でワイン全般を学んだ後にローヌ最大手GUIGAL社の、ジャンルイ・グリッパが所有していたサンジョセフの区画における栽培責任者を務めました。その後、北ローヌ地方を代表する**自然派ワインの生産者**で最高のコルナスを造ることで知られるティエリー・アルマンに師事、最後は栽培長を任されるまでになりました。現在の大岡さんは、独立を果たして13種類のワインを造っております。ブドウは、彼が所有する畑、借りている畑、そして信頼のおける生産者から購入したもので構成されております。栽培はビオロジックを実践しており、除草剤や化学肥料は使用しません。農薬は化学合成薬品ではなく、硫黄（ビオディナミの認証団体である「デメール」で認可されているもの）に限定し、使用回数も極力減らしております。また、2月から3月にかけて行う遅い時期の剪定で徹底して不要な芽を取り除き、遅霜の影響を大きく受けるリスクは高まりますが、青刈りが不要となる理想的な収量制限を実現できることも栽培における特徴的なことでしょう。「少量でも構わないから**良いブドウだけを育てたい**」、大岡さんの畑仕事における考えです。醸造においては、その土地に育つブドウが醸し出す、純粹かつ繊細な果実味を楽しんでいただくことを目的として、野生酵母による自然な発酵とビン詰めに至るまでの全ての過程において酸化防止剤を使用しないことが特徴です。そのため、単に収量が少ないだけでなく、収穫されたブドウを更に選別して傷んでいない果実だけを使った醸造を心がけています。

グランド・コリーヌ

日本語に直訳すると、彼の名前の「大きな丘」とちょっとしやれの入った名前です。



クレレット・ド・ディー

（白/発泡/甘口/ミスカブティグラン100%）

シュワッ~っと口の中に広がるやさしい甘さを残したマスカットブドウの風味は、辛口ワインの苦手な方にも親しみやすく、アルコール度も8%と低め。こちらは、亜硫酸の数値は圧倒的に少ない形となっていて、このワインによって、自然派ワイン愛好家の裾野が広がることになれば幸いです。



ヴァンドフランス ル・カノン ルージュ

（赤/辛口/シラー60%, グルナッシュ20%, メルロー20%）

まさに、大自然の恵みそのものと言っても過言ではないワイン。ル・カノンとはフランス語（男性言葉）で「一杯やろう！」の意味で、その名のおり気軽に飲める軽い味わいながらも溢れるような果実味が持ち味。



スール・ラット

（白/微炭酸/辛口/マルサンヌ100%）

微炭酸で口に含むと少しガスを感じる程度ですが、残りを保管される場合は、シャンパンストッパーなどで止めて下さい。ミルク、バターの油脂を感じるアロマ、口に含んだ瞬間は葡萄の果実の甘みをしっかりと感じジュースのような親しみやすさがあるが、飲み込んだあとはミネラル由来の辛さが広がる不思議な味わい。

311の震災で被害に遭われた方々のために、このワインの売り上げの中から1本につき¥100を寄付

¥ 3,150 ¥ 2,450 ¥ 2,362

たむらワイン店 お問合せTEL.045-232-4521 FAX.045-232-4521
〒231-0033横浜市中区長者町2丁目5-11馬場ビル1階102