

Domaine des Abrisans / アブリガン (ラングドック地方 コルビエール)

NEWリリースのご案内！

果てしない情熱によって再生されたコルビエールの葡萄達。生命力に満ちたワインをここに！

ドメーヌ・デ・アブリガンの歴史は、南向きに位置し約6年間放棄されていたコルビエールのシスト土壤に植わるブドウ畑を救うという試みから始まりました。8haの畑をつるはして綺麗にしていこうという、途方もない再生プロジェクトを始め2年間の努力の末、ようやく1,112本のワインを生産。ここから全てはスタートしました。

現在はヴィルヌーヴ周辺に点在する約10haの土地で作業を行っており、鳥や鹿、いのしし、あらゆる動物や昆虫、微生物など土地と生き物を尊重しながら作業を行い、ブドウだけではなく色々な生命に満ちた健康的な畑にしていこう事が目標です。その為には可能な限り土に触れないようにしながら、最適な時期に緑肥をまく程度の作業にできるようにしています。



	プロモーション・カノペ 2022 白 マカブー100% アルコール度数：10.5% 樹齢：25〜70年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】ダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】キュヴェ名は、太陽に近い森の最上層（樹冠）へと、より高く生き生きと成長していくというメッセージ。 【テイastingコメント】熟した赤リンゴの爽やかながら柔らかな果実味。ほんのりとメントールのような清涼感のあるニュアンス。塩気、旨味がしっかりと感じられ、リンゴジュースのような余韻があります。しっかりと骨格がありながら、丸みのある飲み心地の良い味わい。	参考上代 3,600円
	アルコ・イリス 2022 白 ヴィオニエ100% アルコール度数：12% 樹齢：15年 土壌：粘土石灰質 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】3分の2はダイレクトプレス、3分の1は24時間のマセラシオン。ステンレスタンクにて発酵後、6分の1は木樽、4分の1はアンフォラ、残りはステンレスタンクにて7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】キュヴェ名はイタリア語で「虹」の意味。また、フラヴィアン＝ベルジェという歌手の曲名でもあります。 【テイastingコメント】デコボンや蜜柑など柑橘系のアロマ。緻密なスパイス感や塩気や果汁のニュアンスがしっかりと感じられます。オレンジピールのような心地よいほろ苦さと、ペッコリのような甘美な余韻が長く続きます。	参考上代 4000円
	ラ・マイブ 2021 (ステンレス) 白 グルナッシュ・ブラン50% グルナッシュ・グリ50% アルコール度数：13% 樹齢：80年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】ダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】キュヴェ名は、造り手のアルチュールの祖母の愛称でもあり、祖母へのオマージュ(敬意)。大切に守られてきた樹齢80年を超える葡萄樹への敬意と、祖母への温かい感謝の気持ちで重ね合わされています。 【テイastingコメント】黄桃やプラム、イチジクなどのアロマ。塩気や旨味がしっかりと感じられます。レモンのようなさっぱりとした酸や、クルミのようなニュアンスのある、味わい深い白ワイン。	参考上代 3,800円
	ラ・マイブ 2022 (木樽) 白 グルナッシュ・ブラン50% グルナッシュ・グリ50% アルコール度数：12.5% 樹齢：80年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】ダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、ステンレスタンクと木樽にて7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】キュヴェ名は、造り手のアルチュールの祖母の愛称でもあり、祖母へのオマージュ(敬意)。大切に守られてきた樹齢80年を超える葡萄樹への敬意と、祖母への温かい感謝の気持ちで重ね合わされています。 【テイastingコメント】アプリコットや花梨、ドライイチジクなどの果実味。塩気がしっかりと感じられます。バニラエッセンスのような丸みのある樽香や、ウイスキーのようなニュアンスのある、落ち着いた雰囲気。	参考上代 4,000円
	ジュール 2022 赤 サンソー95% シラー5% アルコール度数：12.5% 樹齢：50年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】サンソーは全房のままステンレスタンクにて10日間のマセラシオン・カルボニック、シラーは除梗・破砕し、木樽にて10日間のマセラシオン。発酵後、ステンレスタンクにて7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】キュヴェ名は、スウェーデン語で「動物」の意味。スウェーデンの友人へのオマージュ。 【テイastingコメント】プチプチとガス感があります。野生のラズベリーやブラックベリーなどの果実味に、シナモンなどの緻密なスパイス感や、い草やキルシュのようなニュアンス。オレンジピールのような余韻が続き、複雑味がありながら飲み心地の良い味わいです。	参考上代 3,800円
	ラ・ジャジャテック 2021 赤 カリニャン グルナッシュ・ノワール アルコール度数：12% 樹齢：25年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】ステンレスタンクにて7日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】日常的にガブガブ楽しめるワインを意味する「ジャジャ」と、棚を意味する「テック」の造語。常にストックしておきたいデイリーワイン！ 【テイastingコメント】熟した野莓や黒スグリ、ブラックベリーなどの果実味に、クローヴなどのスパイス感。カラメルソースや、ポートワインのような余韻が長く続く、落ち着いた味わい。	参考上代 3,800円
	サー・アブリガン 2021 赤 グルナッシュ・ノワール アルコール度数：13% 樹齢：25年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】除梗、破砕した葡萄をステンレスタンクにて10日間のマセラシオン。発酵後、7ヶ月間の熟成。 【ストーリー】ローラがイギリス出身であるため、「サー」（騎士の称号）と名付けた。 【テイastingコメント】野バラのブーケやカシス、ブラックベリーなど黒系果実。黒烏龍茶のような緻密なタンニンがあり、煮詰めたカシスソースのような凝縮感のある余韻が長く続きます。	参考上代 4,000円
	ラ・クラージュ・デ・オワゾー 2019 赤 グルナッシュ・ノワール40% カリニャン40% シラー20% アルコール度数：13.5% 樹齢：30年 土壌：青シスト 栽培：バイオダイナミ栽培 SO2：無添加 【発酵・熟成】除梗、破砕した葡萄をトンコンニック木樽にて、低温で15日間のマセラシオン。発酵後、1年間の熟成。さらに1年間の瓶内熟成。 【ストーリー】ドメーヌを始めたときに使用した最初の葡萄。素晴らしいテロワールだが、ガリグ（乾燥した石灰質のやせた土地とそこに自生する低木林・草地）に囲まれた、とても畑仕事が大変な区画。収穫量も少ない。ワイン造りの大変さと情熱などの表現したキュヴェ名。 【テイastingコメント】ブルーベリーのコンフィチュールのような凝縮感のある果実味。チョコレートやバニラエッセンスのニュアンスもあります。スパイスやメントールのような爽快感、そしてミネラル感に溢れて、タンニンとスパイスが溶け込んでおり、まろやかな口当たり。余韻にもブルーベリーソースのような煮詰めたニュアンスが長く続く、エレガントな味わい。	参考上代 4,200円