

「ラブシュルドゥ・ジュニ・デ・フルール」2024年NEWリリースのご案内！～その②～

【生産者について】

ル・トン・デ・スリースのアクセル・ブリュファールと同じ土地、ベダリューに新しいドメーヌが誕生しました。

その名も「L'absurede Genie de Fleurs ラブシュルドゥ・ジュニ・デ・フルール」。

都会人でありながら自然に憧れをもち、観察し続けたフランスの詩人ジャン・コクトーの「L'absurede genis de fleurs (花の理屈のない素晴らしい才能)」という詩の一節から。

コクトーの生涯と自分たちを重ね、花のように香り天空に舞うように軽くエレガントなワインを造りたいという思いも込めてこのドメーヌ名としました。

トムはロワールのミユスカデ出身で、アンジュのジェローム・ソリニーやヴィーニュ・ド・バリスなどで経験を積み、ワインだけでなく、その他フルーツの栽培などの複合的な農業に興味を持っていた時に、アクセル・ブリュファールとの出会いに刺激を受け、ベダリューの地に自身の根をおろす事を決断します。

一方、ミアはルーマニアの生まれ。お爺さんがワイン生産者で、生まれた時からワインに慣れ親しんでいました。18歳の時にパリに移住するも、自然の中での生活に憧れを抱いていました。そんな2人は自然派的なフィロソフィーを持った人たちが集まるコミュニティで知り合い、お互いに惹かれ合います。

彼らの夢がスタートしたのは2016年。買い葡萄でワインを醸造する事から始め、翌年には意願の自身の畑を取得。合計2ヘクタールの畑は2つの地域に点在しており、粘土石灰質とシストの異なる土壌で構成されています。

そのうちの一つは標高400メートルの急斜面で、機械が入る事の出来ない非常に大変な場所に位置しますが、丁寧にビオディナミを実践しています。

各キュヴェにはミアの故郷のルーマニアの言葉が付けられています。それはトムのミアに対するリスペクトと、ミアと共にワインを造っている事を、ルーマニア語を通して伝えたかったからそうです。1970年から使用されている小さなカーヴを使用していましたが、2023年より畑の近くに意願のカーヴを取得。今後の彼らのワインがどう進化し続けるのか、とても楽しみです。



①チューラン 2024

参考上代 5,900円

オレンジ テレ・グリ50% テレ・ブラン50%

アルコール度数：11.5% 樹齢：50～60年 土壌：石灰質 栽培：ビオディナミ栽培 SO2：無添加

【発酵・熟成】全房のままの葡萄をグラスファイバー製タンクにて5日間のマセラシオン。発酵後、ステンレスタンクにて10ヶ月間の熟成。

【ストーリー】『Culin』とは、ルーマニア語で『アザミの花』。レレットが植えてある畑に、綺麗なアザミの花が咲いている事から、このキュヴェ名に。2024年のエチケットはミュージシャンであり画家でもある、Mihaの大親友カエルが描きました。この絵はガラス絵と呼ばれる何世紀も前からある古い技法で、ガラスをキャンバスにして裏に描いていきます。（完成品をガラスの裏側から見るため）ここに描かれた人物は石の帽子を被っており、まさにこのテロワール、このワインが持つミネラルの味わい、石灰質の特徴を表現しています。

【テイステイングコメント】リンゴやアプリコット、黄桃や梅の美などの肉厚でフレッシュな果実味が広がります。ほんのりと香る黄色い花のアロマや、リンゴ酢のようなポジティブな揮発酸、緑茶のような緻密なタンニンに旨味もしっかりと感じられ、軽快ながらもとても複雑味溢れるマセラシオンワイン。



②デルタ 2024

参考上代 7,200円

オレンジ シャルドネ50% サンソー25% アラモン25%

アルコール度数：11.5% 樹齢：35～90年 土壌：粘土石灰質、泥灰土 栽培：ビオディナミ栽培 SO2：無添加

【発酵・熟成】シャルドネは4日間のマセラシオン、サンソーとアラモンはダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、5ヶ月間の熟成。

【ストーリー】2024年のエチケットもロンドンからきた映画の装飾の仕事をしている友人カラムが描いています。デルタとは河口で水が広がる場所のこと。つまり、に水と出会う場所とも言い換えることができます。リアリストであるカラムにとって、ワインは喜びです。キュヴェの名前をこう解釈しました。水（ワイン）と出会うこと、まさに手を伸ばしてワイングラスと取ろうとしているところを描いています。

【テイステイングコメント】黄桃やアプリコット、梅酒やオレンジピールのシロップ漬けや柑橘の白い綿などリッチで複雑な果実味。塩気や鋭利とした酸、わずかな苦みが全体に心地よいアクセントを与え、ミカンやオレンジなど柑橘系の爽やかな余韻が味わいに軽やかさと奥行きをもたらします。



③プルーム 2024

参考上代 5,900円

赤 サンソー100%

アルコール度数：11% 樹齢：50～60年 土壌：粘土石灰質 栽培：ビオディナミ栽培 SO2：無添加

【発酵・熟成】全房のままの葡萄をステンレスタンクにて4日間のマセラシオン。発酵後、5ヶ月間の熟成。

【ストーリー】プルームとは、擬声語で水が落ちた時のポチャンという音をイメージしたキュヴェ名。2024年のエチケットはMihaが描きました。空へのはしごや身体のようにも見える幾何学模様の空です。身体や魔法のようなものも描きました。このワインのやさしくて桜やサクラソノのような印象にもインスピレーションを受けています。

【テイステイングコメント】フレッシュで瑞々しいアセロラやプラムなど赤い果実味や、サルビアのような妖艶なアロマ。甘酸っぱいチェリーのような酸味とザクロのような余韻にわずかなガス感のある、旨味の乗った軽快な味わい。



④クルクベウ 2024

参考上代 6,200円

赤 カリニャン サンソー アラモン ガメイ モラステル アリカンテ・ブーシュ、テレ・グリ・テレ・ブラン

アルコール度数：12% 樹齢：112年 土壌：粘土石灰質 栽培：ビオディナミ栽培 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、8ヶ月間の熟成。

【ストーリー】『Curcubeu』= ルーマニア語で『缸』の意味。2024年のエチケットはMihaが描きました。このキュヴェは色々な葡萄品種が混植された一番古い畑で、このキュヴェの味わいも複雑です。どんな品種なのかどんなテロワールなのかを言い当てるのが難しいミステリアスな個性を表現するため、エチケットに宇宙人を描きました。後ろには海とも空とも見える曖昧な世界に浮かぶ一隻の船があり、このキュヴェの持つ特別な個性が、宇宙人というインスピレーションにつながりました。

【テイステイングコメント】フレッシュな苺の明るく可愛らしい果実味やハイビスカスのようなフローラルで艶っぽいアロマ。わずかにカンパリやハーブリーのようなニュアンス。グレナデンシロップのような質感と自然な甘みとダージリンのような緻密なタンニンの調和が取れた、フレッシュで軽快ながら、深みのある味わい。



⑤リニア・オンデュラータ 2024

参考上代 6,200円

赤 サンソー100%

アルコール度数：12% 樹齢：60年 土壌：石灰質 栽培：ビオディナミ栽培 SO2：無添加

【発酵・熟成】全房のままの葡萄を足で破碎したもの+除梗したブドウの膚+全房の屑...とミルフィューユ上に重ね、グラスファイバー製タンクにて14日間のマセラシオン。発酵後、ステンレスタンクにて6ヶ月間の熟成。

【ストーリー】2024年のエチケットはMihaが描きました。墨汁を使って描かれています。彼女は中国の昔の画家石濤（Shitao）が大好きで、そこからインスピレーションを受けています。真っすぐではない、曲がったりうねったりしているその線は、一筆書きで描かれています。それはまるで人生のようである、というのがコンセプト。

【テイステイングコメント】瑞々しい朝採れのカシスやブルーベリーなどの果実味。細かく挽いたブラックペッパーなど、緻密ながらもしっかりとスパイシーさを感じられます。黒烏龍茶のような緻密なタンニンのある、しっとりとした質感。ピンクグレープフルーツのようなフレッシュでビターな余韻が長く続く、軽快な喉越しながら落ち着きのある味わいです。



⑥ブニチ 2024

参考上代 5,900円

赤 サンソー、アラモン、カリニャン3分の1ずつ +少量のアリカンテ、モナストレル、他

アルコール度数：12% 樹齢：50～60年 土壌：粘土石灰質 栽培：ビオディナミ栽培 SO2：無添加

【発酵・熟成】全房のままの葡萄をステンレスタンクにて14日間のマセラシオン。発酵後、7ヶ月間の熟成。

【ストーリー】BUNICIとはルーマニア語で「祖父母」という意味。2024年のエチケットはTomが油性クレヨンで描いたタツノオトシゴ。環境汚染にとても敏感な生き物で、またとても古くから生息している生き物のため。祖父母や自分の祖先を象徴しており、それらに対する感謝を表しています。

【テイステイングコメント】ラベンダーなどのフローラルなアロマに、フレッシュなダークチェリーやカシス、ブルーベリーなどの果実味。とてもミネラリーで、鉄観音のような芳醇な香りや上品なタンニン、井草のような余韻が続く、じんわりと身体に染み入る深い味わい。