

Ça boit Libre (Ville-la-Grand)

サ・ボア・リーブル (ヴィル・ラ・グラン)

◀詳細・歴史▶

レマン湖まで約10kmというオート・サヴォアにある、Ville la Grand / ヴィル・ラ・グラン村の、Cara / カラ地区に醸造所兼カーヴと自社畑の一部を所有しています。
当主のダミアン・パスチアンは、25歳でアフリカ中央部に位置するチャド共和国で、循環農法やバイオディナミ農法を使った野菜作りの農業研修の為に1年半滞在、その後ヨーロッパに戻り、主にサヴォワ地方で複数のワイナリーで経験を積んだ後、ジュラのドメーヌ・ガヌヴァで約2年ほど栽培と醸造に従事、ほぼ同時進行で祖父が昔農業をしていた土地、サヴォワ地区に、2018年に自身のドメーヌを創立しました。「毎日畑での作業が楽しくて仕方がないんだ！」と、少年の様な笑顔ではにかむダミアンは、自然を大切にしたいブドウ栽培で、何も添加しない、ブドウそのものの香りを尊重した優しいワイン造りをしています。



◀畑・栽培▶

2018年の初ヴィンテージは、0.75haのシャスラの畑を運よく、間もなくリタイアするという、有機栽培をしていた知人のドメーヌから引き継ぎ、約3000本生産しました。

2020年には、アルテス、ピノワール、ガメイを栽培し、約3haに畑を拡大、その後、少しずつキュヴェ数を増やしていき、現在は賃貸を含めた4.5haのぶどう畑で6種類のワインを作っています。

白ワインと赤ワインの比率は、白が60%、赤が40%で、全ての畑でビオロジック栽培を採用しています。2019年から2021年にかけて「Qualisud」（フランス南西部で農業全般の有機栽培の認証を行う機関）にビオロジック栽培を登録し、2023・24年にはすべての畑において認証が取れる予定で、以降、ラベルに「ビオロジック」を表記する予定です。

サヴォア地方の中でも、南部にあるシャンベリー周辺と比べると、ぶどうの生育が約2週間遅いため、かって遅霜の被害を受けにくい場所だと言います。5月から7月にかけて伸びる初夏の剪定は、枝の先端はエネルギーがあるから切ってしまうと木にストレスをかけるからという理由でしません。生育中に長く伸びる枝を一番高く張った針金に巻き付けて整えるのみにするなど、畑のブドウに見合った栽培方法をしています。



◀醸造▶

カーヴは1900年ごろに建てられた古い農場を借りています。すべて自身と地元の施工会社の知人との手作業で、地面はセメントを打ち直し、壁は塗り替えるなどの内装工事を行い、衛生面を綿密に考えた設備を整えています。

ワイン造りにおいては極力人為的な介入をしない自然なアルコール発酵と熟成を行い、当然ながら手作業で収穫、土着の天然酵母で醸造し、ノンフィルター、SO2（亜硫酸塩）を使わない熟成によって、ぶどうが持つ豊かな味わいをしっかりと残すように心がけています。

夏は涼やかな気候のため、ぶどうが熟しても糖度はそれほど高くならず、ヴィンテージによってはアルコール度10%を下回ることもあります。香りがしっかりと立ちのぼり、ミネラル感があるエネルギーを感じさせるワインとなります。



Blanc

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
17812023	Mon Blanc des Alpes モン・ブラン・デ・ザルプ	750ml	2023	¥6,300



【キュヴェ】ジュネーブから東に約7km、レマン湖の湖畔から約5kmに位置する「Ville la Grand = ヴィル・ラ・グラン」村の Cara (カラ) 地区にある1.4haの区画。傾斜が40%を超える急斜面が一部含まれる斜面に広がる畑のブドウを使用標高は約500mで、真南向きのため、日照にとっても優れている。

キュヴェ名は、畑がヨーロッパの最高峰「モン・ブラン」お膝元に位置することに由来。

【品種】シャスラ100%

【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン（氷堆石）や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的

【樹齢】約35年 【収量】約40hl/ha 【全房使用率】100%

【発酵】収穫したブドウはすぐに压榨され、クラスファイバー製タンクで数日間デブルバージュ、キレイな上澄みのジュースのみを使い、古樽で自然発酵

【熟成】古樽で12ヶ月 ノンフィルター・ノンカラージュ

【アルコール度数】11.0% ♠SO2無添加

JAN なし

Blanc

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
17813023	Mon Blanc de la Haute モン・ブラン・ドラ・オート	750ml	2023	¥7,200



【キュヴェ】Mon Blanc des Alpesと同じカラ地区にある、0.3haの区画
【品種】アルテス100%
【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン（氷堆石）や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的
【樹齢】約25年 【収量】約40hl/ha 【全房使用率】100%
【発酵】収穫したブドウはすぐに圧搾され、クラスファイバー製タンクでダブルバージュ、キレイな上澄みのジュースのみを使い古樽で自然発酵
【熟成】木樽で12ヶ月後、ステンレスタンクに移し均一化を兼ねて2ヶ月さらに熟成
【ボトリング】2022年11月 ノンフィルター・ノンコラージュ
【アルコール度数】11.0% ♠SO2無添加

JAN なし

17811023	Mon Blanc モン・ブラン	750ml	2023	¥7,200
----------	---------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】レマン湖の南側湖畔の中央から少しジュネーブ寄りに位置する「Marignan = マリニャン」村にある0.75Haの区画。標高は約450m、レマン湖に向かってなだらかに傾斜した場所や平地に近い畑のブドウを使用。
【品種】シャスラ100%
【土壌】大昔は氷河で覆われていた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン（氷堆石）や大小の砂利や砂を含む
【樹齢】35~36年 【収量】約30hl/ha 【全房使用率】100%
【発酵】収穫したブドウはすぐに圧搾され、クラスファイバー製タンクでダブルバージュ、キレイな上澄みのジュースのみを使い古樽で自然発酵
【熟成】古樽で12ヶ月 ノンフィルター・ノンコラージュ
【アルコール度数】10.5% ♠SO2無添加

JAN なし

Rouge

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
17821023	Ton Rouge d'elevage トン・ルーージュ・デレバージュ	750ml	2023	¥7,200



【キュヴェ】「Mon Blanc des Alpes」と同じCara地区にある約0.9haの区画。
傾斜はシャスラより少し緩い斜面に広がる。真南向きのため、日照にとっても優れている。
【品種】ガメイ100%（ガメイ・タンチュリエ / 葉っぱや果皮・果肉まで赤い亜種）
【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン（氷堆石）や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的
【樹齢】約40年 【収量】約42hl/ha 【全房使用率】100%
【発酵】収穫してすぐのブドウを房丸ごとをタンクに入れて、上部に粒状のドライアイスをかけて2週間のセミカルボニック。
アルコール発酵が進み少し落ち着いたら頃圧搾、後に古樽にて最終発酵
【熟成】古樽にて約8カ月熟成 ノンフィルター・ノンコラージュ
【アルコール度数】11.5% ♠SO2無添加



JAN なし

Rouge

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
17822023	Ton Rouge du Lac トン・ルージュ・デュ・ラック	750ml	2023	¥8,200



【キュヴェ】「Mon Blanc des Alpes」と同じCara地区にある約0.7haの区画。真南向きのため、日照にとっても優れている。

【品種】ピノ・ノワール100%

【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン（氷堆石）や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。
急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的

【樹齢】約35年 【収量】約35hl/ha

【全房使用率】100%

【発酵】収穫してすぐのブドウを房丸ごとをステンレスタンクに入れて、上部に粒状のドライアイスをかけて2週間のセミカルボニック。アルコール発酵が進み少し落ち着いた頃圧搾、後に古樽にて最終発酵

【熟成】古樽にて約8カ月熟成 ノンフィルター・ノンコラーゼ

【アルコール度数】11.5% ♠SO2無添加

JAN なし

17823023	Ton Rouge de Table トン・ルージュ・デュ・テーブル	750ml	2023	¥8,500
----------	---------------------------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】トン・ルージュ・デレバージュの区画のガメイより、高樹齢のブドウのみを選びすぐり醸造したキュヴェ。ガメイ・タンチュリエの特徴であるフルボディなテイストを生かし、より凝縮感を感じられる良年のみに製造。食事と一緒にいただく為の1本。

【品種】ガメイ100%（ガメイ・タンチュリエ / 葉っぱや果皮・果肉まで赤い垂種）

【土壌】大昔は氷河で覆われた土地で、氷河による浸食や風化によって岩が削り取られたモレーン（氷堆石）や、深くには粘土石灰質の硬い地層がある。
急斜面にある為、氷河の浸食が非常に強い土地で、表土が薄いのが特徴的

【樹齢】約50年 【全房使用率】100%

【発酵】収穫してすぐのブドウを房丸ごとをステンレスタンクに入れて、上部に粒状のドライアイスをかけて2週間のセミカルボニック。アルコール発酵が進み少し落ち着いた頃圧搾、後に古樽にて最終発酵

【熟成】古樽にて約8カ月熟成 ノンフィルター・ノンコラーゼ

【アルコール度数】12.5% ♠SO2無添加

JAN なし