

# David Large (Beaujolais)

ダヴィッド・ラルジュ (ボジョレー)

David Large  
VIGNERON



## 詳細・歴史

1840年から先祖代々受け継がれてきたドメーヌを守る、現在34歳の若き生産者ダヴィッド・ラルジュ氏が、驚くほど丹念な畑作業を施して生み出される、渾身のオーガニック・キュヴェです。地元では「大層シャイな拘り屋さん」で有名なダヴィッドですが、彼は大学で醸造学を学んだあと、独自の哲学を築き、クリュ・デュ・ボジョレーとそのすぐ南のモンムラ＝サン＝ソルラン村の斜面に位置する恵まれた条件の畑を、「地球の一員」として大切に管理し、一段階ずつ、着実に、有機栽培のレベルを上げてきました。畑総面積は約8ヘクタールで、AB認定を受けており、彼はヴィニユロン(栽培農家)の血を受け継いでいることにとっても責任と誇りを感じていて、「ワインは畑次第だからね、ただ良いヴィニユロンになることを一生懸命考えているよ。」とキャップを目深に被りながら笑顔で話してくれました。また彼は栽培だけでなく醸造にも並々ならぬエネルギーを注いでおり、溢れる個性と天賦の才能によって、オリジナリティーのある魅力的なワインを次々を生み出しています。「ぼくは人生の全てをワイン造りに捧げてる。失うものは何もないからね。だからと言って僕の価値観を押し付けようとは思っていないよ。気に入ってもらえないのなら、それはそれだけの事だからね。」と肩をすくめながら言います。ラベルのデザインもすべてダヴィッド自身によるもので、「友人からスペルミス指摘されちゃって、慌てて直したこともあるよ」と、はにかみながら笑顔で話してくれる、チャーミングな好青年です。

## 栽培・醸造

栽培から醸造、瓶詰、ラベル貼りまで、全て徹底した手作業によって行われます。

【自社畑】8ヘクタール 【管理】ビオロジック AB認証取得

【栽培品種】ガメイ シャルドネ

【収穫】厳格に選果しながら全て手摘みにて行われます。

【発酵】野生酵母による自然発酵

【瓶詰・ラベル貼り】手作業



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

39720120

Nelson Vin de France Rouge

ネルソン・ヴァン・ド・フランス・ルーージュ

2020

¥3,400



【キュヴェ名】「ネルソン」とはダヴィッドが溺愛している片方の目が見えない愛猫の名前です。

【品種】ガメイ100%

【産地】ボジョレー地区 【土壌】粘土質、ローム質 【区画面積】0.75ha 【畑立地】斜面 【樹齢】40年

【仕立て】ゴブレ(株仕立て) 【密植率】10,000本/ha 【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】コンクリートタンクにておよそ8日間、セミカーボニック・マセラシオン

【熟成】ファイバー製のタンク(☞photo)にて7カ月間

【テイastingノート】濃い目の外観で、赤色果実のチェリーや、ブルーンなどのアロマが濃厚に広がり、味わいにも豊かな果実味がストレートに、そして非常に華やかに広がり、練れたタンニンとの抜群のくちどけです。

【リアージュ】赤身肉のグリル、カスレ、エスニック料理、アジア料理、ベリー系フルーツを使ったソルベなどのデザート

【飲み頃】それほど寝かさず、果実味の若々しい早いうちに楽しむことをお勧めします。

【サービス温度】13~16℃ 【生産量】3,000本

【アルコール度数】13.0% ◆無濾過・無清澄



JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

39720318

Gamayhameha Rouge

ガメハメハ・ルージュ

2018

¥3,000



【キュヴェ】親日家の当主ダヴィッドが「ドラゴンボール」の作者、鳥山明氏に許可を得て名付けた、ガメイの潜在エネルギーをギュッと凝縮させて造った、彼の思い入れと技の煌めくキュヴェです！

【品種】ガメイ100%

【産地】ボジョレー地区 【土壌】石灰質粘土

【全房使用率】100%

【醸造】密閉したコンクリートタンクにて、野生酵母による自然発酵を促し、伝統的な浸漬法であるマセラシオン・セミ・カルボニックを11日間行います。

【テイステイングノート】華やかな果実味と共にミネラリーで火打ち石のニュアンスがあり、非常にナチュラルでピュアな味わいです。

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

39730121

The Toxic Gamay'nger Vin de France Rouge

ザ・トキシック・ガメンジャー・ヴァン・ド・フランス・ルージュ

2021

¥3,800



【キュヴェ】化学薬品に手を染めた負け犬が復讐に燃えてモンスターに変身するという『TROMA MOVIES』からインスピレーションを受けて造られたキュヴェで、まるでダヴィッド自身が化学薬品と絶縁してオーガニックへ転向した時の執念に似ていると感じたことから、「毒に侵された勇者ガメンジャー」と名付けられました。映画と同じように「奪われた精神は自分で取り戻す」というコンセプトのもと、**SO2無添加**で造られています。

【品種】ガメイ100%

【産地】ボジョレー地区 【土壌】表土の薄い花崗岩土壌 【区画面積】1ha

【畑立地】斜面 【樹齢】30年 【仕立て】ゴブレ(株仕立て) 【密植率】10,000本/ha

【収量】30hl/ha 【全房使用率】100%

【醸造】ファイバー製のタンクにて(📷写真)発酵の初期段階でピジャージュを行い、さらにルモンターージュを行い、およそ8日間、セミカーボニック・マセラシオン

【熟成】ファイバー製のタンクにて6カ月間

【マセラシオン】9日間 【生産量】1,200本

【アルコール度数】13.0% ◆SO2無添加・無濾過・無清澄

JAN なし

39720217

Les Grands Terriers

レ・グラン・テリエール

2017

¥3,800



【品種】ガメイ100%

【産地/原産地呼称】AC「Beaujolais Villages」

【土壌】花崗岩、シスト

【全房使用率】100%

【醸造】野生酵母による自然発酵を促し、適宜ルモンターージュを行います。

【アロマ】ブラック・ベリーや野性味あふれる果実の香り、コーヒー、ミネラルのアロマなど非常に豊かです。

【味わい】美しい果実由来の酸味としなやかなタンニンを伴う濃厚な果実味があり、しっかりとしたミネラル感が特徴的で、複雑で長い余韻を楽しめます。

【マリアーージュ】アントルコート(最高級のリブ)やフィレなどのステーキ、ソーセージのグリル、野ウサギのマスタードソース添え、鍋料理など

【サーブ温度】15~17°C

【飲み頃】2017~2022年頃まで

【アルコール度数】14.0% ◆無濾過

JAN なし