

Domaine du Possible / ドメーヌ・デュ・ポッシブル

En Attendant la Pluie / オン・アタンダン・ラ・プリユイ

フランスとスペインの境界ルーシオン地方にあるランサックの町にドメーヌ・デュ・ポッシブルの醸造所があります。オーナーであるレイック・ルール氏はアルザスのブルノ・シュレールで経験を積みました。

長い間葡萄園を探していたある日、この土地の山道を彷徨っていたら、青や赤、ラメ入りなどの様々な色をした石が道端に落ちていたそうです。そして顔を上げた瞬間、綺麗に並んでいたカリヤンの畑に一目惚れをしてしまったのです。ここでワインを造りたいという気持ちが強くなり、彼はすぐに樹齢100年以上のカリヤンの区画を購入したのです。

自分の畑を手に入れたものの、レイックには醸造が出来るカーブもなければ住む家も無い状況でした。仕方なく車内で睡眠を取り、アグリ川で体を洗う生活を送っていました。一刻も早く住む場所を見つけなくてはと焦ったレイックは、ちょうど空き家になっていた協同組合の醸造所を見つけました。

そして2003年、同じ町で自然派ワインを醸造しているドメーヌ・ル・ブ・デュ・モンドのエドワード・ラフィット氏と共にこのカーブを購入し、標高400mの山々に広がる葡萄畑で本格的に活動を開始したのです。

同時期に独立したラングロールのエリックと協力してREMISE 試飲会組織を立ち上げ、若手生産者たちとの交流も行っています。畑は、片麻岩、複雑に入り組んだシスト、花崗岩など多様な土壌特性を持っており、その複雑さをワインに生かすような「ビオロジック」栽培を行っています。

『僕はナチュラルに葡萄を育てています。除草剤や殺虫剤は一切使用しないし、もし何かを撒くとすれば、植物で造った煎じ薬、もしくはボルドー液くらい。』

手作業で収穫を行った後、葡萄を冷蔵室に保管して、葡萄が傷まないようにポンプは一切使わず重力でタンクに流します。そして自然酵母でアルコール発酵が始まります。シラー以外は房丸ごと発酵樽に入れます。その方が濃厚な味に仕上がるのです。そして、ワインの美味しい成分が逃げてしまわぬようにフィルトレーションもコーラージュもしません。』

蔵元の名前「Possible」とはフランス語で「可能なこと、できるだけ」という意味。自分の目指すワインに向けて可能な限り突き進むんだ、そうすればできるんだ、という気持ちのあり方を示しています。



2018 Cours Toujours Côtes du Roussillon クール・トゥジュール コート・デュルーシオン

参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

品種・畑・土壌:マカブー70%、カリニャン・グリ30%
 カサーニュ村 カリニャン・グリ 樹齢48年 片麻岩土壌 標高400M
 ラ・トゥール・ド・フランス村 マカブー 樹齢62年 片麻岩土壌
 ラジゲール村 マカブー 樹齢50年 シスト土壌
 ランサック村 マカブー 樹齢60年 花崗岩質土壌
 コディエス・ドウ・フヌイエッド村 マカブー 樹齢50年
 泥灰土、シスト土壌 標高400M



醸造・熟成:ブドウの完璧な成熟を求め、2度に渡って収穫。マカブーとカリニャン混醸。

収穫毎に除梗せず、全房のまま直接圧搾してタンクに足して混醸。ステンレスタンクでアルコール発酵を始め、古樽に移し替えてアルコール発酵終了、MLF、1年間樽熟成後、8か月補酒せず酸化熟成。SO₂を9mg/L添加して瓶詰め。

ワイン名の由来;2003年の仕込みの時、マカブー種の発酵が延々と続いたこと。

この年が初めてのワイン造りだったため、てんてこ舞いで文字通り走りっぱなしだったこと。

クール・トゥジュールとは『ずっと走る』という意味。これは、ずっと走り続け、何かを得ること。

そして、ぶどうを栽培しワインを醸造するのに、「普通なら…」という形式にとらわれた意味のないルールをいろいろと要求されることに対して、「そんなこと知るか！ほおっておけ」というフランス語の表現でもある。

ワイン造りに関するいろいろなしがらみをややかすユーモアも含む。

2018 Qui a bu, boira Vin de France キ・ア・ビュ・ボワラ ヴァンド・フランス

参考上代¥2,800 (税込¥3,080)

品種:シラー100% 樹齢:25年
 畑・土壌:標高420mに位置の区画、片麻岩
 醸造:マセラシオン・カルボニック15日間、ピジャージュなし。
 30日間のアルコール発酵。SO₂添加せず
 熟成:ステンレスタンクで、3月まで熟成。
 濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO₂を7mg/L添加。
 ワイン名は「悪い癖は治らない(一度飲んだらまた飲みたくなる)」という意味。

**Le Fruit du Hasard Côtes du Roussillon ル・フリユイ・デュ・アザール コート・デュルーシオン**

2016年 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

2017年 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

2019年 参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

品種:カリニャン・ノワール70%、シラー30% 樹齢:30~40年
 畑・土壌:2011年より新しく手に入れたコディエ・ド・フヌイエードの区画
 シスト・泥灰土、標高400M 冷涼な区画で葡萄の成熟はゆっくりと進みます。
 醸造:カリニャン、シラー共に除梗せず全房のままタンクに入れ混醸。
 先にシラーを入れピジャージュ、その上から破碎しないカリニャンを追加し
 15日間マセラシオン・セミ・カルボニック。ルモンタージュ。



熟成:(2016年)タンクで8か月。2017年4月18日に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO₂を7mg/L添加。

(2017年)タンクで9か月間。2018年5月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO₂を7mg/L添加。

(2019年)タンクで8か月間。2018年5月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO₂を5mg/L添加。

ワイン名は「偶然、偶然の産物、運命のいたずら」といった意味を持ちます。

ファーストヴィンテージとなった2003年に本当に偶然と忍耐を要した年だったことに由来して命名しました。

2018 Charivari Côtes du Roussillon**シャリヴァリ コート・デュ・ルーシヨン 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)**

品種:カリニャン 100%

畑・土壌:カサーニュ村の3区画、標高 400 メートル、北向き

樹齢:51 年、52 年、87 年

醸造:手摘みで収穫、全房のままタンク、ピジージャーズで低温でマセラシオン・セミ・カルボニック3週間。圧搾し、フリーランジュースにプレスをブレンドする。

熟成:8ヶ月ガラスファイバータンク熟成、スーティラーージュを冬の間に施し還元を抑える。春に瓶詰め。

濾過・清澄せず。瓶詰め前に SO₂ を 5mg/L 添加。**注意) コルクに 2017 の刻印がある場合がありますが、中身は 2018 年です。**

ワイン名の由来;シャリヴァリとは、混乱した中での騒音や、サーカス用語の芸人が最初と最後の挨拶をする舞台と異音同義語。このキュヴェは初めてカリニャン 100%で造ったキュヴェ。

カリニャンは、ルーシヨンで伝統的で歴史のある葡萄品種であり、ドメーヌで一番栽培面積の多い葡萄品種である。

中世のころ非難すべき人物の前で釜をたたく騒音で非難を表す風習があった。「ワイン作りとは・・・」という人々をけなしている。別の意味として、「カンカン」という 1830 年代に流行した騒々しく品のない踊りのこと。「騒音、バカ騒ぎ」という意味も含まれる。

C'est pas la mer à boire Côtes du Roussillon**セ・パラ・メール・ア・ボワール コート・デュ・ルーシヨン**

2016 年 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

2017 年 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

2019 年 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

品種;グルナッシュ(ラジゲール村 樹齢:50 年 シスト土壌、コディエス・ドウ・フヌイエッド村 樹齢40 年 泥灰土、シスト土壌)

シラー(コディエス・ドウ・フヌイエッド村 樹齢30 年 シスト土壌)

カリニャン(コディエス・ドウ・フヌイエッド村 樹齢 40 年 シスト土壌)

醸造・熟成:セパーージュ、村ごとに4つのタンク(グルナッシュ2、シラー1、カリニャン1)で醸造。

タンクに入れ 30~40%ピジージャーズ。その後破砕していない葡萄を全房のまま追加。

シラー、カリニャンは 3 週間マセラシオン・カルボニック。グルナッシュも 3 週間マセラシオン・カルボニック。(2019 年は 5 週間)。圧搾してタンクに入れて熟成、翌年 3 月にアッサンブラージュ、10 か月タンク熟成。瓶詰め前に SO₂ を 7mg/L 添加。

ワイン名の由来: 直訳すると、『海水を飲むわけでも無い!』と言う意味なんですが、フランス人は『そんな大したことないでしょう!』という時に使う表現です。

『このワインはアツというまに飲んでしまうからジョーク交じりでこの名前をつけたんだ』と半笑いなルイック!

マセラシオン・カルボニックが果実味の深さを引き出し、ミネラル感たっぷりなワイン。

繊細でフレッシュな味わいはルーシヨンの固定観念を覆します。

このキュヴェは、ドメーヌの所有する全ての区画のぶどうをアッサンブラージュしています。



2021 年 5 月版

En Attendant la pluie オン・アタンダン・ラ・プリユ ～雨を乞う～

2006年から2008年の3年間、連続して極度な乾燥期に襲われ、ポッシブルの収穫量は激減してしまいました。少しでも補うため、2009年、ドメヌ・デュ・ポッシブルとは別にネゴシアンとして『En Attendant la pluie オン・アタンダン・ラ・プリユ』を設立しました。

オン・アタンダン・ラ・プリユは『雨が降るその日まで』、『雨を待ち続けながら』という意味で、猛暑や強い乾燥の年でも無事にワインが造れるようお願いを込めて名付けられました。

法律上、ドメヌとネゴシアンの双方を経営する場合は、建物や醸造所が物理的に離れていなくてはなりません。経済的に新しい醸造所を造ることは出来ないため、オン・アタンダン・ラ・プリユがドメヌ・デュ・ポッシブルのネゴシアンとなり、葡萄を買い取って醸造する形に変えたのです。

そのため、ドメヌ・デュ・ポッシブルのワインにも Mis en bouteille En Attendant la pluie と元詰表記されています。

すべての葡萄はドメヌ・デュ・ポッシブル同様ビオロジックで栽培され、同じチームが手作業で収穫。

ワイン造りも同様に天然酵母で、発酵中の酸化防止剤添加は行いません。

2018 Danse encore Côtes du Roussillon ダンス・アンコール コート・デュ・ルーシヨン

参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

品種:グルナッシュ・ブラン、マカブー 土壌:泥灰土シスト土壌

醸造:手摘み収穫後、一緒に圧搾、天然酵母、混醸。

熟成:一部をステンレスタンク、一部を樽でアルコール発酵後、そのまま8か月熟成。スーティラージュ4回 濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO₂を7mg/L添加。フランス語で『もっと踊れ』の意味。

*2018年を最後に2019年からはドメヌ物としてリリース予定です。

**2015 Tout bu , or not tout bu Côtes du Roussillon**

トゥ・ビュ オア・ノット トゥ・ビュ コート・デュ・ルーシヨン 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

品種・畑・土壌:グルナッシュ・ノワール 70%(樹齢31年と53年)、ムールヴェードル 30%(樹齢20年)サン・ジャン・ラセーユ村、粘土と砂質土壌。

醸造:気温の低い朝7時から収穫。タンクに20%を全房で入れる。残りは24時間、4度の冷蔵庫で保管。破碎・除梗せず全房のままタンクに入れ、その上からムールヴェードル混醸。低温で14日間マセラシオン・カルボニック、プレスし、タンクでさらに2週間。アルコール発酵後、2度澱引き。

熟成:40%ステンレスタンク、60%セメントタンクで8か月間熟成。

SO₂を2mg/L添加して瓶詰め。



シェイクスピア著『ハムレット』の有名な台詞、To be or not to be(生きるべきか、死ぬべきか(それが問題だ))とフランス語の Tout bu(全部飲む)を掛けてあるフランス人の新聞記者アレー氏による造語。『飲むべきか、飲まざるべきか(それが問題だ)』

2016 L'eau à la bouche Côtes du Roussillon

ロ・ア・ラ・ブッシュ コート・デュ・ルーシヨン 参考上代¥3,300 (税込¥3,630)

品種・畑・土壌:シラー50% 樹齢:30~40年 標高500m、花崗岩

グルナッシュ・ノワール 35% 樹齢:35年 標高350m 花崗岩

カリニャン・ノワール 15% 樹齢:80% 標高350m 花崗岩

醸造:すべてセパージュ別に醸造・熟成。収穫後、破碎・除梗せず全房のままタンクに入れ、最初の50%のみピジャージュ。

その後葡萄を加えピジャージュなし。15日間のマセラシオン。

タンクでアルコール発酵からマロラクティック発酵。

熟成:100%は品種ごとにステンレスタンクで熟成。2016年3月にすべてアッサンブラージュ、2カ月熟成させ瓶詰め。



直訳すると『口の中の水』美味しいものを目の前にしてよだれが出てくること。『食べたい！飲みたい！』という意味

2015 Pataquès Côtes du Roussillon**パタケ コート・デュルーシオン 参考上代¥4,500 (税込¥4,950)**

品種・畑・土壌:グルナッシュ 50%、シラー20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 10%
 トタヴェル村 標高 200m、粘土石灰質 フェルマージュ契約ですべてルイック氏が栽培管理
 グルナッシュ・ノワール 樹齢:30年、シラー 樹齢:25年 ムールヴェードル 樹齢:20年
 他の区画:標高 200m、東向き、片麻岩

カリニャン 樹齢40年 グルナッシュ・ノワール 樹齢40年

醸造:すべて同じ日に収穫し、すべての品種を一緒に破碎、除梗せず全房のままタンクに入れ、軽くピジャージュ。3週間のマセラシオン・セミ・カルボニック。マセラシオン期間にアルコール発酵を終え、プレスの際には残糖が無く発酵が終了しています。熟成:ステンレスタンクで8か月。SO₂を5mg/L添加して瓶詰め。



『騒ぎ、ごちゃごちゃ、無計画』という複数の意味を持つ言葉。音の響きの良さと、葡萄品種が混ざり合い混醸したこのワインにふさわしいと命名。『ごっちゃ混ぜ！』

NV(2014/2015) Jamais deux sans Trois Vin de France**ジャメ・ドゥー・サン・トロワ ヴァンド・フランス 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)**

品種・畑・土壌:グルナッシュ(3生産者のグルナッシュを1/3ずつ)
 ルイック氏を含めた仲の良い三人の生産者(ル・ブー・デュ・モンドのエドゥアール氏、ル・タン・デ・スリーズのアクセル氏)の最高品質のグルナッシュを持ち寄って造ったワインです。

2014年は樽香がやや強くなったため、2015年を加えてリフレッシュさせました。

畑・樹齢・土壌:ルイック氏 C'est pas la Mer a Boireのグルナッシュ、樹齢50年、シスト土壌、標高250M

アクセル氏 50% 樹齢40年 花崗岩、クオーツ質土壌 標高450M/50% 樹齢40年、粘土石灰質 標高450M
 エドゥアール氏 樹齢45年、片麻岩質土壌、標高400M

醸造・熟成(2014年):三者別々に醸造。

アクセルは全房のまま3~4週間マセラシオン・カルボニック、ピジャージュせず。タンクで6か月熟成。

ルイックは全房のままタンクに入れ30%ピジャージュ、その後破碎していない葡萄を全房のまま追加。

4週間マセラシオン・カルボニック。圧搾し、タンクでアルコール発酵終了。タンクで6か月熟成。

エドゥアールは全房のまま3~4週間マセラシオン・カルボニック、ピジャージュせず。

タンクでアルコール発酵してから古樽に移し替えて6か月熟成。

2015年4月、ルイックの醸造所のタンクに三人のグルナッシュをアッサンブラージュ。12か月間熟成。

2016年5月、三人の2015年のグルナッシュを追加。

2015年ヴィンテージも同様に造り2016年5月、ルイックの醸造所の2014年のタンクに三人の2015年を追加。

2016年7月、SO₂添加せずに瓶詰め。



『二度あることは三度ある』。彼らは仲がととてもよく、三人の内二人が揃うと三人目は必ず近くにいることを意味している。



2021年5月版

NV(2016) Jamais deux sans Trois Blanc Vin de France

ジャメ・ドゥー・サン・トロワ ブラン ヴァンド・フランス 参考上代¥5,000 (税込¥5,500)

2016年は猛暑の影響でグルナッシュの生産量がとても少なかったため、互いの白ワインを個々で醸造。

8か月間熟成させた後にルイックの蔵でアッサンブラージュしました。

葡萄・樹齢・土壌:ルイック Cours Toujours 2016 マカブー、カリニャン・グリ

アクセル La peur du Rouge 2016 シャルドネ 樹齢35年 粘土石灰質 標高400M

エドゥアール ルーサンヌ 100% 樹齢10年 ランサック村、花崗岩質 標高350M

醸造・熟成:Cours Toujours 全房のまま直接圧搾、タンクから樽に移し替えてアルコール発酵。

古樽熟成、MLF発酵あり、最後の3カ月はウィヤーージュ(補酒)せず意図的に酸化を促す。SO2添加せず。

アクセル 全房で10日間マセラシオン・カルボニック。

圧搾後ステンレスタンクで8か月熟成、天然酵母、SO2添加せず。

エドゥアール 直接圧搾、ステンレスタンク発酵、MLF発酵、そのまま8か月熟成、SO2添加せず。

2017年春にルイックの蔵で3つをアッサンブラージュ、さらに1年間ステンレスタンク熟成。

濾過・清澄せず。SO2添加せず。

NV(2013) Grigris Vin de France グリグリ ヴァンド・フランス

参考上代¥11,000 (税込¥12,100)

品種;マカブー100% 樹齢:45年 アルコール:15度(フェルマージュ契約の畑の為、2014年に手放しています。)

醸造・熟成:手摘み収穫、直接圧搾後に小さなタンク、天然酵母でアルコール発酵。

その後ガラスの丸い大瓶、ダムジャーヌで4年熟成。

熟成期間中のウィヤーージュ(補酒)は一切施さないためジュラのワインのように産膜酵母に由来する風味が加わります。

濾過・清澄ともにせず。SO2を一切添加せず瓶詰め。

