

Terre de ROA / テール・ド・ロア

Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。

Terre de ROA は 2009 年に Ecocert 認証を取得した、この A.O.C.サン・プルサンでの有機栽培のパイオニア的な存在です。Claudin(クロディーヌ)と夫 Luc Tisserand(リュック・ティスラン)、その娘 Loren(ロレン)は、Monetay sur Allier(モネテ・シュール・アリエ)と Bresnay(ブリネ)のコミューンに現在 11 ヘクタールの畑を管理しています。

前者の砂質土壌は果実に表現力を与え、後者の花崗岩質土壌はテロワールのミネラルを優勢に描きます。

私たちはヴィニユロンとして、多様なブドウ品種を選択しました。シャルドネ、ガメイ、ピノ・ノワール、ロワール渓谷で一般的なブドウで

す。Tressallier(トレスリエ)はこのオペラシオン、サン＝プルサン固有の特別なブドウなのです。

キュヴェ・リュネール、キュヴェ・ソレイユ…私たちのワインの名前は環境と自然のサイクルを尊重して造られているということをお知らせさせてくれます。

ブドウ畑において、リュックは化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じています。

ボルドー液のみ、丁寧に散布してブドウの樹を護ります。野菜で造る堆肥を畑に与えます。土中の微生物の活動を豊かにして生態系の多様性を促進すると共に土中を空気を取り込むために畝ごとに管理して交互に草刈りを行います。私たちは持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、レンガの詰め物や石膏まですべて選択しました。

そのセラーでワイン造りは可能な限り自然のリズムに沿って行います。

発酵は培養酵母を添加せず、古来からの方法で行います。ごくわずかな硫黄だけが控えめに加えられるのみです。

Monetay sur Allier(モネテ・シュール・アリエ)にある区画は 9 ヘクタール、古代ブルボネの砂質土壌です。ワインは果実味と鮮度を表現します。

もうひとつの区画は Bresnay(ブリネ)にある 2 ヘクタールの区画で花崗岩土壌にあり、このテロワールの全ての力をワインに与えてくれます。

この二つのテロワールのおかげでキュヴェに応じた表現が出来るのです。私たちの畑のブドウ品種は赤とロゼの場合、ガメイとピノ・ノワール、白の場合はシャルドネとトレスリエです。

トレスリエは A.O.C.サン＝プルサン特有の品種であり、私たちの白ワインになくはならない典型です。

ヴィニユロンたちが忘却から守ることが出来た古代のブドウです。

私たちの畑は1年ごとに交互の畝を処理しています。働いていない畝は自然のまま草に覆われています。

ブドウの樹には一切の化学合成的な処理を施しません。銅と硫黄を含むボルドー液は的を絞ってホメオパシーの考えに基づいて投与します。植物と海藻の堆肥がそれを媒介します。

私たちはビオダイナミの実践を通じて栽培と醸造をすることで生態系の多様性を尊重しています。

醸造はそのヴィンテージの個性に応じて最小限の介入となります。また亜硫酸の添加には非常に注意を払っており、ヴィンテージによりますが最大でもフリーSO₂は 15 mg/L を越えることはありません。

発酵は培養酵母を用いず固有の天然酵母を使用して行います。可能な限り最も自然に寄り添ったワイン造り、それが私たちの目標なのです。



2022 Cuvée “A” dans l’Absolu Saint-Pourcain ドン・ラブソリュ サン＝プルサン 参考上代¥4,400 (税込¥4,840)

“絶対的に”

品種:トレスリエ 60%、シャルドネ 40% 樹齢:15～50年

土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質)

気候:半大陸性気候、変化系海洋気候

仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO₂を添加。

味わい:澆冽、湧き上がる強さ、清涼感のある柑橘果実。



2021 Solaire Vin de France

ソレイル ヴァン・ド・フランス 参考上代¥4,900 (税込¥5,390)

“太陽のような、途方もない…”

品種:シャルドネ 100% 樹齢:15～50年

土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質)

気候:半大陸性気候、変化系海洋気候

仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:ステンレスタンク、瓶詰め前に最低限のSO₂を添加。

味わい:エキゾチック、熟した果実、柔らかく、表現力豊かなワインです。

アルコール度数 :12.5%



2021 Tresse à Lier Vin de France

トレ・サリエ ヴァン・ド・フランス 参考上代¥5,200 (税込¥5,720)

品種:トレスリエ 100% 樹齢:20～40年

土壌:粘土・シレックス

気候:大陸性気候

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO₂を添加。

味わい:黄金色の、熟した、食欲をそそる、フレッシュで塩味のある柑橘的なアロマのワインです。

アルコール度数 :11.5%



2022 Cuvée “O” à l’Orée du monde Saint-Pourcain Rosé

ア・ロレ・デュ・モンド サン＝プルサン ロゼ 参考上代¥4,400 (税込¥4,840)

“世界の果て、世界の外れで…”

品種:ガメイ 100% 樹齢:45年

土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩)気候:半大陸性気候、変化系海洋気候

仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:タンクで8か月、無濾過、瓶詰め前に最低限のSO₂を添加。

味わい:イチゴ、軽快な酸味と甘いスパイスを伴います。アルコール度数 :13%



2021 Cuvée “R” dans ma sph’R Saint-Pourcain**ドン・マ・スフィール サン=プルサン 参考上代¥4,400 (税込¥4,840)**

“私の球体の中で、俺の領域”

品種:ガメイ 60% ピノ・ノワール 40% 樹齢:20~40年

土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 気候:半大陸性気候、変化系海洋気候

仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1か月、瓶詰め前に最低限のSO₂を添加。

味わい:食欲を刺激する絹のような柔らかさ、繊細な赤い果実とフレッシュなスパイス。アルコール度数:12%

**2021 Supplement d'Ame Vin de France****サプリメント・ダム ヴァン・ド・フランス 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)**

“精神、魂のサプリメント”

品種:ガメイ 100% 樹齢:25年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質)

気候:半大陸性気候、変化系海洋気候 仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

全房のまま5日間発酵。

味わい:ピュアな赤果実のジュース。綺麗で発酵とした酸味。

アルコール度数:12%

**2019 Lunaire Saint-Pourcain****リュネール サン=プルサン 参考上代¥4,900 (税込¥5,390)**

“月のような、途方もない…”

品種:ピノ・ノワール 60%、ガメイ 40% 樹齢:20~40年

土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩)

気候:半大陸性気候、変化系海洋気候

仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:品種ごとにステンレスタンクで12か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO₂を添加。

味わい:張り詰めたストラクチャー、コショウ、力強く複雑。アルコール度数:15%

**2021 Reflet d'Ame Vin de France****ルフレ・ダム ヴァン・ド・フランス 参考上代¥5,200 (税込¥5,720)**

“魂の反射、愛をこめて…”

品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢:25年

土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 気候:半大陸性気候、変化系海洋気候

仕立て:ギュイヨ・プーサール

醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。

熟成:タンクで8か月、無濾過、瓶詰め前に最低限のSO₂を添加。

味わい:深みのある構造。穏やか、胡椒の香り。力強く複雑。

アルコール度数:12%

