

Renensansa ルネサンサ



ボーンで醸造の勉強をし、イタリアの Franciacorta(フランチャコルタ)で6ヶ月間スターージュをした Antoine Jaboulet-Vercherre(アントワーヌ・ジャブレ・ヴェルシェール)はブルゴーニュのオークセイ・デュレスで白ワイン(Meursault, Auxey-Duresses, Bourgogne Grand ordinaire, Bourgogne Aligoté)を造っていました。初ヴィンテージは2000年でした。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年、パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。

新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、その国の進歩に驚きました。20年前、アントワーヌはスロベニアに恋に落ちていました、そして白ワインに相応しい畑をこの Maribor(マリボル)に見出したのです。

彼はパートナーとスロベニアでワイン畑を探し、ここでワインを造り住むことを決意しました。

レンシュキ・リースリング(Renski Rizling), ラシュキ・リースリング(Laski Rizling)、シャルドネ、ケルナー(Kerner)

彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。

コロナ渦の影響でスタートは遅くなってしまったが、2021年には本格的に栽培を始めることが出来ました。

ブルゴーニュでの経験同様、すぐにビオ栽培への変換を進めています。

栽培:2.5ヘクタールの畑には4品種植えています。

去年の夏に追加で5ヘクタールにブドウを植えることが許可され、今から2年間かけて進めていきたいと考えています。

畑では化学肥料は一切使用せず、手摘み作業で収穫を行っている。畑には雑草を生やしています。

醸造:手摘みで収穫したブドウは全房で空気圧搾機でプレス。その後タンクに入れ、軽いデブルバージュをしてから木樽に移します。バトナージュとルモンタージュを行う。温度調節あり、マロラクティック発酵あり。

フィルター掛けをし、ワインのPHに応じてSO2わずかに添加します。

2021 Laski Rizling Z.G.P. Stajerska

ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ

葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルシュリースリング)100%

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:500Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。

味わい:熟した果実が口いっぱいに広がり、アニスの香りや新鮮なフェネル、また砕いた洋ナシや爽やかなリンゴ、水仙の花のニュアンスが印象的。まろやかでフレッシュな口当たりに旨みや複雑感もあり、長年進化し続けるワイン。

2021 Renski Rizling Z.G.P. Stajerska

レンシュキ・リーズリング シュタイエルスカ

葡萄:レンシュキ・リーズリング(ライン・リースリング)100%

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。標高 350M。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成: 500L、1,200L のブルゴーニュ樽で 12 カ月熟成。瓶詰めの前に SO2 わずかに添加。

2022 Laski Rizling Z.G.P. Stajerska

ラシュキ・リーズリング シュタイエルスカ

葡萄:ラシュキ・リーズリング(ヴェルシュリースリング)100% 樹齢:35 年

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:500L のブルゴーニュ樽で 12 カ月熟成。瓶詰めの前に SO2 わずかに添加。

味わい:熟した果実が口いっぱいになり、アニスの香りや新鮮なフェネル、また砕いた洋ナシや爽やかなリンゴ、水仙の花のニュアンスが印象的。まろやかでフレッシュな口当たりに旨みや複雑感もあり、長年進化し続けるワイン。

2022 Renski Rizling Z.G.P. Stajerska

レンシュキ・リーズリング シュタイエルスカ

葡萄:レンシュキ・リーズリング(ライン・リースリング)100% 樹齢:35 年

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。標高 350M。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成: 500L、1,200L のブルゴーニュ樽で 12 カ月熟成。瓶詰めの前に SO2 わずかに添加。

味わい:ライムのジャムやピターなオレンジ、フレッシュなアプリコットも香り。

酸味がはっきりしており、バランスの綺麗なワイン。

2022 Chardonnay Z.G.P. Stajerska

シャルドネ シュタイエルスカ

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:35 年

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。標高 350M。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:228L、500L、600L、1,250L、1,800L のブルゴーニュ樽で 12~18 カ月熟成。瓶詰めの前に SO2 わずかに添加。

味わい:とてもアロマティックで数種類のリンゴの香りが印象的:フレッシュな青りんごや、焼きリンゴの甘味、ジューシーな果実味も感じられ、とてもリッチな口当たり。口に含むと、爽やかなレモン、そしてプラリネ、砕いたヘーゼルナッツ、白いヌガー、コショウのようなスパイスなど、複雑感のある味わい。

2022 Chardonnay Single Barrel Z.G.P. Stajerska

シャルドネ シングル・バレル シュタイエルスカ

葡萄:シャルドネ 100% 樹齢:35 年 最も優れた区画から造るワインです。

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。標高 350M。

Chardonnay と同じ区画ですが、今年特に斜面上部のブドウが素晴らしかったため、上部のもののみを使用したのが Chardonnay Single Barrel になります。

同じ区画でもこの上部のシャルドネは2週間遅れて収穫しました。醸造法と熟成法は Chardonnay のキュヴェと同様です。

ブルゴーニュらしいシャルドネを造りたい思いで、結果はリッチでアルコール度数は通常の Chardonnay より 0.5% 高いキュヴェになっています。

熟成は 600 リットルのストックンガー製樽で、生産本数は 700 本です。