

# Le Raisin et L'Ange

## ル・レザン・エ・ランジュ



1983年創業 栽培：バイオロジック、Nature et progres 仕立て：ゴブレ、ギュイヨ、コルドン・ロワイヤル 支柱・添え木の素材：木  
 栽培品種：シラー、グルナッシュ、メルロ、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ミュスカ  
 2015年～：ガメ、シャルドネ  
 自社畑面積：7ha 土壌：石灰質・粘土 醸造：セミ・カルボニック 年間平均生産量：30000本  
 添加物は一切なく、濾過もしない、自然な造りのワイン

### ガメの畑について

農家の友人からの買いブドウであり、畑(St Julien de serre 畑②の方です)の面積は2haで樹齢は約35年。アルデッシュの山の斜面(標高400m)に位置し、土壌はシスト。




雨量は年間約2000mm/m<sup>2</sup> 5年前から栽培(バイオ認証取得済み)。ドメーヌから25Km離れたところにある。

ワイナリー「ル・レザン・エ・ランジュ」は、ジル・アゾーニが2000年にアルデッシュ南部の静かな山間に興したドメーヌです。同ドメーヌは2014年、ジルの息子アントナン・アゾーニを責任者として、ネゴシアンに生まれかわりました。

【アントナン・アゾーニのプロファイル】 1985年生まれのアントナンは、化学を修めたのち絵画関係のラボで働き、ピッツァイオーロや料理人としても働く。が、次第に父親の仕事である、ワイン造りに興味を持つ。オーストラリアのワイナリーとラボラトリーで2年間の経験をへて、2013年にアルデッシュへと戻り、父親のジルとともにワイン造りにたずさわった。

2014年にドメーヌはネゴシアンとなる。ジルが所有していた畑は、友人のヴィニキュロンへと譲られ、アントナン自身は15haの契約畑(4人のブドウ栽培家と、友人のワイン生産者たちと契約)と、自身の1haのシラー畑から得られるブドウでワインを造る。自身の畑を持ちつつネゴシアンになったわけ。契約畑を増やしたのは、バイオロジック製ブドウを複数の栽培家から購入することをつづじて、《バイオロジック栽培のムーブメントをよりいっそう広めたい》と、アントナンが考えたから。同世代の友人には、同様の考えのもと、良い仕事をしている栽培家の畑を紹介する、「畑のクルティエ」のような仕事をしている者もいるそうだ。2016年や2017年のように、霜害や雹害のひどかった年には、このような仕事は特に重要になるはずである。






父親のジルは、完全に引退したわけではなく、アントナンとは別にジル本人のワインを造っている。アントナンは父親が興したル・レザン・エ・ランジュのスタイルを踏襲しつつ、自分自身のスタイルを模索中である。「まずは、醸造中に何が起きても、ジルのように焦らず待つことを覚えなくては」と、アントナンは語っている。

◎VdF - Le Raisin et l'Ange Bruine ル・レザン・エ・ランジュ ブリュイーヌ				
	畑 品種：ヴィオニエ70%、ガメ30% 植樹：1981年、2000年 位置：標高450m、北・東向き 土壌：頁岩、砂岩	醸造	ガメのみ12日間のマセレーション ステンレスタンクで12ヶ月間の熟成	備考 “Bruineは小雨のこと。小雨が降れば、身体に涼しさをもたらしてくれる。そんなイメージでつくられたワイン。
○Pause Canon Blanc ポウズ・キャンオン ブラン				
	畑 品種：ソーヴィニヨン・ブラン70%、ヴィオニエ30% 植樹：2006年 位置：標高200m、南西向き 土壌：粘土石灰質	醸造	10日間アルコール発酵後アッサンブラージュ ステンレスタンクで1ヶ月間熟成	備考 畑：Lagorce(ソーヴィニヨン・ブラン)、St Julien(ヴィオニエ) 由来：Pause Canonは、言葉遊びの一種で「ちょっと休んで一杯」という意味。 Pause Canonのシリーズは2016年にワイナリーが、ジルからアントナンに正式に変わり、従来のラインアップに加え、アントナンがプリムールとして造り始めたキュヴェ。
○VdT Le Raisin et l'Ange Blanc - Nedjma ル・レザン・エ・ランジュ・ブラン ネジュマ				
	畑 品種：ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ等	醸造	30日間アルコール発酵 ステンレスタンクで8ヶ月間熟成	備考 “Nedjma”は、アラビア語で「星」という意味。

# Le Raisin et L'Ange

## ル・レザン・エ・ランジュ



	<p align="center"><b>● Pause Canon Rosé</b> ポウズ・キャンオン ロゼ</p>		備考	<p>2018年について： ガメ：Hommage à Robertnと同じ畑から グルナッシュ：Hommage à Robertnと同じ畑から ソーヴィニオン：Nejimaと同じ畑から Pause Canonのシリーズは2016年にワイナリーが、ジルからアントナンに正式に変わり、従来のラインアップに加え、アントナンがプリムールとして造り始めたキュヴェ。</p>
畑	<p>品種：ガメ50%、グルナッシュ40%、ソーヴィニオンブラン10%</p> <p>醸造 グルナッシュはマセラシオン・カルボニック製法（炭酸ガス浸漬法）を4日間。ガメとソーヴィニオンは直接圧搾。</p>			
	<p align="center"><b>● Pause Canon Rouge</b> ポウズ・キャンオン ルージュ</p>		備考	<p>畑：ガメはオマーージュ・ア・ロベールと同じ、シラーはファープルと同じ畑 2018年について： ガメ：Hommage à Robertnと同じ畑から グルナッシュ：Hommage à Robertnと同じ畑から。 由来：Pause Canonは、言葉遊びの一種で「ちょっと休んで一杯」という意味。 Pause Canonのシリーズは2016年にワイナリーが、ジルからアントナンに正式に変わり、従来のラインアップに加え、アントナンがプリムールとして造り始めたキュヴェ。</p>
畑	<p>品種：ガメ75%、シラー25% 植樹：ガメ1981年、シラー1991年</p> <p>醸造 ガメは6日間、シラーは20日間のマセラシオン 15日間アルコール発酵後アッサンブラージュステンレスタンクで2ヶ月間熟成</p>			
	<p align="center"><b>● VdT Le Raisin et l'Ange - Hommage (à Robert)</b> ル・レザン・エ・ランジュ オマーージュ（ア・ロベール）</p>		備考	
畑	<p>品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、グルナッシュ、ガメイ、シラー、アリカンテ等 植樹：2000年</p> <p>醸造 12～15日間のマセラシオン・カルボニック 120日間アルコール発酵 ステンレスタンクで8ヶ月間熟成</p>			
	<p align="center"><b>● VDT le Raisin et l'Ange Rouge fable</b> ル・レザン・エ・ランジュ ファープル</p>		備考	<p>“Fable”とは、子供たちに道徳を説明するための寓話、お話しのこと。</p>
畑	<p>品種：シラー、グルナッシュ、ヴィオニエ、メルロ等</p> <p>醸造 20日間のマセラシオン・カルボニック 90日間アルコール発酵 30%を木樽、70%をステンレスタンクで6ヶ月熟成し、アッサンブラージュ</p>			
	<p align="center"><b>● VDT - Le Raisin et l'Ange Brân</b> ル・レザン・エ・ランジュ ブラン</p>		備考	
畑	<p>品種：シラー、カベルネソーヴィニオン、グルナッシュ、メルロ等 土壌：粘土石灰質</p> <p>醸造 26日間の全房マセラシオン 木樽で30日間アルコール発酵 ステンレスタンクで8ヶ月間熟成</p>			

# Gilles Azzoni

## ジル・アゾーニ

### ●Monteau

#### モントー



畑

品種：ミュスカ50%、マルサンヌ30%、  
プティマンサン20%  
植樹：2006年  
位置：標高250m、南向き  
土壌：粘土石灰質

醸造

21日間のマセレーション  
ステンレスタンクと樽で10ヶ月の熟成

備考

地理的概念を取り入れるという意図から、  
キュヴェ名は区画の名前に由来。

### ●Frigoula

#### フリグラ



畑

品種：シラー100%  
植樹：2006年  
位置：標高250m、南向き  
土壌：粘土石灰質

醸造

21日間のマセレーション  
ステンレスタンクと樽で10ヶ月の熟成

備考

地理的概念を取り入れるという意図から、  
キュヴェ名は区画の名前に由来。