



Le Raisin et L'Ange

ル・レザン・エ・ランジュ



ピエール・オヴェルノワ、クロード・クルトワらを敬愛し、「亜硫酸無添加が絶対条件。ワインにブドウ以外のものは入れない」を信条とする、ジル・アゾーニのドメーヌ。ジルはパリで生まれ、ヴォルネイでの修業後、1983年アヴィニオン西北の静かな深谷の山間、レ・サルレ村でドメーヌを開設。畑はつい近年まで携帯電話も通じない、孤絶した地域であった。VDFクラスの白ワインでも多くは収穫量をわずか25hl/ha前後まで抑制し、一部の赤ワインでは90日間ものアルコール発酵を行う。真摯かつ情熱的なワイン造りで、濃いばかりで単調になりがちな地域のシラーやグルナッシュから、熟成後にブルゴーニュも及ばないほど繊細で複雑な美しいワインを生む。2016年から息子のアントノーが醸造に加わり、ワイナリー名義も息子の名に変更したが、当面はジルも現役を続ける予定。親子の不変の哲学は「ブドウはイエス・キリスト。畑は聖母マリア。造り手は二人に従う羊飼いである」。






【アントナン・アゾーニ】

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、ピ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うじて、「ピ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 プリュイユヌ			
	畑 品種：ヴィオニエ、ガメ、メルロ等 ※買いブドウの比率はVTによって異なる。 植樹：1981年、2000年 位置：標高450m、北・東向き 土壌：頁岩、砂岩	醸造 1次醱酵終了前に瓶詰め ステンレスタンクで12か月間熟成	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。 2016Magはヴィオニエ100%。
○Pause Canon Blanc ポーズ・キャノン ブラン			
	畑 品種：ソーヴィニオン・ブラン、モーザック、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造 全てのブドウをダイレクトプレス アルコール発酵後にアッサンブラージュ ステンレスタンクで熟成	備考 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。
●Pause Canon Rosé ポーズ・キャノン ロゼ			
	畑 品種：ガメ、グルナッシュ、ソーヴィニオンブラン、ブラン・ド・ブリュネル等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造 ブラン・ド・ブリュネルはダイレクトプレス、グルナッシュ・ノワールはポーズ・キャノンルーージュに用いるブドウを4日間置いてセニエ方式で取り出した アルコール発酵後にアッサンブラージュしてステンレスタンクで熟成	備考 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。
●Pause Canon Rouge ポーズ・キャノン ルージュ			
	畑 品種：ガメ、シラー、メルロ、グルナッシュ・ノワール等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造 メルロとグルナッシュ・ノワールを7日間のセミ・マセラシオン・カルボニック アルコール発酵後にアッサンブラージュしてステンレスタンクで熟成	備考 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 align="center">○VdT Le Raisin et l'Ange – Nedjma ル・レザン・エ・ランジュ ネジマ</p>		<p>“Nedjma”は、アラビア語で「星」という意味で、アラビア語圏では女性の名前としてもつかわれる。ヨーロッパが移民に対して、排他的な空気に包まれることを良しとしないジル・アゾーニが、あえてアラビア語の名前をつけた。</p>
	<p>煙 品種：ソーヴィニオン・ブラン、グルナッシュ・ブラン、シャルドネ、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。</p>	<p>醸造 30日間アルコール発酵 ステンレスタンクで8か月間熟成</p>	<p>ル・レザン・エ・ランジュが、自社ブドウでワインを造っていた時代、畑を貸してくれていた、ロベール氏への敬意と賛辞（オマーージュ）をこめて造った。彼らの造るワインの中でもカーボニック・マセレーションのニュアンスが一番出ており、軽快な味わい。</p>
	<p>煙 品種：シラー、グルナッシュ、ヴィオニエ、メルロ、ガメ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。</p>	<p>醸造 20日間のカーボニック・マセレーション 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か月間熟成し、アッサンブラージュ</p>	<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>
	<p>煙 品種：シラー、ガメ、カベルネ・ソーヴィニオン、グルナッシュ、メルロ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。</p>	<p>醸造 26日間の全房マセレーション 木樽で30日間アルコール発酵 ステンレスタンクで8か月間熟成</p>	
	<p align="center">●VdF - Cuvée Maëlys キュヴェ・マエリス</p>		<p>もともとジル・アゾーニがCuvée S（シラー100%）を造っていた畑のブドウ。ル・レザン・エ・ランジュは現在はほぼ買いブドウのネゴシアン・ワイナリーだが、アントナンが今でも自社畑としてこの畑の管理をしていて、アントナンの娘のマエリスの誕生（2020年）を記念して、造り始めた。マグナムのみの生産。</p>
	<p>煙 品種：シラー100%</p>	<p>醸造 50%除梗 ステンレスタンクで17日間マセレーション後、熟成</p>	

Gilles Azzoni

ジル・アゾーニ



		○Monteau モントー			
				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。
	畑	品種：ミユスカ、マルサンヌ、プティマンサン 植樹：2006年 位置：標高250m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造		
		●Frigoula フリグラ			
				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。
	畑	品種：シラー 植樹：2006年 位置：標高250m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造		