






# Le Raisin et L'Ange

## ル・レザン・エ・ランジュ



パリ生まれのジル・アゾーニは農業への興味から1983年にアルデッシュへと移り住み、ワイナリーを開設した。しかし自身のワイン観を変えるワインに出会い、2000年から亜硫酸無添加醸造へとスタイルを一新し、2014年まで同ワイナリーでワインを造った。2014年から息子のアントナンへとワイナリーの運営を譲った。アントナンの代になってからはワイナリーの形態をネゴシアン主体へと変え、自身は1haのシラー主体の畑を栽培している。買いブドウはアルデッシュの数人のブドウ栽培家達と契約しており、栽培家達の中には、やがてはヴィニユロンになろうという人もいて、アントナン達から醸造を学び、ワイナリーを立ち上げる若手も出ている。

	<p align="center"><b>◎VdF - Le Raisin et l'Ange - Bruine</b> ル・レザン・エ・ランジュ ブリュイヌ</p> <p>煙 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</p> <p>醸造 1次醗酵終了前に瓶詰め ステンレスタンクで12か月間熟成</p>	<p>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%。</p>
	<p align="center"><b>○Pause Canon Blanc</b> ポーズ・キャンオン・ブラン</p> <p>煙 品種：マルサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン、モーザック、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 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</p>	<p>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>
	<p align="center"><b>●Pause Canon Rosé</b> ポーズ・キャンオン・ロゼ</p> <p>煙 品種：ブラン・ド・ブリュネル、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。</p> <p>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・キャンオン ル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</p>	<p>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>
	<p align="center"><b>●Pause Canon Rouge</b> ポーズ・キャンオン・ルージュ</p> <p>煙 品種：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。</p> <p>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</p>	<p>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>
	<p align="center"><b>○VdF - Le Raisin et l'Ange - Nedjma</b> ル・レザン・エ・ランジュ ネジマ</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>備考 “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 align="center"><b>●VdF - 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> <p>煙 品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、グルナッシュ、ガメ、シラー、アリカンテ等 ※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 12～15日間のカーボニック・マセラシオン 120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>備考 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・マセラシオンのニュアンスが一番出しており、軽快な味わい。</p>

	<p align="center"><b>●VdF - le Raisin et l'Ange - Fable</b> ル・レザン・エ・ランジュ ファーブル</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、ガメ等 ※買ひ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 align="center"><b>●VdF - 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、ガメ、カベルネ・ソーヴィニオン、グルナッシュ、メルロ等 ※買ひ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"><b>●VdF - Cuvée Maëlys</b> キュヴェ・マエリス</p>		備考	<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ひ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。</p>
畑	<p>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>		