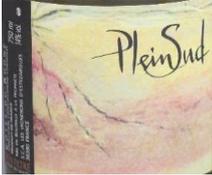


エステザルグ協同組合のワインは全くの日常的な価格にもかかわらず、彼らのワインの目覚ましい味わいは、1980年代と90年代のヴァン・ナチュラルの黎明期に飲み手の嗜好を問わず多くの人の心をつかみ、現在でもパリやフランス全土で広く親しまれている。1965年に創業された協同組合は約10軒のブドウ栽培農家たちから構成されており、そのほとんどがバイオロジック栽培認証を取得、一部栽培家はリュット・レゾネでの畑の管理をしている。除草剤や殺虫剤は使用していない。協同組合としては小さいと言っても、総栽培面積550ha、年産平均160万本という規模で、1990年代から自然酵母醗酵、醸造中の添加物なし、清澄剤不使用、無濾過、亜硫酸の添加は瓶詰前のみというワイン造りを敢行。

現在の醸造長ドゥニ・ドゥシャンは、2000年頃にエステザルグ協同組合の醸造長となり、先代に確立された醸造手法を継続している。それどころか、気候の変動により降雨量減少や猛暑日の記録が塗り替えられていく中リリースされるワインは、毎年のように磨きがかかっている。各栽培農家は、協同組合に醸造を委託し、ドメヌ・ド・ラ・モンタニエット、ドメヌ・ド・ラ・ペリリエールなど、それぞれのワイナリー名でワインをリリース。一方、ブレン・シュッドとキュヴェ・デ・ガレは、複数の生産者のブドウをブレンドして造られる組合全体のエントリーレベルのワインである。

○Côtes du Rhône - Plein Sud コート・デュ・ローヌ プレン・シュッド			
	畑 品種：ヴィオニエ、ルーサンヌ エステザルグ協同組合の複数の栽培農家の畑のブドウのブレンド	醸造 マセレーションなし ステンレスタンクと古樽で醗酵 ステンレスタンクと古樽で8か月間熟成	備考 Plein Sudとは「真南」を意味する。エントリーレベルのワインでありながら、一部古樽での醗酵と熟成を行っている。果実の成熟感があり、アルコール度数も低くはないが、樽香やしつこい甘さのない、ドライな飲み口。
●IGP - Coteaux du Pont du Gard - Cuvée des Galets コトー・デュ・ポン・デュ・ガール キュヴェ・デ・ガレ			
	畑 品種：グルナッシュ、シラー、カリニャンなど エステザルグ協同組合の複数の栽培農家の畑のブドウのブレンド	醸造 15日間のマセレーション コンクリートタンク、ステンレスタンクで8か月間熟成	備考 Galets（ガレ）とはローヌ南部のエステザルグ村一帯によく見られる砂利質土壌のことで、地域の象徴的な土壌である。果実味や調和のとれた味わいが、リリース直後から楽しみ、ブラックベリーのような黒果実の印象をもつフレッシュなワイン。十分に熟してから収穫されるため、甘草、胡椒、シナモンを思わせるアクセントがある。