

Alain Renardat-Fache

アラン・ルナルダ＝ファッシュ

地域: Savoie

地区、村: ヴェジエ地区、メリニャ(Merignat)村

オーナー: Elie et Alain Renardat-Fache

造り手: Alain Renardat-Fache アラン・ルナルダ＝ファッシュ

HomePage: <http://www.alain-renardat-fache.com/>

創業年: 1789 年

ドメーヌ解説:

ルナルダ＝ファッシュ家は、少なくとも8世代に渡り続く歴史あるドメーヌです。

ビオロジック栽培で、出来る限り“介入しない”、自然のままの醸造に努めています。

略歴: Elie Ranardat-Fache は、1996 年にボースの醸造学校を修了(BTS Viti-Oeno)。ブルゴーニュとアルザスのいくつかのドメーヌで研修を行いました。



畑について

栽培方法: ビオロジック、2008 年より全ての畑で適用

認証機関: エコセール FR-BIO-01

自社畑面積: 12.79ha (畑の数: 30)

栽培品種: ガメ(70%)、プルサール(30%)

土壌: 粘土・石灰質

標高: 300 メートルを超える

畑: 南向きの斜面が多い

平均樹齢: 4-50 年

仕立て: ギュイヨ式 / 支柱の素材: 木、鉄

堆肥: 羊の糞

醸造について

酵母: 野生酵母

醗酵容器の素材と容器: 保温性ステンレスタンク(50~100hl)

熟成容器: 保温性ステンレスタンク

セラーの環境: 2階建ての造り。醸造所は1階、瓶内二次発酵を行うセラーは地下にある。

畑は全てメリニャ村にありセラーからは遠くても 800m 圏内に位置する。

収穫: 手摘みで収穫、50 リットルの小さな背負い籠に入れられ、すばやく貯蔵庫(カーヴ)へ運ばれる。

圧搾: 収穫の午後にブドウは圧搾される。破碎や果皮浸漬はせず、果汁の着色ができるのに十分な強さで行われる。

平均年間生産量: 110000 本

<ワイン造り >

○Bugey Cerdon Methode Ancestral ビュジェ・セルドン・メトード・アンセストラル

品種:ガメ85%、プルサール15%(割合は年により若干異なる)

(2008vt:ガメ80%、プルサール20%) (09,10vt:ガメ70%、プルサール30%)

樹齢:4-50年

亜硫酸添加量:醸造中に30-50mg/l

ラ・メソッド・アンセストラル(ビン詰め自然発酵)

24時間のデブルバージュ後のフレッシュなブドウ果汁は、発酵容器の中で澱引きされる。自然に発酵を行い、補糖や酒母の添加はしていない。発酵温度は低温で管理。この発酵の3分の2の段階で(1030の密度)、すなわち1リットルに対して自然な糖分70gの状態。)軽くフィルターに通し、リキュール添加せずにビン詰めをする。ビン詰めされたワインはまず涼しいカーヴで約3ヶ月のゆっくりしたビン内二次発酵をするために並べられる。発酵は、炭酸ガス成分による飽和により発酵自体が止まり、つまり1リットルに対して自然な糖分約40gの状態になり、セルドンの特徴であるドゥミ・セックとなる。ビン内二次発酵が終わり、発酵による澱は「de bouteille a bouteille(ビンからビンへ)」(泡を保つために内々で)と呼ばれるフィルター方法により除去される。ビンはやっとなをされ、針金キャップをつけることとなる。

コメント

色は透き通った鮮やかなピンク。きめの細やかでクリーミーな美しい泡が立つ。香りにはいちごやフランボワーズの香りがあり、口に含むと優しい甘味があり、爽やかな酸味が甘味を引き締める。6度から8度の温度で、年内に味わってください。そのやさしくチャーミングな風味をお楽しみいただけます。