




Un brin libre (Colin ALEX)

アン・ブラン・リーブル (コラン・アレックス)



2017年に試験的にワインを造るが、公式には2018年がコラン・アレックスにとっての初醸造となる。ブドウ栽培の前は、薬草や果実の栽培をしていたが、引退する農家から、ビオロジックで栽培されていた畑を譲り受けた。畑を手に入れた2015年からの3年間は農業職業訓練校時代からの親友である、アントナン・アゾーニ (ル・レザン・エ・ランジュ) にブドウを販売していた。ル・レザン・エ・ランジュへブドウを売りつつ、醸造を手伝いながら、ワイン造りを習得した。年間数千本からの出発だったが、少しずつ設備の購入とセラーの整備をすすめ、2020年VTからはほとんどのブドウを自社で醸造する。醸造はル・レザン・エ・ランジュのメソッドを踏襲し、亜硫酸無添加、石油化学由来の製品を使用せず、瓶詰めまでを行う。

ワイナリー名のアン・ブラン・リーブル (自由な藁) には、農民とは藁のようにしなやかで、曲がることはあっても折れはせず、既存の社会に対して、独立した自由な生きることができるという、思いが込められている。

		<p style="text-align: center;">○VdF - Canaille カナイル</p>		備考	<p>酸の残ったシャルドネと、より熟したヴィオニエをマセレーションにより、香り成分を抽出して、瓶詰め前にアソンプラージュ。バランスのよいキュヴェ。</p>
畑	品種：ヴィオニエ50%、シャルドネ50% 植樹：1988年頃 位置：標高400m、東向き 土壌：シスト土壌	醸造	ヴィオニエは1週間マセレーション シャルドネはマセレーションなし グラスファイバータンクで6カ月間熟成		
		<p style="text-align: center;">○Ombre du raisin オンブル・デュ・レザン</p>		備考	<p>松の多く植わる、酸性土壌で、ガメの栽培に適した土壌。標高の高さゆえの、さわやかな酸味が特徴だが、口当たりの良さや、しつこくない抽出は、造り手の好みがよく表れている味わい。</p>
畑	品種：ガメ100% 植樹：1978年頃 位置：標高400m、北向き 土壌：シスト土壌	醸造	1週間マセレーション期間 ステンレスタンクで6カ月間熟成		
		<p style="text-align: center;">○Fromenteyrol フロモントウイロル</p>		備考	<p>ガメの酸味と、シラーの厚みがあり、気品を感じさせる味わい。 コランのすべての畑のある村の名前を付けたのだが、VdFであるため、初年度のみ、販売できたが、同じ名前のキュヴェはもう作れなくなりました。</p>
畑	品種：ガメ80%、シラー20% 植樹：1978年頃 位置：標高400m、北向き 土壌：シスト土壌	醸造	マセレーション期間は3週間。 アルコール発酵は30日 ステンレスタンク、ファイバータンクで6カ月間熟成		