

# 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、ピ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荷だったが、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 (自由な葉) には、農民とは葉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といふ思いを込めていると、とコランは話す。

○VdF - Canaille カナイユ				
	品種：ヴィオニエ50% シャルドネ50% 畑 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か月間熟成	備考 シャルドネはフレッシュさを残すために、ダイレクトプレス。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。
●Ombre du raisin オンブル・デュ・レザン				
	品種：ガメ100% 畑 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か月間熟成	備考 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。
●Spinelle スピネル				
	品種：シラー主体、ガメ 畑 植樹：1978年頃 位置：標高400m、北向き 土壌：シスト土壌	醸造	グラスファイバータンクで発酵 品種はそれぞれ、1週間 ステンレスタンクで熟成 ビン詰め1か月前にアッサンプラージュ	備考 スピネルとは鉱物の1種で、シラーのブドウの色がこの鉱物の色を連想させることから名付けた。 シラー主体な分、深いトーンの色合いで酸も控えめ。爽やかなガメ100%よりも、落ち着いた味筋。
●Plagnas プラニヤス				
	品種：ガメ100% 畑 植樹：1978年頃 位置：標高400m 土壌：シスト土壌、砂が多く含まれる	醸造	2週間マセレーション期間 ステンレスタンクで9か月間熟成	備考 2020年VTが初醸造で、それまではア・ロンブル・デュ・レザンにブレンドにしていた高樹齢のガメで、マセレーションの期間と瓶詰めまでの熟成期間が長い。赤く華やかな果実味よりも、鉄っぽさを伴った、黒い果実味で、砂地由来のきめ細かなタンニン。