

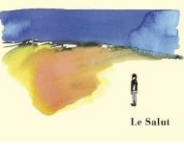



「B面（=Face B）曲はヒット曲ではなく、発見の喜びをもたらす隠れた名曲であると同時に成熟と忍耐の末に訪れる第二の人生の具現化でもある。」リヨン出身のセヴランがカルス村でワイン造りを始めたのは、2016年のこと。それ以前はCAVB（ブルゴーニュ原産地・生産者組合）に8年間勤めていたが、彼の最初のワイン造りを体験したのもカルス村で2004年のことで、ブルゴーニュにいる間も定期的にカルス村での収穫に参加してきた。最終的に自身のワイン生産地としてカルス村を選んだ決め手となったのは、地域一帯の人間関係、友情に強く惹かれてこの地に落ち着いたのだという。

8haの畑はバイオロジック栽培で管理されておりセラーは熱い石壁の地上セラー。全ての醸造は自然酵母で、マセレーションは全体的に短く淡く。そして翌年の春には瓶詰をすることが多い。年によってはやや青い酸を感じることもあるが、清涼感を伴った南仏ワインとして、他には見当たらないバランスに仕上がっている。ラシーヌ初輸入の2021VTは雨の多かった年で、際立った酸の傾向が特に強かった。

		○Engrenaches アングルナッシュ		
	畑	品種：マカブー、グルナッシュ・ブラン/グリ 植樹：1950～1980年代 位置：標高200m 土壌：シスト、年度石灰質	醸造 樽醗酵 半年間樽熟成	備考 品種構成としては主体のマカブーに、グルナッシュを少量加えた（=Engrenaches）、エントリーレベルのキュヴェ。シンプルな造りながらFace Bの、清涼感とかすかな南の果実味を感じさせるスタイルがよくわかる。
		○Three Little Birds スリー・リトル・バース		
	畑	品種：マカブー100% 位置：標高200m 土壌：シスト	醸造 セメントタンクに約半分の収穫を入れ、残りの半分をダイレクトプレスして1週間マセレーション 半年間樽熟成	備考 Face Bの生産するワイン全体に通じる軽やかさに果皮由来のナッツの香りと、グリップのあるタンニンを軽く感じる。
		●Le Salut ル・サリュール		
	畑	品種：マカブー100% + グルナッシュの果皮 位置：標高200m 土壌：シスト	醸造 マカブーをダイレクトプレスした果汁に、赤醸造で1週間マセレーションした後のグルナッシュの果皮を1週間マセレーション 半年間ステンレスタンク熟成	備考 2021年VTは友人のゴビーが1週間もセレーションした後のグルナッシュがとても良い香りだったので、それをもらい受け漬けた。色は薄い赤色。
		●Karignan カリニャン		
	畑	品種：カリニャン100% 植樹：1930～1950年代 位置：標高200m 土壌：年度石灰質	醸造 収穫の2/3を1週間全房マセレーションして、ステンレスタンクで半年間熟成 残りの1/3は1週間全房発酵後、半年間樽熟成	備考 高樹齢のカリニャンを使った、Face Bのトップキュヴェの一つ。抽出も濃くなりすぎないよう気を付けているので、リリースしたてからも比較的早く飲むことができる。