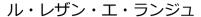


## Le Raisin et L'Ange





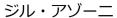
ジル・アゾー二により1983年に創立されたワイナリー。パリ生まれのジルは、農業への興味からアルデッシュへと移り住みワイン造りを始めたの。当初は近代醸造技術を駆使してのワイン造りであったが、しかし自身のワイン観を変えるワイン(とあるシラー)に出会い、このような赤ワインを自分も作ってみたいと2000年から亜硫酸無添加醸造へとスタイルを一新した。スタイルを変更してからは、フランス国内では顧客も変わってしまったが、日本ではヴァン・ナチュール市場の初期から人気を博したのだった。ジルは2014年まで責任者としてワインを造り、責任者を息子のアントナンへと譲った。

アントナンの代になってからはワイナリーの形態をネゴシアン主体へと変え、アントナン本人は1haのシラー主体の畑を栽培している。買いブドウはアルデッシュの数人のブドウ栽培家達と契約しており、栽培家達の中には、やがてはヴィニュロンになろうという人もいて、アントナン達から醸造を学び、ワイナリーを立ち上げる若手も出ている。

| 2018               | 天候にも恵まれ、健全なブドウが取れた。  |    |  |  |  |  |  |  |
|--------------------|--|----|--|--|--|--|--|--|
| 2017               | 遅霜は無かったが、春の雨、夏の乾燥と好ましくない環境が続き、綺麗なブドウは取れたが、収量は前年比で50%。  |    |  |  |  |  |  |  |
| 2016               | 夏に少し雨が多かったが、質、量ともにとても良い年となった。  |    |  |  |  |  |  |  |
| le raisin & l'ange | ⊚ <b>VdF - Le Raisin et l'Ange - Bruine</b><br>ル・レザン・エ・ランジュ ブリュイーヌ   |    | "Bruineは小雨のこと。小雨が降れ<br>ば、身体に涼しさをもたらしてくれ<br>る。そんなイメージでつくられたワイ<br>ン。<br>2016Magはヴィオニエ100%。   |  |  |  |  |  |
|                    | 田畑   | 備考 |  |  |  |  |  |  |
| PAUSE<br>CANON     | ○Pause Canon Blanc<br>ポーズ・キャノン・ブラン   | 備考 | Pause Canonは、言葉遊びの一種で「ちょっと休んで一杯」という意味。<br>Pause Canonのシリーズは2016年にワイナリーが、ジルからアントナンに正式に変わり、従来のラインアップに加え、アントナンがプリムールとして造り始めたキュヴェ。                       |  |  |  |  |  |
|                    | 出種:マルサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニョン・ブラン、モーザック、ヴィオニエ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。  品種:マルサンヌ、グルナッシュ・ブ全てのブドウをダイレクトプレスアルコール発酵後にアッサンブラージュステンレスタンクで熟成 |    |  |  |  |  |  |  |
|                    | <ul><li>Pause Canon Rosé</li></ul>   |    | Pause Canonは、言葉遊びの一種で「ちょっと休んで一杯」という意味。<br>Pause Canonのシリーズは2016年にワイナリー運営が、ジルからアントナンに正式に変わり、従来のラインアップに加え、アントナンがプリムールとして造り始めたキュヴェ。                     |  |  |  |  |  |
|                    | ポーズ・キャノン・ロゼ  |    |  |  |  |  |  |  |
| PAUSE<br>CANON     | 畑 出種: プラン・ド・ブリュネル、グルナッシュ・ノワールはポーズ・キャノン ルージュに用いるファッシュ・ノワール等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。  | 備考 |  |  |  |  |  |  |
| PAUSE              | ● Pause Canon Rouge<br>ポーズ・キャノン・ルージュ   |    | Pause Canonは、言葉遊びの一種で「<br>ちょっと休んで一杯」という意味。<br>Pause Canonのシリーズは2016年に<br>ワイナリー運営が、ジルからアントナ<br>ンに正式に変わり、従来のラインアッ<br>プに加え、アントナンがプリムールと<br>して造り始めたキュヴェ。 |  |  |  |  |  |
|                    | 畑 品種:メルロ、グルナッシュ・ノワー ル等 ※買いブドウのセパージュと比率はVT (によって異なる。 全房醗酵でセミ・カーボニック・マセレーション アルコール発酵後にアッサンブラージュしてステンレスタンクで熟成                             | 備考 |  |  |  |  |  |  |

|   |                                    | ○VdF - Le Raisin et  | I'A              | nge - Nedima   |                   |   |
|---|------------------------------------|--|------------------|--|-------------------|---|
| Nedjma  Review cultives or Viv accompany days frapersolon du vives:                     |                                    | ル・レザン・エ・ランジュ ネジュマ  |                  |  |                   | "Nedjma"は、アラビア語で「星」と  |
|   | 畑                                  | 品種:ソーヴィニョン・ブラン、グル<br>ナッシュ・ブラン、シャルドネ、マル   | 譲浩               | ステンレスタンクで醗酵<br>ステンレスタンクで8ヵ月間熟成                                 | 備考                | いう意味で、アラビア語圏では女性の名前としてもつかわれる。ヨーロッパが移民に対して、排他的な空気に包まれることを良しとしないジル・アゾーニが、あえてアラビア語の名前をつけた。                           |
|   |                                    | ●VdF - Le Raisin et I'Ange   | Hommage à Robert |  | ル・レザン・エ・ランジュが、自社ブ |   |
|   |                                    | ル・レザン・エ・ランジューオマージュ・ア・ロベール  |                  |  |                   | ドウでワインを造っていた時代、畑を   |
| Hommage A Robert  Roses cultives et Vis accompant does Expression de viseur             | 畑                                  | 品種:メルロ、カベルネ・ソーヴィ<br>ニョン、グルナッシュ、ガメ、シ<br>ラー、アリカンテ等<br>※買いブドウのセパージュと比率はVT<br>によって異なる。 | 譲造               | 7-15日間全房マセレーション<br>ステンレスタンクで8ヵ月以上間熟成                           | 備考                | 貸してくれていた、ロベール氏への敬意と賛辞(オマージュ)をこめて造った。<br>全房醗酵で軽快に仕上げた赤ワイン。<br>ボルドー系品種を主体に、ファーブルに比べてフレッシュで果実味のある味筋。                 |
|   | ●VdF - le Raisin et l'Ange - Fable |  |                  |  |                   |   |
| E DOISIN ET L'A NO  |                                    | ル・レザン・エ・ラン   | ノジ               | ュ ファーブル  | 備考                | "Fable"とは、子供たちに道徳を説明するための寓話、お話しのこと。<br>全房醗酵で軽快に仕上げた赤ワイン。<br>地中海系品種を主体に、オマージュ・ア・ロベールよりも鉱物感があり、スリムな骨格のある味筋。         |
| E RAISIN ET L'ANG FABLE  Rivins cultivis et Viv accompany dives l'expressions du vivant | 畑                                  | 品種:シラー、グルナッシュ、ヴィオ<br>二工、メルロ、ガメ等<br>※買いブドウのセパージュと比率はVT<br>によって異なる。                  | 譲造               | 7-15日間全房マセレーション<br>ステンレスタンクで8ヵ月以上熟成                            |                   |   |
|   | ●VdF - Le Raisin et l'Ange - Brân  |  |                  |  |                   | フフンはクルト語で 筆なるカフス の  |
| F DAISIN FT L'A NOF   |                                    | ル・レザン・エ・ランジューブラン   |                  |  |                   | 意。<br>果皮の成分の成熟度など、ブドウのポ   |
| BRÂN  Raines cutricis et Vis accompany desse (expression du vision)                     | 畑                                  | 品種:ガメ、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロ、グルナッシュ、シラー、<br>※買いブドウのセパージュと比率はVT<br>によって異なる。               | 譲告               | 7-15日間除梗してマセレーション<br>ステンレスタンクで醗酵<br>ステンレスタンクで8ヵ月間熟成<br>一部樽熟成あり | 備考                | テンシャルが高いと判断したブドウを<br>除梗し、オマージュやファーブルに比<br>べて抽出を強くした、レザン・エ・ラ<br>ンジュの中では長期熟成のキュヴェ。<br>品種はボルドー系品種やガメが主体と<br>なることが多い。 |
|   |                                    | ●VdF - Cuvé  |                  | もともとジル・アゾーニがCuvée S  |                   |   |
|   |                                    | キュヴェ・マエリス  |                  |  |                   | (シラー100%) を造っていた畑のブ   |
| Maelys le raisin d'ange Gans shall a se accopque dus lorpasse de sans                   | 畑                                  | 品種:シラー100%   | 譲造               | 50%除梗<br>ステンレスタンクで17日間マセレー<br>ション後、熟成                          | 備考                | ドウ。ル・レザン・エ・ランジュは現在はほぼ買いブドウのネゴシアン・ワイナリーだが、アントナンが今でも自社畑としてこの畑の管理をしていて、アントナンの娘のマエリスの誕生(2020年)を記念して、造り始めた。            |
|   |                                    |  |                  |  |                   | ,   |

## Gilles Azzoni





ジル・アゾー二により1983年に創立されたワイナリー。パリ生まれのジルは、農業への興味からアルデッシュへと移り住みワイン造りを始めたの。当初は近代醸造技術を駆使してのワイン造りであったが、しかし自身のワイン観を変えるワイン(とあるシラー)に出会い、このような赤ワインを自分も作ってみたいと2000年から亜硫酸無添加醸造へとスタイルを一新した。スタイルを変更してからは、フランス国内では顧客も変わってしまったが、日本ではヴァン・ナチュール市場の初期から人気を博したのだった。ジルは2014年まで責任者としてワインを造り、責任者を息子のアントナンへと譲った。アントナンのサポートは継続しつつ、少量だけワインを造っている。

| 2017<br>2016 | 遅霜は無かったが、春の雨、夏の乾燥と好ましくない環境が続き、綺麗なブドウは取れたが、収量は前年比で50%。<br>夏に少し雨が多かったが、質、量ともにとても良い年となった。 |  |    |   |    |                                    |  |
|--------------|--|--|----|---|----|------------------------------------|--|
| 2010         | 夏に少し雨かずかうたが、貝、里ともにとして可能い味となった。   |  |    |   |    |                                    |  |
| LE BATELUX   | 畑  | 品種:ミュスカ、マルサンヌ、プティマンサン<br>植樹:2006年<br>位置:標高250m、南向き<br>土壌:粘土石灰質 | 醸造 | 21日間のマセレーション<br>ステンレスタンクと樽で10ヵ月間の熟<br>成 | 備考 | 地理的概念を取り入れるという意図から、キュヴェ名は区画の名前に由来。 |  |
|              | ● Frigoula<br>フリグラ   |  |    |   |    |                                    |  |
|              | 畑  | 品種:シラー<br>植樹:2006年<br>位置:標高250m、南向き<br>土壌:粘土石灰質                | 醸造 | 21日間のマセレーション<br>ステンレスタンクと樽で10ヵ月間の熟<br>成 | 備考 | 地理的概念を取り入れるという意図から、キュヴェ名は区画の名前に由来。 |  |