



Le Raisin et L'Ange

ル・レザン・エ・ランジュ



ジル・アゾーニにより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。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、やがてはヴィニキ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。

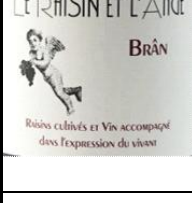
◎ VdF - Le Raisin et l'Ange - Bruine ル・レザン・エ・ランジュ プリュイユヌ				備考	
	畑	品種：ヴィオニエ、ガメ、メルロ等 ※買いブドウの比率はVTによって異なる。 植樹：1981年、2000年 位置：標高450m、北・東向き 土壌：頁岩、砂岩	醸造 1次醗酵終了前に瓶詰め ステンレスタンクで12か月間熟成		
○ Pause Canon Blanc ポーズ・キャノン・ブラン				備考	
	畑	品種：マルサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン、モーザック、ヴィオニエ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造 全ての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		
● Pause Canon Rosé ポーズ・キャノン・ロゼ				備考	
	畑	品種：ブラン・ド・ブリュネル、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。	醸造 ブラン・ド・ブリュネルはダイレクトプレス、グルナッシュ・ノワールはポーズ・キャノン ルージュに用いるブドウを4日間置いてセニエ方式で取り出した 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		
● Pause Canon Rouge ポーズ・キャノン・ルージュ				備考	
	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。	醸造 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		

“Bruinelは小雨のこと。小雨が降れば、身体に涼しさをもたらしてくれる。そんなイメージでつくられたワイン。
2016Magはヴィオニエ100%。

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。
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。

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。
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。

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。
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。

	○VdF - Le Raisin et l'Ange - Nedjma ル・レザン・エ・ランジュ ネジマ			備考	“Nedjma”は、アラビア語で「星」という意味で、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。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン、グルナッシュ・ブラン、シャルドネ、マルサンヌ、ルーサンヌ、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。	醸造		
	●VdF - Le Raisin et l'Ange - Hommage à Robert ル・レザン・エ・ランジュ オマージュ・ア・ロベール			備考	ル・レザン・エ・ランジュが、自社ブドウでワインを造っていた時代、畑を貸してくれていた、ロベール氏への敬意と賛辞（オマージュ）をこめて造った。 全房醗酵で軽快に仕上げた赤ワイン。ボルドー系品種を主体に、ファールブルに比べてフレッシュで果実味のある味筋。
	畑	品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、グルナッシュ、ガメ、シラー、アリカンテ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造		
	●VdF - le Raisin et l'Ange - Fable ル・レザン・エ・ランジュ ファールブル			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。 全房醗酵で軽快に仕上げた赤ワイン。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。
	畑	品種：シラー、グルナッシュ、ヴィオニエ、メルロ、ガメ等 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造		
	●VdF - Le Raisin et l'Ange - Brân ル・レザン・エ・ランジュ ブラン			備考	ブランはグルド語で 重なるカブス の意。 果皮の成分の成熟度など、ブドウのポテンシャルが高いと判断したブドウを除梗し、オマージュやファールブルに比べて抽出を強くした、レザン・エ・ランジュの中では長期熟成のキュヴェ。品種はボルドー系品種やガメが主体となることが多い。
	畑	品種：ガメ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、グルナッシュ、シラー、 ※買いブドウのセパージュと比率はVTによって異なる。	醸造		
	●VdF - Cuvée Maëlys キュヴェ・マエリス			備考	もともとジル・アゾーニがCuvée S（シラー100%）を造っていた畑のブドウ。ル・レザン・エ・ランジュは現在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。
	畑	品種：シラー100%	醸造		

Gilles Azzoni

ジル・アゾーニ



ジル・アゾーニにより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。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。

	○Monteau モントー			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。
	畑 品種：ミユスカ、マルサンヌ、プティマンサン 植樹：2006年 位置：標高250m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	21日間のマセレーション ステンレスタンクと樽で10ヵ月間の熟成		
	●Frigoula フリグラ			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。
	畑 品種：シラー 植樹：2006年 位置：標高250m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	21日間のマセレーション ステンレスタンクと樽で10ヵ月間の熟成		