

## Le Raisin et L'Ange

ル・レザン・エ・ランジュ



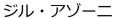
ジル・アゾー二により1983年に創立されたワイナリー。パリ生まれのジルは、農業への興味からアルデッシュへと移り住みワイン造りを始めたの。当初は近代醸造技術を駆使してのワイン造りであったが、しかし自身のワイン観を変えるワイン(とあるシラー)に出会い、このような赤ワインを自分も作ってみたいと2000年から亜硫酸無添加醸造へとスタイルを一新した。スタイルを変更してからは、フランス国内では顧客も変わってしまったが、日本ではヴァン・ナチュール市場の初期から人気を博したのだった。ジルは2014年まで責任者としてワインを造り、責任者を息子のアントナンへと譲った。

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。

		⊚ <b>VdF - Le Raisin</b> ル・レザン・エ・ラン		"Bruineは小雨のこと。小雨が降れ			
eraisin & l'ange	畑	品種:ヴィオ二工、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ヵ月間熟成	備考	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%。	
In any sol	○Pause Canon Blanc ポーズ・キャノン・ブラン					Pause Canonは、言葉遊びの一種で「	
PAUSE CANON	畑	品種: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。		一部のブドウ(例:2024VTはヴィオ 二工)は数日間マセレーション アルコール発酵後にアッサンブラー ジュ ステンレスタンクで熱成	備考	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 Rosé ポーズ・キャノン・ロゼ						
PAUSE CANON	畑	品種:プラン・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。 2024VTはプラン・ド・ブリュネル 100%のダイレクトプレス	醸造	プラン・ド・ブリュネルはダイレクト ブレス、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日間置いてセニェ方式で取り 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	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。 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。	
he had sh	●Pause Canon Rouge ポーズ・キャノン・ルージュ					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	畑	品種:メルロ、ガメ、グルナッシュ・ ノワール、シラー等 ※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	備考	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 e	et l'A	Ange - Nedjma		
LE RAISIN ET L'ANGE	ル・レザン・エ・ランジュ ネジュマ					Nedjmaはアラビア語で「星」を意味 し、アラビア語圏では女性の名前とし
Nedjma  Risins calinds at Vis accompand dies Propurssion du vissor	品種: ナッミ 畑 サンミ ※買い	品種:ソーヴィニョン・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、ヴィオニ工等※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	一部のブドウ(例:2024VTはルーサンヌ)は数日間マセレーションステンレスタンクで醗酵ステンレスタンクで8ヵ月間熟成	備考	し、アラビア語圏では女性の名前としても用いられる言葉。ヨーロッパにおける移民への排他的な風潮を良しとしないジル・アゾーニが、その思想を示すためにあえてアラビア語で名付けた。
		●VdF - Le Raisin et I'An		ル・レザン・エ・ランジュが、自社ブ		
ERAISIN ET L'ANGE		ル・レザン・エ・ランジュ		ドウでワインを造っていた時代、畑を		
HOMMAGE À ROBERT  Robert chinés et Vin accompant does l'experssion du vinne	畑	品種:メルロ、カベルネ・ソーヴィ ニョン、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	7-15日間全房マセレーション ステンレスタンクで8ヵ月以上間熟成		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)をこめて名付けた。 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					
ERAISIN ET L'ANGE	ル・レザン・エ・ランジュ ファーブル			ュ ファーブル		"Fable"とは、子供たちに道徳を説明
Robes cultives or Vin accompany days Expression du vivan	畑	品種:シラー、グルナッシュ、ヴィオ 二工、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	7-15日間全房マセレーション ステンレスタンクで8ヵ月以上熟成	備考	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。
		◆VdF - Le Raisin		フランはクル下語で 筆なるカラス の 意。 果皮の成分の成熟度など、ブドウのポ		
LE RAISIN ET L'ANGE		ル・レザン・エ・				
Brân  Robins celifie's et Vin accompaged doss l'expression du vivent	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、 ※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	7-15日間除梗してマセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで8ヵ月間熟成 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除梗し、オマージュやファー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。
		●VdF - Cu		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 ドウ。 ル・レザン・エ・ランジュは現
Mailys	畑	品種:シラー100%	醸造	50%除梗 ステンレスタンクで17日間マセレー ション後、熟成	備考	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。

		○Moi モン				
E- SATELUK	畑	品種:ミュスカ、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	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 フリグラ					
	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	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。