

“ベテラン農家だけが知る「昔のワインの造り方」”

御年 70 歳を超えるロワール地方トゥーレーヌ地区の大ベテラン「ジャッキー・プレス」氏。

彼のワイン造りは畑から始まり、広大な土地に植わるブドウを丁寧に育てています。2018 年の暑い年、私はロワールでジャッキー・プレスさんと初めてお会いしました。握手を交わしたその手は、皺や爪の間にまで土が入り込んでおり、正しく「農家の人」の手だった事を憶えています。

ジャッキーさんの畑の最大の特徴は、何と言っても畑を覆い尽くす程の「シレックス」。白い火山性の石なのですが、これが土の中や外に沢山有り、ブドウに大きな影響をもたらしています。特に大きな影響がワインに与える「ミネラル感」、そしてスモーキーさを思わせる独特の芳香です。

彼のワインは本当に唯一無二。替えの利かないワインです。

それだけに価格を引き上げるチャンスは何度もあった筈ですが、ジャッキーさんは「そんな事をしたら、パリの飲み友達に、自分のワインを楽しんで貰えなくなってしまう」と、値段を意図的に引き上げる事はしません。

栽培に醸造に、そして人柄も大変に誠実な方です。

そんな彼が自分のキャリアも最終盤となったこの歳に「自分の父のワインの造り方でやってみた」という、ジャッキーさんの新たなる挑戦。

大切な技術と思いが込められた、今回ご案内するのはそんなワインです。

ル・ヴァン・ド・モン・ペール

Le Vin de Mon Père (750ml) 2020

コット 50%、ガメイ 25%、ピノ・ノワール 20%、カベルネ・フラン 5%

「父のワイン」という名前のこのキュヴェは、父や祖父のように、伝統を最大限に尊重して造られました。それは、すべてのブドウ品種を同じタンクで同時に醸酵させるというやり方です。

ブレンドされたブドウ品種はどれかが支配的になる事などなく、より繊細で丸みを帯び、協調された味わいに導かれます。

若々しくも深みのある色合いで、ダークチェリーやラズベリー、カシスを彷彿とさせる果実味が柔らかく広がります。繊細な甘味と丸みのある酸味の調和が見事で、豊富なミネラル分が全体に爽やかさと程よい質感をもたらしています。

凝縮した果実味が優しい口溶けと共に舌を楽しませ、ともすればライトボディに感じるような軽やかな飲み心地の為、飲み疲れるような事はありません。

永らくロワールの地の余韻に浸る事の出来る、素晴らしい赤ワインです。

4,840 円
(税込)



ご注文は、ご来店もしくはお電話や FAX の他、E-mail や LINE、Messenger でも承ります。

【みどりや酒店公式オンラインショップ】

<https://midoriya-saketen.shop/?pid=179750655>