

## ワインニュース

「フレッシュさが命」...エシュ・エ・バニエ



写真の拡大 

「最良の造り手の最良のワインを」と

フランスのラングドック・ルーシオンでエレガントなワイン造りを目指すネゴシアン「エシュ・エ・バニエ」のフランソワ・バニエが来日し、ワイン造りの哲学を語った。

ディジョンでともに醸造学を学んだグレゴリー・エシュと2002年に設立した。5つのオペレーションを手がける。1オペレーションにつき10数軒のヴィニュロン（ブドウ栽培家）と付き合い、ブドウや果汁の形でワインを購入している。

「ラングドック・ルーシオンは、大量生産の協同組合やネゴシアンと小規模な生産者に分かれていて、中間がない。最良の造り手の最良のワインを選んで売るネゴシアンを目指している。ほとんどの造り手はビオロジックに取り組んでいる。雨が少なく、日照の多い天候だから、有機栽培を進めやすい」

輸入・発売されているのは4種。「クレマン・ド・リムー  
2006」（希望小売価格2500円）はシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式で造られた発泡性ワイン。シャルドネ70%にシュナン・ブラン20%、モーザック10%。瓶内熟成期間は24か月間。軽快な辛口で、暑さを感じさせない酸があり、白い花の香り。



写真の拡大 

「サン・シニアン」と「クレマン・ド・リムー」

「シャンパーニュのパイパー・エイドシックやヴーヴ・クリコで修行したときから造りたいと思っていた。アペリティブに最適だし、現地ではデザートにも合わせる。ピレネー山脈の標高500～600メートルに位置し、昼と夜の気温差が20度以上あるから、酸が乗る。シャンパーニュは価格が高いため、競争力がある」とバニエ。

「ミネルヴォワ 2006」（2500円）と「サン・シニアン 2005」（3500円）はいずれも70～80%のシラーにグルナッシュやムールヴェドルのブレンド。ミネルヴォワはエレガントでコストパフォーマンスが高い。サン・シニアンはスパイシーで厚みがある。

「われわれはフレッシュさを出すことに取り付かれている。過熟させず、抽出しすぎない。ミネルヴォワは14%のアルコール度を感じさせないバランスの良さがある。サン・シニアンは片岩土壌からくるミネラル感がある。600リットルの樽で熟成したため、ワインと樽の接触が少なく、ゆっくりと骨格のあるワインに仕上がる」

「コート・ド・ルーション・ヴィラージュ 2005」（3500円）は、グルナッシュ70%が主体。15%ものアルコール度だが、優雅さがあり、暑苦しい感じがない。

問い合わせはジェロボーム（電話 03-5786-3280）。

（2009年4月15日 読売新聞）