



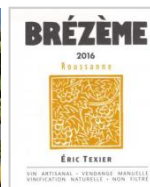
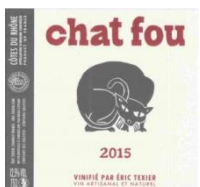
Eric Texier

エリック・テキシエ
Côte du Rhône



コート・デュ・ローヌ

マルセル・ラピエールやピエール・オヴェルノワと同様に、90年代からテロワールを重視した“ナチュラル・ワイン”を造り続けている造り手です。23ha程の極小栽培地“コート・デュ・ローヌ・ブレゼーム”を中心にワインを手掛けています。



“ナチュラル・ワイン” 第1世代の職人

原子力関係のエンジニアだったエリック・テキシエ (Eric Texier)。当初は愛飲家としてワインを楽しんでいましたが、次第にボージョレのシャモナルやマコンのギュファン・エナンの様に、好きなワインを自らも造りたいと考えるようになりました。その後仕事を辞めて、ブドウ畑を購入し醸造家へ転身。ギュファン・エナンのもとで研修をした後、1995年に初ヴィンテージをリリースしました。生産しているワインはコート・デュ・ローヌですが、醸造所はあえて住居のあるリヨン郊外のシャルネイ村に構えました。北の冷涼な気候を活かした地下セラーで、自然のままの環境でワインを造る事が出来るからです。

テキシエのワイン造りの礎となっているのは、ナチュラル・ワインの提唱者ジュール・ショヴェ博士の理念です。「私にとって“ナチュラル・ワイン”とは伝統的手法に回帰したワイン。マルセル・ラピエールやピエール・オヴェルノワと同様に“ナチュラル・ワイン”の第1世代である事を誇りに思っている。」



テキシエ夫妻

北ローヌの極小栽培地“ブレゼーム”

現在、所有畑は約12ha。中心となるのは北ローヌで最も南に位置する栽培地域ブレゼームです。ヴァランスから南に約15キロ程に位置するこの地域にブドウ畑は僅か23ha程。標高はそれほど高くありませんが、冬には雪が積もる丘陵地のすぐ下でアルプス山脈の影響を受ける為、ローヌ最北のAOCコート・ロティよりも冷涼な気候です。石灰質土壌の畑は北ローヌでは非常に稀で、クローズ・エルミタージュとコルナスに少しあるのみです。現在は独立したAOCとして認可される様にINAOと調整をしています。

テキシエがこの畑に出会ったのは1998年の事。当時この地域にブドウ畑は僅か1ha程しかありませんでした。しかし周囲とは異なる独自のテロワールと、植えられていたシラーとルーサンヌの古樹に可能性を感じたテキシエは、造り手仲間の紹介により畑を手に入れ、この地でワイン造りを始めました。現在はマサル・セレクションにより選抜した苗木を植樹して、シラー、ルーサンヌ、クレレットを栽培しています。特にクレレットは現在ローヌではほとんど栽培されていませんが、本来は北ローヌで多く栽培されていた品種。このように伝統的品種の復活にも取り組んでいます。

“自然” + “伝統”を尊重した醸造

醸造面でテキシエが取り組んでいるのは“自然”なワインを“伝統的手法”で造る事。「2000年代以降に広がったナチュラル・ワインの第2世代の造り手達は、マーケティングを意識し過ぎたワイン造りに偏ってしまっている。私たち第1世代はワインにテロワールを反映する事だけを意識している。」

発酵には天然酵母のみを使用。亜硫酸は最低限しか使用しません。キュヴェによっては完全無添加で仕上げる事もありますが、無添加で造る事が目的ではなく品質保持に必要な場合には必ず最低量を加えています。

また多くのナチュラル・ワインの造り手が行っているマセラシオン・カルボニック発酵をテキシエは行いません。「ジュール・ショヴェ博士はマセラシオン・カルボニック法でより自然な味わいのワインを造る事に成功しましたが、それはガメイ種においてでした。この手法は品種によってはテロワール本来の味わいを隠してしまいます。特にシラーはむいていません」。テキシエは、近年のナチュラル・ワインの流行に左右される事なく、あくまでテロワールの表現にこだわった品質重視のワインを造り続けています。



■ボージョレ南部にある醸造所。コート・デュ・ローヌと違い冷涼な気候の為、温度管理をせずに、自然の温度で理想的な醸造できる。

シャトーヌフ・デュ・パプ・VV・ブラン

 Chateauneuf du Pape VV Blanc

テキシエが白に最も適していると考え、非常に石灰が強い「ボワ・セネショー」区画で育つクレレット及びブル・ブーランを使用しています。24時間かけてゆっくりとプレス。その後木樽（古樽）で発酵、16~20ヶ月熟成。シャトーヌフ・デュ・パプでは珍しく、マロラクティック発酵を行っていますが、ブル・ブーランの良質の酸が残りワインにバランスを与えています。

品種： Clairette, Bourboulenc
 タイプ：白
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXPP19B
 小売価格：¥10,000（税抜）



シャトーヌフ・デュ・パプ・VV・ルージュ

 Chateauneuf du Pape VV Rouge

シャトー・ライアスに程近い、砂質の北向き斜面「ラ・クロー」区画に1904年に植えられたグルナッシュ主体、その他5~10%ムールヴェードルを使用。公にはしていませんが、畑にはアリカンテ・ブーシェ種も若干混植されています。

全房のままコンクリート製タンクで発酵。醸造中は亜硫酸不使用。その後、木樽で18ヶ月熟成。

品種： Grenache, Mourvedre
 タイプ：赤
 ビンテージ：2019
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXPP19
 小売価格：¥10,000（税抜）



コート・デュ・ローヌ・プレゼーム・ヴィエイユ・ルーセット

 Cotes du Rhone Brezeme Vieille Roussette

伝統的手法で時間をかけて仕上げるキュヴェ。テキシエの考え方や経験に基づいて造られるスペシャル・キュヴェ。現地では「ルーサンヌ」は「ルーセット」と呼ばれていた為、キュヴェ名に使用している。樹齢70年以上のルーサンヌのみ使用。50%コンクリート製タンク、50%素焼きの甕（450L）で24ヶ月熟成。亜硫酸無添加。

品種： Roussanne
 タイプ：白
 ビンテージ：2015
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXVR16
 小売価格：¥7,000（税抜）



コート・デュ・ローヌ・プレゼーム・ヴィエイユ・スリーヌ

 Cotes du Rhone Brezeme Vieille Serine

伝統的手法で時間をかけて仕上げるキュヴェ。テキシエの考え方や経験に基づいて造られるスペシャル・キュヴェ。

樹齢70年以上のスリーヌ（シラーの原種）を使用。特にプレゼームのスリーヌにはヨード香が現れる。天然酵母のみを使用し全房で発酵。醸造中は亜硫酸不使用。フードル樽で24~30ヶ月熟成。

品種： Serine(Syrah)
 タイプ：赤
 ビンテージ：2015
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXBS15
 小売価格：¥5,500（税抜）



コート・デュ・ローヌ・プレゼーム・ルーサンヌ

 Cotes du Rhone Brezeme Roussanne

各テロワールを重視して造られるキュヴェ。テキシエが「ナチュラル・モデルヌ」と呼ぶ現代的造りのナチュラル・ワイン。エルミタージュと同様のマルヌ石灰質土壌。2011年に植樹したマサル・セレクション選抜したブドウを使用。コンクリート製タンクで発酵後木樽で8ヶ月熟成。プレゼームのテロワールを反映したエレガントな白。生産本数4,000本のみ。

品種： Roussanne
 タイプ：白
 ビンテージ：2021
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXBR21
 小売価格：¥7,000（税抜）



コート・デュ・ローヌ・プレゼーム・ルージュ

 Cotes du Rhone Brezeme Rouge

各テロワールを重視して造られるキュヴェ。テキシエが「ナチュラル・モデルヌ」と呼ぶ現代的造りのナチュラル・ワイン。エルミタージュと同様のマルヌ石灰質土壌。平均樹齢15~30年。ピオディナミ。全房で発酵後、フールド及びドウミ・ミュイ（600L）樽で14~18ヶ月熟成。2~3年の熟成により真価を発揮する。若い時はボトフ、熟成後は鳥類のジビエに合わせて。

品種： Syrah
 タイプ：赤
 ビンテージ：2020
 バーコード：
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXBZ20
 小売価格：¥4,200（税抜）



コート・デュ・ローヌ・ブラン・アデル

 Cotes du Rhone Blanc Adele

コート・デュ・ローヌ全体を意識して、個別のテロワールではなく、この地域の味わいを表現したキュヴェ。標高300mの高地Saint-Julien en Saint-Albanの花崗岩土壌。コンクリート製タンクで天然酵母で発酵後、澱と共に木樽で6~8ヶ月熟成。アペリティフに。また、サラダやアスパラガスとの相性が良い。

品種： Clairette, Marsanne
 タイプ：白
 ビンテージ：2021
 バーコード：7070334994903
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXAD21
 小売価格：OPEN



コート・デュ・ローヌ・ルージュ・シャ・フー

 Cotes du Rhone Rouge Chat Fou

コート・デュ・ローヌ全体を意識して、個別のテロワールではなく、この地域の味わいを表現したキュヴェ。

Saint-Julien en Saint-Albanの花崗岩土壌。一部白ブドウを使用しバランスを得ています。コンクリート製タンクで発酵後、澱と共に12~18ヶ月熟成。BBQや肉のロティ、チーズと共に。

品種： Grenache, Clairette 15%, Roussanne等を含む
 タイプ：赤
 ビンテージ：2021
 バーコード：7070292661718
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：TXCF21
 小売価格：OPEN

