

## Renensansa ルネサンサ



ポーヌで醸造の勉強をし、イタリアの Franciacorta(フランチャコルタ)で6ヶ月間スターージュをした Antoine Jaboulet-Vercherre(アントワーヌ・ジャブレ=ヴェルシェール)はブルゴーニュのオークセイ・デュレスで白ワイン(Meursault, Auxey-Duresses, Bourgogne Grand ordinaire, Bourgogne Aligoté)を造っていました。初ヴィンテージは2000年でした。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年、パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。

新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、その国の進歩に驚きました。20年前、アントワーヌはスロベニアに恋に落ちていました、そして白ワインに相応しい畑をこの Maribor(マリボル)に見出したのです。

彼はパートナーとスロベニアでワイン畑を探し、ここでワインを造り住むことを決意しました。

レンシュキ・リースリング(Renski Rizling), ラシュキ・リースリング(Laski Rizling)、シャルドネ、ケルナー(Kerner)

彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。

コロナ渦の影響でスタートは遅くなってしまったが、2021年には本格的に栽培を始めることが出来ました。

ブルゴーニュでの経験同様、すぐにビオ栽培への変換を進めています。

栽培:2.5ヘクタールの畑には4品種植えています。

去年の夏に追加で5ヘクタールにブドウを植えることが許可され、今から2年間かけて進めていきたいと考えています。

畑では化学肥料は一切使用せず、手摘み作業で収穫を行っている。畑には雑草を生やしています。

醸造:手摘みで収穫したブドウは全房で空気圧搾機でプレス。その後タンクに入れ、軽いデブルバージュをしてから木樽に移します。バトナーージュとルモンターージュを行う。温度調節あり、マロラクティック発酵あり。

フィルター掛けをし、ワインのPHに応じてSO2わずかに添加します。

### 2021 Kerner Z.G.P. Stajerska

ケルナー シュタイエルスカ 参考上代¥9,500 (税込¥10,450)

葡萄:ケルナー100% 畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:500Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。

味わい:スモーキーな香りとハチミツやココナッツのニュアンスが感じられるワインです。

メロンや青リンゴ、またセルフイーユやレモンタイムなどのハーブのアロマ。

酸味とタンニンが綺麗に調和しており、料理との相性が良い。



RENESANSA

orveaux, inc.

### 2021 Laski Rizling Z.G.P. Stajerska

ラシュキ・リーズリング シュタイエルスカ 参考上代¥9,500 (税込¥10,450)

葡萄:ラシュキ・リーズリング(ヴェルシュリースリング)100%

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:500Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。

味わい:熟した果実が口いっぱいになり、アニスの香りや新鮮なフェネル、また砕いた洋ナシや爽やかなリンゴ、水仙の花のニュアンスが印象的。まろやかでフレッシュな口当たりで旨みや複雑感もあり、長年進化し続けるワイン。

### 2021 Chardonnay Z.G.P. Stajerska

シャルドネ シュタイエルスカ 参考上代¥9,500 (税込¥10,450)

葡萄:シャルドネ 100%

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。標高 350M。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。

味わい:とてもアロマティックで数種類のリンゴの香りが印象的:フレッシュな青りんごや、焼きリンゴの甘味、ジューシーな果実味も感じられ、とてもリッチな口当たり。口に含むと、爽やかなレモン、そしてプラリネ、砕いたヘーゼルナッツ、白いヌガー、コショウのようなスパイスなど、複雑感のある味わい。

### 2021 Renski Rizling Z.G.P. Stajerska

レンシュキ・リーズリング シュタイエルスカ 参考上代¥11,000 (税込¥12,100)

葡萄:レンシュキ・リーズリング(ライン・リースリング)100%

畑・土壌:大陸性気候、Stajerska(シュタイエルスカ)の粘土石灰質、シスト。南東向き。標高 350M。

醸造:除梗せず。タンク内で自然に前清澄。全房のまま直接圧搾。天然酵母で発酵。

熟成:500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。

味わい:ライムのジャムやビターなオレンジ、フレッシュなアプリコットも香り。酸味がはっきりとしており、バランスの綺麗なワイン。

