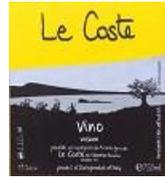


Lazio-Gradori VDT

Le Coste レ コステ



ジャンマルコ アントヌーツイ、彼ほど合理的、かつ感性的な造り手に出会ったことはあっただろうか。

ヴァレンティーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ。

フランスをはじめとした多くのワイナリーでの経験、そして祖父より受け継いだグラードリでのブドウ栽培、それぞれ全くの無関係のようですすべては彼の計画した通り。そう感じさせてくれる説得力を持っている。

そして、それだけでは終わらない彼のエネルギーは、畑での挑戦はもちろん醸造においてもただならぬものがある。そんな彼はいつも想像の斜め上を進み続ける彼のワイン。そこには造り手だけでなく、飲み手へのたくさんのメッセージが散りばめられている。

グラードリの土地はラツィオ北部、ヴィテルボ近郊カルデラ型の湖ラーゴ ディ ポルセーナのほとりにある。このあたりの土壌は火山礫、凝灰岩、細かい顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高も高く、350~450mという斜面、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた3ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。2006年より収穫・醸造を開始。

彼の目の前で起きた数々の現象、、、大きく分けると彼には2つの畑がある。1つは樹齢50年を超える高樹齢の畑(彼曰く、樹の素晴らしさ、反面誘因等手入れの不備からくる不安定さ・もろさを内在)。そして、彼が土地の耕耘から植樹まで行った畑「Le Coste」当初に植樹したグレゲット、アレアーティコ、トレブリアーノ等はピエ ディ フランコ: 台木なし。レ コステの土壌特徴である小石、砂利の多い砂質はフィロキセラによる強い耐性があると考えたため(何事においても実践主義である彼の性格もあります)。そしてセレクション マッサールによる多様性(自分の尊敬する素晴らしい造り手達から苗木を分けてもらったという話は聞いたことがある人も多いでしょう)。

2010年というレ コステにとって危機的な気候状況に対峙した2つの畑。わずかな樹齢であるにも関わらず、想像もつかないほどの見事な収穫を見せたLe Costeに対して、常識でいえばこうした変化に強いはずの古樹の甚大なる被害。どんな知識や技術、経験でも実証できない出来事が、彼の目の前で起きる、、、これは彼の栽培に対する観念に多大な影響を与え、価値観が再構築されるきっかけともなったという。

畑では農薬はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)果実を混在させた状態で栽培。単一的な環境ではないより多様性のある畑、自然環境に近づける努力を惜しまない。これは、ジャンマルコのポリシーであって、絶対に妥協しない部分。効率性も悪ければリスクも非常に高い、しかしこのポリシーを貫くための過酷な畑仕事は一切惜しまない。彼の言葉を借りるならば、「自分の造りたいものを造るためには、欠かせない事。」となる。

点在する畑の標高は高いところで450m、ボルセーナ湖を見渡す斜面にあり、一番広いレ コステが350mほど。現在生産本数は約8000本前後、トレブリアーノトスカーナや、プロカニコ、マルヴァーゾ トスカーナ、アレアーティコ、グレゲット、チリエジョーロなどを栽培。樹の仕立は古いものはグイヨー式(1ha/4000本)、新しい畑は、各樹が独立したアルベレット式(1ha/10000本)。



彼曰く、「ワインを造るのに自然の恩恵は欠かせない、気候や環境ってのは全くコントロールできない。だからいわゆる“良い年”に“最高のブドウ”が収穫できる。ただ、これは“最高のワイン”ではない。そのまま普通に仕上げたら、自分の中では“良いワイン”、としか言えない。これまで以上の醸造、リスクを冒すことが当然必要。それに、その方が面白いだろ？」

そう言い切って微笑むジャンマルコ、生産量は変わらずとも、種類は年々素敵に増えていく。それは彼の数えきれない想像や挑戦が具現化されている証しともいえる。

彼はワインごとに、“彼なりの立ち位置(キャラクター)”を持たせた醸造を行っている。収穫後すぐに圧搾し、木樽にて醗酵、とにかく飲み心地の良さを追求した **Bianco**、

祖父のあだ名から名付けた、マセレーションすることで生まれる特徴、近年はボトリティスをもまとわせた **Paino**、

赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った **Rosso**

対極的に 4 週間にもなる長いマセレーション、十分な骨格、ミネラル、土地の表現に値する体躯をもつ **Rosso Più**。

アレアーティコのもつ可能性、すべてを注いだ **Alea Jact est**(サイは投げられた、の意、2010 を境に、新しいフランコ ピエーデのアレアーティコのみを使うことになる。それは畑としての成長から新たな段階に進んだことを意味している。結果、ガンプリヌスというワインが生まれることにもつながっている)。

また、2008 年よりこれらのワインとは全く違う価値観から生まれたワイン。そこにはただ単に“飲み心地だけ”追求したものであり、水のように飲めるワイン。そこに彼なりの遊び心を取り入れたワイン **Litrozzo**。

Gambrinus は 2010 より、高樹齢のアレアーティコのみで醸造したワイン。常識で考えれば、樹齢の高さは果実の複雑さに直結しているし、気候的な事態にも左右されにくい(いわゆる安定した)ブドウができる。しかし、長い間放置されていたり、正しい剪定が行われていなかった点を見ると、一種の不安定さ(危うさ)をも内包している、と語るジャンマルコ。2010 年、収穫の際、若いフランコ ピエーデの収穫と、ヴェッキアヴィーニャの収穫、熟成の過程で、微妙ではあるものの、圧倒的な差、いわゆる骨格の細さを感じたこと。そして彼自身、ここが一つの転換点だと判断したため、Alea Jact Est に加えることをやめ、別のワインとしてボトリング。意味としては言葉自体の意味というより、Alea Jact Est 未満といった、彼の中での判断基準という部分が強い。

そして 2007 ヴィンテージよりボトル詰めが始まったフランコ ピエーデの畑のみ、樹の成長により生まれることになった **Cru** としての「**Le Coste**」

樹の自発的な選別に耐えた果実のみを収穫。マセレーションを行わず、より過酷な環境を追求した **Bianco Le Coste**

一か月以上の長いマセレーションと長期間の醗酵・熟成を行う **Rosso Le Coste**。

彼の中での一つの到達点ともいえる完成度を持つ。そしてようやくリリースされた **Unatantum** はアレアーティコを Stramura(樹上にて限界まで熟成、その後さらに 3 カ月もの期間アパッシメントを行う)によって生まれるパッシート。高い糖度のため醗酵は恐ろしいほど長く不安定な状態をも乗り越え、当然ながら一切の添加を行わずにボトル詰め。造り上げるまでの労力と覚悟を考えると、全く割に合わないと思うジャンマルコ。その凝縮されたアレアーティコの香りと味わいには感動を越えて、驚嘆に値するといっても過言ではない。

Vino di Raccolta はまさにその名の通り、レ コステの土地の一部、放棄地の 1 区画に残っていた様々な品種の樹(グレゲットやチリエジョーロ、トレッビアーノ、、、etc)を一切の手を加えずに栽培(選定や除葉はもちろん、土地の耕耘、銅、硫黄、雑草が茂ったとしても刈ることさえしない、、、)し、選別せずに醸造したというもの。もともとは外ロソオのあと、自家消費用として造り始めたワインであるものの、皮肉屋なジャンマルコらしさともいうべきか、今までとは全く違った角度でのブドウへのアプローチであり、ワイン造りへのアンチテーゼ的な意味合いを強く感じるワインであるものの、素晴らしい飲み心地は忘れない。



2012 ヴィンテージより、大きく変貌を遂げた Bianco。これまでは区画の違いを感じることなく、1 種のワインとしてボトル詰めしていたものの、見事な収穫を迎えた 2012 年、醸造過程にて起きた樽ごとの違いをはっきりと感じたジャンマルコ。

醗酵がやや早い段階でストップした結果、若干の甘味と酸、なんとなく心地よい口当たりの良さを持つ L'abboccatello。

果皮の印象が少なく、より本来のピアンコらしい飲み心地を持つ Bianchetto。

そしてこれまでのピアンコとは圧倒的に違う迫力と安定感、明らかな成長を感じる Bianco。

3 種類のピアンコをリリース。そしてさらには昨年リリースしたピアンコ 11 の中で、最も可能性のある(言い換えればまだボトル詰めしたくない)1 つをボトル詰めすることなく計 24 か月樽内にて熟成し、一年遅れでボトル詰めしたという Bianco R。

そしてこれまでは Paino に混ぜていた樹齢 60 年を越える高樹齢のプロカーニコのみを、ごく短いマセレーションを行い木樽にて醗酵・熟成したという Le Vigne piu Vecchie。Le Coste とは比べがたい、全く別の雰囲気、それでいてやはり年月の醸し出す迫力、醸造という部分ではややおとなしい分、現段階での完成度に驚かされる。

Primeur はアレーティコを収穫後カーボニックマセレーション(炭酸ガスは添加せず、自発的なもの)によって醸造、果実の取れたままの香りを鮮やかに持ったワイン。ラベルの絵は二人の愛娘(marta,camilla)の誕生と成長を描き続けている。赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った Rosso、ピアンコ同様、1 年長い樽熟成をさせた Rosso R。

2013 ヴィンテージより、見事ともいえる収穫を迎えた 2012 とは対照的に冷涼な雰囲気を持った 2013 年の白は Bianchetto,Bianco の二つ。果皮の剛健さよりも果実的な香りや酸の印象が強い「バランスと繊細さを持ったヴィンテージ」、ピアンケットはより飲み心地の良さやスムーズさ、ピアンコについても 2012 年より繊細さを感じるワインとなっている。

そして結果的に Rosato は今回より果皮との接触を行わずに果樹のみでの醗酵に挑戦。これまでをはるかに超える手ごたえを感じたというジャンマルコ。

そして時折リリースされる Rosso di Gaetano、以前からジャンマルコが栽培を手伝いブドウを分けてもらっていた近所のガエターノ爺。

彼の畑で素晴らしい収穫を迎えられたこと&ガエターノの生計を助けることにもつながることから、醸造 & ボトル詰めされる。

それぞれのワインの種類に、生産量がまったく追いついてない。そんなことは百も承知、一切動じることなく突き進む自由奔放、傍若無人、それこそが彼、ジャンマルコ アントヌーツィである。



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	メモ
Litrozzo Bianco リトッツォ ピアンコ	21	白	1000ml	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、その他ヴェルデツロ、ロッシェット、ロマネスコといったモンテフィアスコーネの地ブドウが中心。21i年は除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まってから压榨。表により収穫量が少なく、例年に比べブドウの凝縮を感じるヴィンテージ。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル。
Litrozzo Rosato リトッツォ ロザート	21	ロゼ	1000ml	アレーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ。アレーティコのみ短時間果皮と接触、サンジョヴェーゼ、メルローはプレスした果汁のみ、プロカーニコはマセレーションしてからプレスし、合わせて醗酵を終える。21 年はアレーティコのフレッシュな果実が特徴的。甘やかな香りと柔らかい果実味飲み心地の良さ、味わいのバランスのとれたロザート。
Litrozzo Rosso リトッツォ ロッソ	21	赤	1000ml	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。2021は昨年同様、果皮との時間を短くし、凝縮した果実と全体のバランス感を意識して醸造したというジャンマルコ。タンニンはあるものの、非常に軽やかで心地よい。果実にあふれた丸みのあるロツソ。ワイン単体でも心地よい、そしてやはり食欲を引き立てる味わい深いロツソ。
Pizzicante Bianco	19	白微	750ml	モスカート ジャッロ、プロカーニコ、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗

ピッツィカンテ ピアッコ		泡		<p>酵。醱酵が終わる前にボトル詰めを行い、瓶内で醱酵を終える。そのまま澱の上で12か月、その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。十分に費やした時間と、2019という繊細かつ酸のあるヴァインテージ。</p> <p>モスカート ジャッコのアロマティックさと、骨格となるプロカーニコ。これまでのピッツィカンテのイメージを打ち壊す完成度と美しさ、、汗。質の高さと安定感、そして素晴らしい飲み心地を持ったフリッツァンテです！</p>
Pizzicante Rosato ピッツィカンテ ロザート	19	口ゼ微泡	750ml	<p>アレアーティコ100%、8月末の収穫。除梗し軽く搾入れをしながら24時間、プレスは行わず、フリーランジュースのみで約2週間の醱酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醱酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。21年はアレアーティコのみ、さらにはフリーランという贅沢さ。冷涼な年ならではの繊細は香り豊かな酸。味わいの輪郭がはっきりと出来上がっている、素晴らしいロザートです。アレアーティコ由来の甘い香りが壊れません！</p>
Pizzicante Rosso ピッツィカンテ ロッソ	19	赤微泡	750ml	<p>サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し、約8日ほど果皮と共に醱酵を始め、途中で圧搾。そのまま解放式の大樽にて醱酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醱酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。鮮やかなフルーツの強さと香り、乾いた酸とタンニンが壊れない飲み心地抜群の赤。</p>
Ripazzo Bianco リパッツォピアンコ	18/19	白	750ml	<p>リロツツオピアンコ18(プロカーニコ、マルヴァジアア中心)になる予定のタンクで醱酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロツツオピアンコ19のヴァイナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴァイナッチャに残っていた活発な酵母により再醱酵が終わるのを待つ。ベースのやや高めな揮発酸を19の果実が補った旨みと飲み心地。</p>
Ripazzo Rosato リパッツォ ロザート	18/19	口ゼ	750ml	<p>リロツツオピアンコ18(プロカーニコ、マルヴァジアア中心)になる予定のタンクで醱酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロツツオロザート19のヴァイナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴァイナッチャに残っていた活発な酵母により再醱酵が終わるのを待つ。アレアーティコ由来の甘やかな香りと旨み、スムーズさ。</p>
Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ	19/20	赤	750ml	<p>アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ。ベースは2020のリロツツオロザート。タンクひとつだけ20g/L以上残糖があるまま醱酵が停止してしまっただけ。翌年の収穫・醸造の過程で、プレスしたリロツツオロツツのヴァイナッチャを加え、再醱酵を促したという奇抜なスタイルで生まれた赤。アレアーティコ由来の香りの高さ心地よさ、サンジョヴェーゼやメルローの持つ旨味、そして何よりも飲み心地の良さには脱帽です。</p>
L'abboccatello ラッポッカテッロ	12	白微泡	750ml	<p>プロカーニコ、樹齢20~30年。</p> <p>2014年にリリースしたワイン。ロット別で残糖が多いタンクのもの、オリを攪拌して王冠でボトル詰め。ビン内で再び醱酵が始まるのを待つ。2018年にデゴルジュマンを行い12か月の熟成。自然に醱酵が始まるのに6年も費やしたという。負けず嫌いのジャンマルコらしさを感じるワイン。</p> <p>※保存環境と時間の問題で、王冠部分にサビが発生しているボトルが見られます。お飲みになる際に瓶口を拭いていただくことをお勧めいたします。</p>
Bomb'bulle ボンビュール	11	白泡	750ml	<p>プロカーニコ、樹齢30年。原酒となる2011収穫のプロカーニコは、果皮と共に短時間、木樽での醱酵。圧搾後、翌年まで待ちます。2012年に収穫したモスカートのモスト(果汁を)加え、オリと攪拌してからボトル詰め。瓶内で再醱酵が起きるのを待ちます。瓶内でシュール・リー状態のまま、約6年間熟成。</p> <p>デゴルジュマンを行い12か月の熟成。2度目のリリースとなるメードクラッシコのスプマンテ。SO2や酵母はもちろん、ドサージュも一切行わないブリュット ナチュール。</p>
Bianco ピアンコ	20	白	750ml	<p>プロカーニコ70%、マルヴァジアア ディ カンディア、ヴェルメンティーノ、他。</p> <p>樹齢10~40年。収穫後、果皮と共に10日間、例年よりやや短いマセレーション(果皮浸漬)。圧搾後も大樽の中で醱酵、そのまま12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。乾燥と遅霜により少ない収穫の2020、2019に比べポテンシャルは感じられないものの、果実のフレッシュさ、飲み心地、飲み頃を感じる心地よさ。やや高めの揮発酸と全体のバランス感には、改めて感動させられる味わいです。</p>
Bianchetto ピアンケット	21	白	750ml	<p>プロカーニコ主体、マルヴァジアア ディ カンディア、モスカート、ヴェルメンティーノ、他。収穫後、除梗し果皮と共に2週間の醱酵。圧搾後、解放式の大樽にて5か月の熟成。2021年はとてもバランス感のある収穫と話すジャンマルコ。ワインとしての感性の早さ、果実のフレッシュさと張りつめた緊張感のある酸。例年以上の飲み心地と味わいを持ったピアンケット。</p>

<p>Bianco R ビアンコ エツレ</p>	17	白	750ml	<p>プロカーニコ 100%、樹齢 50 年を越える畑が中心。 果皮とともに 3 週間醗酵。 圧搾後 500L の木樽にて 24 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。樹齢の古い「La Chiesa」の畑を中心に 60 年代の畑から収穫したプロカーニコも加えている。ビアンコ リゼルヴァという立ち位置。土地、ヴィンテージの個性を表現した特別なワイン。爆発的な果実を持ったポテンシャルを秘めたヴィンテージ。</p>
<p>Bianco Cru "Le Coste" ビアンコ クリュ "レ コステ"</p>	18	白	750ml	<p>プロカーニコ主体、2004年植樹のレ コステの畑。混植されているヴェルメンテーノや地ブドウも合わせ、完熟を待ってから収穫。2018年は冷涼で雨の多いヴィンテージ、収穫したブドウの20%にボリテスノーピレ(貴腐)が回ったピンテージ。 収穫後、木樽にてごく短時間果皮と共にマセレーション。圧搾し、果汁のみの状態で解放式の大樽に移し約1カ月醗酵が完全に終わるのを待つ。オリ引きと共に1500Lの大樽に移し24か月、ボトル詰め後24か月の熟成。 「Le Costeの畑」をストレートに表現した白。2018年は冷涼、貴腐の恩恵も感じる嬉しいヴィンテージ。</p>
<p>Le Vigne piu' Vecchie レ ヴィーニエ ピウ ヴェッキエ</p>	11	白	750ml	<p>プロカーニコ 100%、 樹齢 60 年を越える畑の中の一部の区画より、選抜したブドウ樹だけで収穫。ブドウは除梗せず、自重にてゆっくりと流れ出るフリーランジュースのみ、2011 に限ってはフランス産の 1000L の新樽、果汁のみで醗酵。極力オリ引きは行わずに、大樽で 24 か月の熟成。ボトル詰め後 106 か月(8 年)の熟成を経て、2021 年にリリース。今までのヴィーニエ ヴェッキエも素晴らしい味わいでしたが、この 2011 は、今までとはサイズも迫力も圧倒する味わい。分厚く、粘性があると勘違いしてしまうほどの酒質の厚み、酸は非常に時間をかけて磨き上げられ、全体を美しくまとめるバランス感。奥行きと複雑味の幅は感じきれないほど広く長く、、、複雑でいて繊細、本心で素晴らしいワインだと感じられました。こんなすごいワインがイタリアで、ましてはラツィオという土地で生まれることに飲むたびに驚愕させられました、、、。</p>
<p>Moscato "Due M" モスカート "ドゥエ エンメ"</p>	19	白	750ml	<p>モスカート、Le Coste の畑が中心で、もう一つの畑のモスカート(一部モスカートジャッロ)。完熟を待ってから収穫、2 つのマセレーション(除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション(除梗し搾入れを行う)。醗酵が終わってから圧搾し、20 か月間 500L の木樽にて熟成。ボトル詰めし 6 か月。2019 年は太陽を感じる完熟した収穫を迎えましたが、酸や複雑さも持ち合わせた魅力的なヴィンテージ。</p>
<p>Rosato ロザート</p>	20	ロゼ	750ml	<p>アレアーティコ、樹齢の古いものが中心。 除梗し数時間果皮と共に攪拌、ソフトプレスにて圧搾。果汁のみの状態で木樽にて約 3 週間の醗酵。オリ引き後、木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。乾燥し収穫量の少ないヴィンテージ。その分、病気などの影響が非常に少なく、醗酵期間がとても短かったというロザート。結果、揮発酸は控えめで、アレアーティコの果実的な香りや味わいを前面に感じる、キレイさを感じるロザート。</p>
<p>Rosso ロッソ</p>	20	赤	750ml	<p>グレゲット主体、チリエジョーロ、コロリーノ、カナイオーロ、樹齢 30 年前後。 高樹齢の畑より収穫、果皮と共に 3 週間、圧搾後栗の木の樽にて 12 か月熟成。 2020 は乾燥によって収穫量が減ったものの、病気などの被害が少なく、醗酵も非常にスムーズでキレイに仕上がったヴィンテージ。果実由来の味わいと香りが前に出た、キレイさ、安定感のある赤。</p>
<p>Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ</p>	20	赤	750ml	<p>サンジョヴェーセ、シラー、メルロー。樹齢 20~30 年。 収穫後、果皮と共に 3 週間、野生酵母と共に醗酵。圧搾後大樽にて 6 か月、ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。飾りつけないストレートな表現のため、その年のヴィンテージを映す鏡のような存在であるガエターノ。</p>
<p>Rosso Cru ロッソ クルー</p>	12	赤	750ml	<p>グレゲット(グレゲットロッソ)、樹齢 10~15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。収穫後、除梗せず果皮と共に 3 週間の醗酵。圧搾後、木樽(500L)にて 24 か月、瓶内にて 60 か月の熟成。暑さ、寒暖差の激しいポテンシャルを秘めたヴィンテージ。長い熟成期間によって一体化、熟成と果実のバランス、ポテンシャルを持った素晴らしいロッソ。</p>
<p>Rosso R ロッソ エツレ</p>	16	赤	750ml	<p>グレゲット 100%、樹齢 50 年以上の区画より選別。強靱な果実とタンニン、酸を兼ね備えたヴィンテージ。除梗せず果皮とともに 4 週間以上かけた醗酵。圧搾し 500L の木樽にて 24 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。カーボニックなどの技法は使わずに、クラシックにびじゃーじゅを繰り返し、抽出した要素を、長期間の熟成によって表現した、素晴らしいリゼルヴァ</p>

ア。ざらつきを感じる果実やタンニンは熟成で一体感を増し。繊細さやエレガントさとは違う、力強さや奥行きをもつ。

Rosso Cru "Le Coste" ロッソ クリュ "レ コステ"	16 赤 750ml	グレゲット100%、Le Costeの畑2004年植樹より、厳選して収穫。除梗したあと、潰さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態で2週間。その後入れを行い1か月以上、醗酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。 压榨後、500Lのフランス産木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36カ月の熟成。 名前の通り、彼らのスタートの土地「Le Coste」を表現した赤。
Greghetto "LOT 20" グレゲット"ロット ヴェンティ"	16 赤 750ml	グレゲット 100%、樹齢 40 年の区画より選別したものを収穫。 除梗し果皮と共に3週間、開放式の木樽にて醗酵。压榨後、栗の木の樽で 12 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。 「特別なロッソ」という意味合いを持っているだけに、その果実の力強さと奥行きはロッソの比ではありません。2009,2015 に続き 3 度目のリリース。
Nini e Lulu ニーニ エ ルルー	19 赤 750ml	シラー、樹齢 5~20 年。 収穫後、除梗せず空気に触れない状態で 2 週間のマセレーション。その後バトナージュを行いさらに 2 週間果皮と共に醗酵。压榨後、500L の木樽にて醗酵を終え、そのまま 10 か月の熟成。2019 年も 17, 18 に続き十分な収穫に恵まれなかったため、ニーニとルルーの手法を合わせ、1 つのワインとしてリリース。ジャンマルコとクレモンティーヌの 2 人が、フランス修行中に体験したシラーを、火山性土壌のレ コステの畑で表現した特別なワイン。
Syrah "Lulu" シラー"ルルー"	19 赤 750ml	シラー、樹齢 5~20 年。収穫後、除梗せず空気に触れない状態で 2 週間のマセレーション。その後バトナージュを行いさらに 3 週間果皮と共に醗酵。压榨後、500L の木樽にて醗酵を終え、そのまま 20 か月の熟成。昨年リリースのシラーとは別の区画、選別したブドウのみを収穫して醸造した特別なシラー。酸の太さ、果実の繊細さ、タンニンの細かさ、完熟した果実の香り、、、熟成期間を取ったことで、完成度を感じる素晴らしいシラー。
Le Primeur ル プリムール	21 赤 750ml	アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 2 週間、压榨後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。2021 年は凝縮した強い果実、タンニンを持ったポテンシャルのあるヴィンテージ。成熟した果皮の香り、強さ、ポテンシャルを感じつつも酸を保っている事でバランスを保っている印象。果実的な力強さと官能的な香り、アレアーティコのもう一つの魅力が見えるヴィンテージ。
Aleatico "Alea Jacta Est" アレアーティコ "アーレア ヤクタ エスト"	16 赤 750ml	アレアーティコ、樹齢 10~15 年(一部 40 年~)、 Le Coste の畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず 2 週間のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに 2 週間。压榨後 500L の木樽で 24 か月、ボトル詰めし 18 か月と長い熟成ののちリリース、最高のアレアーティコ。
Gambrinus ガンプリヌス	17 赤 750ml	アレアーティコ、レ コステの畑より収穫したブドウ。猛暑&干ばつに見舞われた2017、Cruのアレアーティコ。2010とは反対の意味で成熟が遅れたヴィンテージ。イレギュラーな成熟をとげたブドウは除梗せずに3か月間、セミカルボニックの状態に浸漬、压榨後500Lの木樽に移し、樽の中で醗酵が継続してゆく。完全に醗酵が終わりそのまま3年間の熟成。ボトル詰め後、約18カ月の熟成。 通常のアレアヤクタには感じ得ない香りと全体のバランス、魅力
AleaVV アーレア ヴェッキアヴィーニャ	13 赤 1500ml	アレアーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗せず2か月のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽で3週間以上の醗酵。压榨後、古バリックにて36か月、ボトル詰め後24か月の熟成。普段はアーレア ヤクタ エストの中に入る区画のブドウですが、ジャンマルコが「今までに見たことがないほど完璧な収穫」であったため、僅かバリック1樽分をマグナムのみにボトルング。エチケッとは無く、すべてクレモンティーヌが手書きし、ボトルナンバーを記載。特別な日に開けてほしいと願う、レ コステ史上最高のアレアーティコ。
Rusticone ルスティコーネ	17 赤 750ml	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、レ コステの畑、高樹齢の畑から。 2017 年という奇抜なヴィンテージに、上位のキュヴェとして見合わない樽をアッサンブラージュ、さらに 24 か月以上の熟成期間によってバランスを取り戻したワイン。濃厚でいて軽やか、ブドウの個性よりも「素朴さ、純粋さ」をもった味わい。
"SOS Lago" Bianco	19 白 750ml	モスカート ジャッロ 100%、樹齢 15 年程度。

<p>“エスオーエス ラーゴ” ピアンコ</p>	<p>ボルセナ湖畔、発電所開発の進む地域、モンテフィアスコーネのブドウを引き取り醸造したワイン。直接プレスし、果汁のみの状態で約1か月間、オリと共に醗酵を行う。その後6か月の熟成。</p> <p>地熱発電所の建設反対運動に協力するために生まれたワイン。売上の一部は活動費用として寄付されています。</p>
<p>“SOS Lago” Rosso “エスオーエス ラーゴ” ロッソ</p> <p>19 赤 750ml</p>	<p>アレアーティコ 100%、樹齢 15 年程度。</p> <p>ボルセナ湖畔、発電所開発の進む地域、モンテフィアスコーネのブドウ。除梗せず、空気に触れない状態で 2 週間のマセレーション。圧搾しそのまま 6 か月の熟成。</p> <p>地熱発電所の建設反対運動に協力するために生まれたワイン。売上の一部は活動費用として寄付されています。</p>
<p>Pinotto ピノット</p> <p>19 赤 750ml</p>	<p>ピノ ノワール、樹齢 4 年。2015 年に植樹、標高 470m の畑。</p> <p>収穫後、除梗せず、1 か月間のカーボニックマセレーション。圧搾し 500L の木樽にて醗酵、そのまま 12 か月の熟成。レ コステの 2 人にとって特別なアルザス、ブルゴーニュのピノ ノワール。まだ樹齢が若い、それでも十分に味わい深い特別なワインです。</p>
<p>Sangiovese “Carbo” サンジョヴェーゼ “カルボ”</p> <p>18 赤 750ml</p>	<p>サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5~10 年。</p> <p>房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーション。圧搾後、500L のトノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できるときのみ造られる特別なワイン。</p> <p>フランスで学んできた技法であるが、一般的なタンニンを抑えるため、色素を抽出するため、ではなく、香りの美しさ、果実のみずみずしさ、そして飲み心地を得るため。2018 年は Cru の畑のサンジョヴェーゼを元に、1 本の樹から 1kg 以下という最高ランクのサンジョヴェーゼから造られています。</p>
<p>PNT16 ピーエヌティー</p> <p>16 赤 750ml</p>	<p>ピノ ノワール、2009 年植樹。標高 500ml に植えた 0.8ha の畑。アルザスの造り手より譲り受けたピノ ノワールをセレクション マッサージにて植樹。除梗せず木樽にて約 3 週間のマセレーション。木樽にて 12 か月、ボトル詰め後 24 か月の熟成。2016 年は天候にも恵まれ、フレッシュな果実感とミネラルを持った、「まさにピノ ノワール」と自信をもつジャンマルコ。味わいは本当に「素晴らしい」の一言です。</p>
<p>Chardonnay “Le Chat” シャルドネ “ル シャ”</p> <p>20 白 750ml</p>	<p>シャルドネ、樹齢 50 年前後、9 月上旬に収穫。除梗を行い、プレスせずフリーランジュースのみ、ステンレスタンクにて約 3 週間の醗酵。500L オーク樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。標高、樹齢の高いシャルドネより造られた実験的なシャルドネ。名前は伝説で猫「Chat」より。ブドウの熟度の高さを上回る酸の強さ。非常に味わい深いレ コステの造る初めてのシャルドネ。</p>
<p>Unatum Riserva “Botte Scolma” ロウナタントウム リゼルヴァ “ボッテ スコルマ”</p> <p>12 赤甘 375ml</p>	<p>アレアーティコ 100%、樹齢 45 年。樹上で限界まで熟成、さらに収穫後 1 か月の影干しを行う。除梗し果皮と共に 3 か月、圧搾後古バリック(小樽)に入れ、地上の倉庫(夏・冬の気温差のある場所)で 6 年間、醗酵と熟成を繰り返す。途中目減りしても補酒(ウイヤーージュ)をせず、酸化熟成を行った特別なウナタントウム。アレアーティコのもつ個性的な果実味・アロマティックさは、影干しと長期間の酸化熟成によって超凝縮 & 複雑化し、えも言われぬ味わい、とめどない余韻の波！素晴らしいデザートワインとなりました。ハーフサイズでありながら驚きの価格ではありますが、その価値は十分に持っていると思える味わいです。</p>
<p>EXV Olive Oil エクストラ ヴァージン オリーブオイル</p> <p>2021 オイル 500ml</p>	<p>モライオーロ種主体、カニーノ種、フラントイオ種。le Coste の畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、収穫の始め 2 週間で収穫したオリーブのみ、最もフレッシュなオリーブだけでボトル詰めした、レ コステ渾身のオイル。ノンフィルター。</p> <p>500ml ビン 1 番絞り(酸度 0.3)</p>
<p>EXV Olive Oil エクストラ ヴァージン オリーブオイル</p> <p>2021 オイル 1000ml 3000ml</p>	<p>カニーノ種主体、Le Coste の畑のオリーブ、初め 2 週間以降のオリーブから圧搾。大容量のため、使い切るまでにごうしても酸化しやすかった 1L と 3L。オリを取り除くことで酸化しにくい、最後まで良い状態で使い切れるようになりました！(酸度 0.3)</p>
<p>Fagioli del Purgatorio ファジョーリ デル プルガトリーオ</p> <p>21 乾燥白 いんげ ん豆 500g 1000g</p>	<p>白いんげん豆(Fagiolo Purgatorio 種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフィロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。</p> <p>長時間の浸水が必要ないヴィテルボ県、グラードリの伝統品種です。水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、塩をせず弱火で 60 分ほど下茹で、最</p>

後に塩で味を調べてください。皮が薄く粒の小さい品種で調理師やすく、繊細な味わいが特徴。

Fagioli Gialloni

ファジヨール ジャッローニ

21

乾燥白
いんげ
ん豆

500g
1000g

白いんげん豆(Fagiolo Gallo種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフイロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。

長時間の浸水が必要ないラツィオ州、ボルセナ湖北岸の伝統品種です。水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、塩をせず弱火で 100 分ほど下茹で、最後に塩で味を調べてください。非常に旨味が強く、落花生に似た香り、甘味が特徴。