

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ノーヤ、プロカニコ、マルヴァーゾア 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ロ式(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、トレツビアーノ、、、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。もともとは外ロツォのあと、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でもいうべきか、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 はアレーア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とスムーズさ、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
<b>Litrozzo Bianco</b> リトッツォ ピアンコ	<b>22</b>	白	<b>1000ml</b>	プロカーニコ主体、マルヴァジア、その他ヴェルデッロ、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。除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まってから压榨。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。
<b>Litrozzo Rosato</b> リトッツォ ロザート	<b>22</b>	ロゼ	<b>1000ml</b>	アレーアティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アレーア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加えて醗酵。フレッシュで心地よい果実味と香りの強さ、飲み心地の良さはピアンコ以上かもしれません。
<b>Litrozzo Rosso</b> リトッツォ ロッソ	<b>22</b>	赤	<b>1000ml</b>	サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。果皮との時間を短くし、バランス感を意識して醸造。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ッソ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感がたまりません！
<b>Pizzicante Bianco</b> ピッツィカンテ ピアンコ	<b>20</b>	白微泡	<b>750ml</b>	モスカート ジャツロ100%、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わりきる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままオリの上で12か月、その後スポッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。 モスカート ジャツロのアロマティックさとフルーツを前面に感じる味わい。オリ抜きと補酒の衝

撃が無くなり、ワインのバランスが取れるまでに1年以上費やしてからリリースされる渾身のフリアンテ。質の高さと安定感、そして素晴らしい飲み心地です。

**Pizzicante Rosato**

ピッツィカンテ ロザート

20      ロゼ  
微泡      750ml

アレアーティコ100%、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週間の醗酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、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。2020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と豊かな酸。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堪りません！

**Pizzicante Rosso**

ピッツィカンテ ロッソ

20      赤微  
泡      750ml

サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し8日間、果皮と共に醗酵を始め、途中で压榨。そのまま解放式の大樽にて醗酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、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。鮮烈なフルーツの強さと香り、乾いた酸とタンニンが堪らない飲み心地抜群の赤。

**Ripazzo Bianco**

リパッツォビアンコ

18/19      白      750ml

リロッツォビアンコ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醗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、リロッツォビアンコ19のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗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。

**Ripazzo Rosato**

リパッツォ ロザート

18/19      ロゼ      750ml

リロッツォビアンコ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醗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、リロッツォロザート19のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗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。

**Ripazzo Rosso**

リパッツォ ロッソ

19/20      赤      750ml

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のリロッツォロザート。タンクひとつだけ20g/L以上残糖があるまま醗酵が停止してしまったロット。翌年の収穫・醸造の過程で、プレスしたリロッツォロソのヴィナッチャを加え、再醗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で心地よさ、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。

**L'abboccatello**

ラッポッカテッロ

12      白微泡      750ml

プロカーニコ、樹齢20~30年。  
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。ビン内で再び醗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。自然に醗酵が始まるのに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。

※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。

**Bomb'bulle**

ボンビュール

11      白泡      750ml

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、木樽での醗酵。压榨後、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。瓶内で再醗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。  
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、ドサーージュも一切行わないブリュット ナチュール。

**Bianco**

ビアンコ

21      白      750ml

プロカーニコ70%、マルヴァジアア デイ カンディア、ヴェルメンティーノ、他。  
樹齢10~40年。収穫後、果皮と共に2週間、压榨後も大樽の中で醗酵、そのまま12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。完熟した果皮の香りはあるものの、決して固いと感じるわけではない、いつも以上の飲み心地。特に21は醸造的なニュアンスよりも、果実的な香りや味わいを強く感じます。ワイン全体に感じる清潔さ、最近のピアンコのクオリティには本当に驚かされてばかりですが、本当に複雑さと繊細さを持ち合わせたピアンコ。

**Bianchetto**

ビアンケット

21      白      750ml

プロカーニコ主体、マルヴァジアア デイ 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週間の醗酵。压榨後、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。

<b>Bianco R</b>				<p>プロカーニコ100%、La Chiesaの畑。樹齢40年前後。収穫後、果皮と共に開放式の大樽で3週間醗酵を行う。压榨後、500Lの木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰め後24カ月の熟成。天候に苦勞した2018年、収穫量が半分以下という状況ながら、残ったブドウのクオリティの高さ、バランスの良さを感じる特別なヴァンテージ。</p> <p>パリッとした酸にメリハリの利いた果実、バランス感はもちろん、奥行き、余韻ともう素晴らしい味わい。</p>
ビアンコ エッレ	18	白	750ml	
<b>Bianco Cru "Le Coste"</b>				<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ァンテージ、収穫したブドウの20%にボトリティスノービレ(貴腐)が回ったヴァンテージ。</p> <p>収穫後、木樽にてごく短時間果皮と共にマセレーション。压榨し、果汁のみの状態で解放式の大樽に移し約1か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カ月の熟成。</p> <p>「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ァンテージ。</p>
ビアンコ クリュ "レ コステ"	18	白	750ml	
<b>Le Vigne piu' Vecchie</b>				<p>プロカーニコ100%、樹齢60年を超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カ月の熟成。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>
レ ヴィーニエ ピウ ヴェッキエ	11	白	750ml	
<b>Moscato "Due M"</b>				<p>モスカート、樹齢10~15年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑が中心。2通りのマセレーションを行ったモスカートをアッサンプラージュ、木樽(500L)にて20か月、ボトル詰め後6カ月の熟成。冷涼な2018、モスカートの別の一面を見せるヴァンテージ。フローラル、アロマティック、、というよりも繊細さ、香りの深さ、複雑さをもった偉大ささえ感じるモスカート。</p>
モスカート "ドウエ エンメ"	19	白	750ml	
<b>Rosato</b>				<p>アレアーティコ、樹齢の古いものを中心。除梗し数時間果皮と共に攪拌、ソフトプレスにて压榨。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カ月の熟成。乾燥し収穫量の少ないヴァンテージ。その分、病気などの影響が非常に少なく、醗酵期間がとて短かったというロザート。結果、揮発酸は控えて、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>
ロザート	20	ロゼ	750ml	
<b>Rosso</b>				<p>グレゲット主体、チリエジョーロ、コロローノ、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、压榨後栗の木の樽にて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きれいに仕上がったヴァンテージ。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>
ロッソ	20	赤	750ml	
<b>Rosso di Gaetano</b>				<p>サンジョヴェーゼ50%、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。压榨後大樽にて6か月、ボトル詰め後6か月以上の熟成。天候に恵まれた2021、素晴らしい骨格とフレッシュさ、果実味を持ち力強く心地よさを忘れない、魅力的なヴァンテージとなっております。</p>
ロッソ ディ ガエターノ	21	赤	750ml	
<b>Rosso Cru</b>				<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。压榨後、木樽(500L)にて24か月、瓶内にて6カ月の熟成。暑さ、寒暖差の激しいポテンシャルを秘めたヴァンテージ。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>
ロッソ クルー	12	赤	750ml	

<b>Rosso R</b>	ロッソ エッレ	17	赤	750ml	<p>グレゲット、高樹齢の畑と、2010年に植樹した La Chiesa のアルベレッコ仕立ての混醸。除梗し果皮と共に約1カ月のマセレーションを行い、压榨後1000L、500Lの木樽にて24カ月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて36カ月の熟成の後にリリース。猛暑と乾燥の2017、果実の個性を表現するために、十分な時間を費やそうと考えたジャンマルコ、5年もの時間を費やして見えるようになった2017年の魅力。ぜひ体感していただきたい赤ワインです。</p>
<b>Rosso Cru "Le Coste"</b>	ロッソ クリュ "レ コステ"	16	赤	750ml	<p>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2週間。その後樽入れを行い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。</p>
<b>Greghetto "LOT 20"</b>	グレゲット"ロット ヴェンティ"	16	赤	750ml	<p>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。</p>
<b>Nini e Lulu</b>	ニーニ エ ルルー	19	赤	750ml	<p>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。その後バナー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。</p>
<b>Syrah "Lulu"</b>	シラー"ルルー"	20	赤	750ml	<p>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。その後バナー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。2020は収穫量に恵まれたため、ニーニとは別にボトル詰めを行いました。カルボニック由来の香りやフレッシュさだけではなく、酸の太さ、果実の深さ、力強くも繊細なタンニン、完熟した果実ゆらいの香り。熟成することでより変化してゆくことが想像できる魅力的なシラー。</p>
<b>Syrah "Nini"</b>	シラー"ニーニ"	20	赤	750ml	<p>シラー、樹齢10年前後。収穫後、除梗せずカーボニックマセレーションの状態3週間。压榨後、225Lの木樽の中で醗酵を終える。そのまま約12か月木樽で熟成。2020年は質も量にも恵まれたヴィンテージのため、Luluとは分けて醸造&amp;ボトル詰めを行いました。フレッシュで軽い口当たりと果実、飲み心地の良さを感じる。土地由来の軽快なミネラルと酸をもったシラー</p>
<b>Le Primeur</b>	ル プリムール	22	赤	750ml	<p>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10日程度、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。2022年は雹&amp;暴風雨の影響で軽やかさを感じるヴィンテージ。バラやイチゴのようなフレッシュでいて香り高く、繊細でスムーズに広がる柔らかい口当たり。果実的でながらジュシーで繊細、柔らかさや飲み心地の良さには驚かされます。</p>
<b>Aleatico "Alea Jacta Est"</b>	アレアーティコ "アーレア ヤクタ エスト"	18	赤	750ml	<p>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、除梗せず数日間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1週間。压榨後500Lの木樽で24か月、ボトル詰めし24か月と長い熟成ののちリリース、冷涼な年由来のフレッシュさ、繊細さ、やや鋭さを感じます。強さや重さより軽やかさを感じる素晴らしいアレアーティコ。</p>
<b>Gambrinus</b>	ガンプリヌス	17	赤	750ml	<p>アレアーティコ、レ コステの畑より収穫したブドウ。猛暑&amp;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か月の熟成。 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</p>

<b>AleaVV</b>	アーレア ヴェツキアヴィーニャ	15	赤	1500ml	アレアーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗して1カ月以上のマセレーションを行い醗酵、压榨後500Lの木樽にて48カ月の熟成。ボトル詰めの際36か月。合計7年を費やしてリリース。「これは自分たち(人間)がどうこうして造れるブドウじゃない、むしろ自然がそれを望んで生み出した(ブドウ)。そして自分たちは、それをただ見守るだけ。今までもこれからもたどり着けないほどのブドウ。このワインに感じるアレアーティコは、他のどのワインでも表現しえない個性を表している」、レ コステ史上最高のアレアーティコ。
<b>Rusticone</b>	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。
<b>“SOS Lago” Bianco</b>	“エスオーエス ラーゴ” ピアッコ	20	白	750ml	モスカート ジャッコ 100%、樹齢15年程度。ボルセーナ湖畔、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。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。 <b>※売上の一部は活動費用として寄付されています。</b>
<b>“SOS Lago” Rosso</b>	“エスオーエス ラーゴ” ロッソ	19	赤	750ml	アレアーティコ100%、樹齢15年程度。ボルセーナ湖畔、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。压榨しそのまま6か月の熟成。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。
<b>Pinotto</b>	ピノット	20	赤	750ml	ピノ ノワール、樹齢5年。2015年に植樹、標高470mの畑。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。压榨し500Lの木樽にて醗酵が終わるのを待つ。そのまま12か月の熟成、ボトル詰め後12か月の熟成。PNTに加えるにはまだ若い樹齢の畑を別に醸造。PNTの畑より取ったアルザスのピノと、ブルゴーニュの友人よりもらったピノの苗木。まだ樹齢が若いものの、果実の完熟とフレッシュさ、PNTとはまた違うピノ ノワールの一面を感じられるワイン。
<b>Sangiovese“Carbo”</b>	サンジョヴェーゼ “カルボ”	19	赤	750ml	サンジョヴェーゼ100%、樹齢5~10年。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。その後、買入れを行い通常の空気に触れながらのマセレーションを行い醗酵を終える。压榨後、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。
<b>PNT17</b>	ピーエヌティー	17	赤	750ml	ピノ ノワール、2009年植樹。標高480m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 ノワールをセレクト マッサールにて植樹。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36か月の熟成。猛暑と乾燥の2017、果皮の成熟と香りは暑い年特有でありながら、香りや味わいの複雑さ、そしてその奥行き、そこに果皮の熟れた香り、香ばしさが共存したピノ。価格に見合う価値を感じていただけるワインです。
<b>Chardonnay</b>	<b>“Le Chat”</b>	20	白	750ml	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、ステンレスタングにて約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。名前は仏語で猫「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。
<b>Aleatico “Vasalone”</b>	アレアーティコ “ヴァサローネ”	19	赤	1500ml	アレアーティコ、樹齢40年以上、ロザートの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗して数日セメントタンクにてマセレーションを行った後压榨。バリックにて醗酵を終え、そのまま12か月の熟成。2019年という繊細で香りに特徴を持ったヴィンテージだからこそ、その個性を表現するために造られたスピノフの赤。非常に強いアロマを持ち、ロザートやアーレヤ ヤクタとも異なる香りの特徴を持ったアレアーティコ。控えめなタンニンが心地よく、飲み心地の良さ、スムー

				ズさには本当に驚かされる味わい。
<b>Cabernet Sauvignon</b> <b>"Zio Gio"</b> "ズィオ ジオ"	<b>15</b>	赤	<b>750ml</b>	カベルネソーヴィニオン、樹齢30~40年、ガエターノの畑より。2015年という他に類を見ない素晴らしい完熟を見せたカベルネ。完熟したブドウを選果、すべて除梗し果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵。压榨後、フランス産バリック(オーク)にて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。初めてのリリースとなるカベルネソーヴィニオン100%のワイン。
<b>Greghetto "Titta"</b> グレゲット"ティッタ"	<b>15</b>	赤	<b>1500ml</b>	グレゲット(=グレケットロッソ、サンジョヴェーゼ)、樹齢60年~。収穫後、開放式のオーク樽にて果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。压榨後フランス産バリック(オーク)にて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。この畑の持ち主であるジョバンニ パティスタへの敬意と、最高かつ最後の収穫という特別な思いのこもったワイン。マグナムのみボトル詰め
<b>Unatantum Riserva</b> <b>"Botte Scolma"</b> ロウナタントウム リゼルヴァ "ボッテ スコルマ"	<b>12</b>	赤甘	<b>375ml</b>	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、压榨後古バリック(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言え、確信できる味わいです。
<b>EXV Olive Oil</b> エクストラ ヴァージン オリーブオイル	<b>2022</b>	オイル	<b>500ml</b>	モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種。le Costeの畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーブを厳選してブレンド&ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500mlピン 1番絞り(酸度0.2)
<b>EXV Olive Oil</b> エクストラ ヴァージン オリーブオイル	<b>2022</b>	オイル	<b>1000ml</b> <b>3000ml</b>	カニーノ種主体、Le Costeの畑のオリーブ、収穫の後半11月に入ってから収穫したオリーブから压榨。大容量のため、使い切るまでど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く、最後まで良い状態で使い切れるようになりました。(酸度0.2)
<b>Fagioli del Purgatorio</b> ファジョーリ デル プルガトーリオ	<b>21</b>	乾燥白 いんげん豆	<b>500g</b> <b>1000g</b>	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。 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。
<b>Fagioli Gialloni</b> ファジョーリ ジャッローニ	<b>21</b>	乾燥白 いんげん豆	<b>500g</b> <b>1000g</b>	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ィロソフィの元、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。
<b>Farina integrale di grano tenero Verna</b> ファリーナ インテグラレ ディ グラーノ テネーロ ヴェルナ	—	小麦粉	<b>1000g</b>	全粒粉(石臼挽き)、レ コステのブドウ栽培と同じ哲学で栽培されたトスカーナの古代小麦(ヴェルナ種)を自社畑で栽培。伝統的な製粉所ムリーノ ヴアルドルチャ(トスカーナ)にて石臼挽きで製粉。
<b>Pasta Secca di grano verna integrale</b> パスタ セッカ ディ グラーノ ヴェルナ インテグラレ				
<b>Tagliatelle</b> タリアテッレ	古代小麦ヴェルナ種、全粒粉のパスタ、2022年収穫。 レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦を、トスカーナ州ピエンツァにある伝統的な製粉・パスタメーカー「Mulino Val d'Orcia ムリーノ ヴアルドルチャ」にて製粉&製造されたパスタ。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、ヴェルナ小麦の特徴ともいえる薫り高さを維持したパスタに仕上げました。			
<b>Casarecce</b> カサレッチェ	<b>2022</b>	パスタ	<b>500g</b>	記載のゆで時間ですと、アルデンテよりやや硬めに仕上がりますが、時間を過ぎると急激に柔らかくなりますので、時間通りに茹でてソースと合えながらお好みのかたさでお召し上がりください。 <b>賞味期限 2024年10月</b>
<b>Fusilli</b> フズイッリ	記載のゆで時間ですと、アルデンテよりやや硬めに仕上がりますが、時間を過ぎると急激に柔らかくなりますので、時間通りに茹でてソースと合えながらお好みのかたさでお召し上がりください。 <b>賞味期限 2024年10月</b>			



