

# Andrea Calek

アンドレア・カレク/ローヌ



## キャンピングカーに住みながら まだ工事中…

アンドレア・カレクは問題児ですが、その問題児に惚れちゃう人っているんです。アンドレアの畑の上部に建築中のワイナリー兼家は、相変わらず、建築中で、まだまだ住める状態ではありません。アンドレアは相変わらず、ダラダラしていますが、2016年から加わったステファナは畑仕事の9割。ワイナリーの仕事8割をこなしています。もはや、ステファナのワイナリーと言ってもよいような…。

以下、アンドレア&ステファナからの手紙です。

『世界中が普通ではない状態だった2年間。皆さんが元気でいてくれれば嬉しいです。僕達も色々な問題はありましたが変わらず、葡萄と共に、ワイン造りを進めています。ワイン造りの現場では、毎日のように色々なサプライヤーから値上がりの連絡が届きます。ボトル、コルク、キャプセル…。全てです。いつかは値上げをしないとイケない事は明らかですが、今、この難しい時期に値上げをして皆さんに制約を作りたくありません。今年までは値上げしません！しれでは、皆さん、2020も2021も簡単な年ではありませんでしたが、ワインは素敵だと思います。楽しんでくれたら嬉しいです』



## スシ・ネ・パ・アン・ブロンド

そんなステファナが毎年、少しずつ造っているペットナット。これが美味しいんです。デゴルジュマン、補酒も含めて、全ての作業はステファナの手作業(アンドレア働いてよ)。それだけに少し澱が入っていたり、抜栓時に少し吹いたり(よく冷やして！)と生きてるペットナットになっています。

今回の2020ロゼはグルナッシュとカリニャンをダイレクトプレスして野生酵母のみで発酵。醗酵途中でボトリングしてガスを残したものの、フレッシュな赤スグリやストロベリーのような可愛い美味しさは、1度体験すると止められません。120本のみですのでご注意ください。必飲ですよ！

## 赤ワインとロゼを合わせちゃいました！

### A Toi Nous 2021

参考上代:2,700円

入港数:600本

ア・トワ・ヌ

【葡萄品種】Syrah, Grenache

【タイプ】赤

シラー主体でグルナッシュをアッサンブラージュしたアンドレア自身の日常酒的なキュヴェ。半分はマセラシオンせずにダイレクトプレスしたモストのみを使用。若い樹を主体にしているので開放的でオープンな味わい。フルーツのフレッシュさ、楽しさを楽しむキュヴェ。一番早く飲み頃を迎える。2019年は還元的でなく、飲み心地最高！酸化防止剤無添加。

## 10日間だけの短いマセラシオン

### Babiole 2021

参考上代:2,800円

入港数:360本

バビオル

【葡萄品種】Grenache, Syrah

【タイプ】赤

60%グルナッシュ、40%シラー。畑の中で選果しながら収穫。風通しの良い畑なので例年腐敗果は少ないが、完璧に選果することでSO2を使用しない。全房を使用。発酵はファイバータンクで野生酵母のみ。温度管理もしない。マセラシオンは10日と短くして軽くフレッシュに仕上げる。12ヶ月熟成させてからボトリング。飲み頃になるまで瓶熟成してから出荷。「バビオル」は「安い装飾品」を意味する。

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス:03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

## ステンレスタンクのみ！クリスピー！

### Blonde 2021

参考上代: **3,400** 円

入港数: **600** 本

ブロード

【葡萄品種】Viognier

【タイプ】白

完璧に熟したヴィオニエのみを使用。ダイレクトプレス後、ステンレスタンク内で野性酵母のみで発酵。温度管理は基本的にしないが温度が上がりすぎたら冷水をかけてタンク全体を冷やす。樽に移すことなく、何度か移し換えを行い、そのまま還元状態を抜けるまで熟成。ノン・フィルター、酸化防止剤無添加でボトリング。

## 古バリック熟成！旨味と余韻の長さ！

### Blanc 2019

参考上代: **5,000** 円

入港数: **96** 本

ブラン

【葡萄品種】Viognier

【タイプ】白

完璧に熟した葡萄だけを手作業で選別しながら収穫。徐梗せずにダイレクトプレスして果汁のみを古いバリックに入れ、野性酵母のみで発酵。発酵は約1年間続いた。1度移し換えをただけで、12ヶ月間そのまま熟成。ブロードとは違い複雑性を追求したキュヴェ。ノン・フィルター、酸化防止剤無添加でボトリング。

## 今回はロゼ！最高に美味しい！

### Ceci n' Est Pas Une Blonde 2020

参考上代: **4,000** 円

入港数: **96** 本

スシ・ネ・パ・アン・ブロード

【葡萄品種】Grenache, Carignan

【タイプ】ロゼ・スブマンテ

早く摘まずに完熟させたグルナッシュとカリニャン。時間をかけてゆっくりダイレクトプレス。この時に抽出されるアントシアニンで薄いピンク色を得ます。ファイバータンク内で野生酵母のみで発酵。醗酵途中でボトリングしてガスを残したものを。糖分添加なし。フレッシュな赤スグリやストロベリーのような可愛い美味しさ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A6864	A Toi Nous ア・トワ・ヌ	2021	赤	750	2,700	酸化防止剤無添加	600 本	本
A4893	Babiole バビオル	2019	赤	750	2,800	酸化防止剤無添加	58 本	本
A6865	Babiole バビオル	2021	赤	750	2,800	酸化防止剤無添加	360 本	本
A6866	Blonde ブロード	2021	白	750	3,400	酸化防止剤無添加	600 本	本
A3326	Blanc ブラン	2016	白	750	4,800	酸化防止剤無添加	26 本	本
A6867	Blanc ブラン	2019	白	750	5,000	酸化防止剤無添加	120 本	本
A6868	Ceci n' Est Pas Une Blonde スシ・ネ・パ・アン・ブロード	2020	ロゼ	750	4,000	酸化防止剤無添加	120 本	本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM