

# La Crotta di Vegnerone

ラ・クロッタ・ディ・ヴィニユロン/ヴァッレ・ダオスタ



## ピノ・ノワールとミュスカ 独自のスタイルを持つ産地 地域を葡萄で支える協同組合

1980年の設立、現在では53世帯のファミリーで構成されます。当時アオスタ渓谷は、畑は荒廃が進み、さらには土壌の流出により人の居住地としても危険がせまりつつありました。そこで、丘陵地帯を再生する手段として、葡萄栽培の可能性を見出したのが組合発足のはじまりでした。それにより、経済的な発展と葡萄樹による丘陵地帯の自然劣化をとめることを、この40年の取り組みによって叶えたのです。左の写真の通り、急斜面を石垣で段々畑に変え、葡萄の根が土壌を安定させます。さらには高地であることから、どの作業も容易ではない環境ですが、当初から変わることなく受け継がれています。



## いつもと違うピノ・ノワール白

彼らの土地であるシャンパーヴの伝統的な製法で造るピノ・ノワールの白ワイン「ピノ・ノワール・ヴィニフィカート・イン・ビアンコ」。これが2024年には、いつもとはちょっと違った個性が感じられました。例年ではピノ・ノワール由来の、ややピンクがかかった色調が特徴。それが、今回は通常の白葡萄の白ワインと同じくらいだったんです。そして、開けたてにはちよっぴり微発泡も！意外性ではありますが、この軽快さが季節的にも心地良いバランスに。

### ■造り手からのメッセージ

『白仕込みのピノ・ネーロについて、少しご説明させてください。このわずかな発泡感は、瓶詰めの際のタイミングでワインに残っていた自然な発酵由来のCO<sub>2</sub>によるものです。グラスに注いだ直後、微細な泡を感じることがありますが、少し時間を置くことで自然に落ち着き、だんだんと本来のワインの表情へ戻っていきます。ワインが持っている自然なエネルギーの一部として、ちょっとしたサプライズを楽しんでもらえたら嬉しいです。』

## 2024年について

2024年は、春～初夏に続いた雨や、収穫期の不安定な天候により、イタリア全土で非常に難しい年でした。この地では、9月25日以降、長期間にわたり不安定な天候が続いたため、晩熟の黒葡萄品種に悪影響を与えました。フェノールの成熟も十分ではなかったため、上級キュヴェの生産を見送る判断をしたほどでした(未輸入キュヴェ)。一方で、9月10日に収穫をスタートした白葡萄とピノ・ノワールは、理想的な成熟度の状態で収穫することができました。結果、エレガントで熟成にも向くスタイルに。特に2024年のミュスカは、華のあるアロマにしっかりバランスをとる酸と果実が秀逸と、先日の試飲会でも好評でした！



### 【ご注文は】

受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから  
登録は簡単！1分で完了！  
特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！  
新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です  
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

## 【ワイン一覧】



### ピノ・ノワールのフリーランジュースで造る白ワイン Pinot Noir (Vinificato in Bianco) 2024

ピノ・ノワール・ヴィニフィカート・イン・ビアンコ

参考上代: **3,300** 円

品種 ピノ・ノワール 100%

南東から南西に位置する標高 450~650m の畑 (Nus, Quart, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon, Saint-Vincent) 沖積土壌に砂が混じる土壌。仕立てはグイヨ。9 月中旬に収穫し、ステンレスタンクのみで 12 度程度から発酵開始。熟成もステンレスタンクのみで 5 ヶ月。年によるが果皮の色が出ることも。



### 軽やかで緻密な赤果実を楽しむピノ・ノワール Pinot Noir (Vinificato in Rosso) 2024

ピノ・ノワール・ヴィニフィカート・イン・ロッソ

参考上代: **4,600** 円

品種 ピノ・ノワール 100%

9 月中旬に収穫し、発酵前に 24 時間低温浸漬して香をモストに移してから発酵開始。ブルゴーニュから伝わった醸造法。23 度程度で 10 日間マセラシオン。1 日 1 回ポンピングオーバー。発酵終了後、ラッキングをしてからステンレスタンクで 8 ヶ月間熟成してからボトリング。



### “タイム、セージ、白桃” 品種の芳香性を最大限に引き出すテロワール Chambave Muscat 2024

シャンバーヴ・ミュスカ

参考上代: **4,600** 円

品種 ミュスカ 100%

標高 450~680m の色々な畑のミュスカを使用。標高によって収穫時期も違い、最も高い畑は 10 月に入ってからの収穫。16 度以下で 36~48 時間低温マセラシオンすることでミュスカ本来の香をモストに移してから発酵開始。発酵終了後はステンレスタンクで 5 ヶ月間シュール・リー。毎日バトナーージュ。

## アルプスの急斜面が育む特殊な産地「シャンバーヴ」



標高はおおよそ 400~800m。土壌はモレーン(氷河堆積物)由来で、砂質が約 80%を占め、シルトを含み、粘土はごくわずかです。また、シャンバーヴの生産エリアは年間降水量が 500mm 未満と非常に乾燥しており、特に 6 月から 9 月は 90mm 以下まで減少します(ピエモンテの年間降水量は約 700~1,000mm)。また、3 月から 10 月にかけて吹き続ける強い風が湿度を下げ、葡萄を健全に保ちます。一方で夏季には、日中の気温が夜間に大きく下がることで、顕著な寒暖差が生まれます。この特殊な環境が、葡萄に豊かなアロマと鮮明な個性を与えます。乾燥した気候と高い標高が組み合わせることで、透明感のある香りと凝縮感を備えた、非常にポテンシャルの高い葡萄が育ちます。また、湿度が低いため病害リスクが抑えられる点も大きな特徴のひとつ。そのため、過度な介入を必要とせず、自然なアプローチでワイン造りを行うことができます。人にとっても葡萄にとっても厳しい環境でありながら、他にはない独自の個性を生み出す、非常に恵まれたテロワールです。

### 【ご注文は】

受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単! 1分で完了!

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ!



SNSもフォローお願いします!

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です  
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック



【ご注文は】

受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック