

# Andrea Calek

アンドレア・カレク/ローヌ アルデッシュ



## 大人気のカレクが再入港 この旨味がクセになる！ 進化し続ける自由なワイン造り

ル・マゼルの畑を受け継ぎ、2006年にアルデッシュで自身のドメーヌを設立したアンドレア・カレク。チェコから「自由」を求めてフランスへ渡った彼は、固定概念にとらわれることなく、芸術的でありながら本質的なナチュラルワインを生み出し続けています。2011年、モンペリエのサロンで出会ったステファナは、現在のパートナー。働き者で好奇心と探究心にあふれるステファナと、それを包み込むように支えるアンドレア。2018年以降、ラベルには“Stephana et Andrea”の両名が刻まれるようになりました。「今年がいちばん美味しい！」そう語られることの多い彼らのワインに、決まったスタイルはありません。毎年新しい挑戦を重ねる、その尽きることのない探究心と、長年の経験がもたらす安定感が重なり合い、味わいはより研ぎ澄まされていきます。020年に自宅兼セラーが完成し、醸造環境が整ったことで、温度管理や作業精度も向上。近年のワインには明らかな落ち着きと一体感が感じられます。



## すべて酸化防止剤無添加

アンドレア&ステファナのワインは、収穫からボトリングに至るまで、一切の酸化防止剤を使用しません。酸化防止剤を使わずに醸造するためには、健全な果実であることが絶対条件。そのため、腐敗果を徹底的に排除し、果実本来の力だけでワインを造ります。発酵はエナメルタンク内で野生酵母のみで行い、赤は全房でセミ・マセラシオン・カルボニックを用いて軽く飲み心地の良いワインを目指します。白もまた、酸や還元に傾きすぎることなく、果実の透明感とミネラル感を大切にしました。どのキュヴェにも共通するのは、飲み手の日常に自然と溶け込み、食卓に寄り添うこと。独特のミネラルと旨味の余韻がクセになります！

## 2024年ヴィンテージについて

雨が多く、比較的冷涼な年。春には雹の被害もありましたが、その影響で樹は自然に収量を抑え、果実は健全さと凝縮感を保ったまま成熟しました。収穫はタイミングを見極め、醸造では例年以上にやさしさと精度を重視。赤は7~10日程度の短いマセラシオンで軽やかさとバランスを引き出し、白はフレッシュさと奥行きを兼ね備えた、早くから楽しめる仕上がり。果実味・酸・ミネラルが自然に調和した、完成度の高いヴィンテージです。

### 【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

# 《入港アイテム一覧》

## アンドレア自身の日常酒

### A Toi Nous 2024

ア・トワ・ヌ

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。酸化防止剤無添加。

参考上代: **3,600** 円 在庫数: **500** 本

【品種】Syrah, Grenache 【タイプ】赤

## 10日間だけの短いマセラシオン

### Babirole [2024]

バビオル

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性酵母のみ。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。

参考上代: **4,000** 円 在庫数: **200** 本

【品種】60%Syrah, 40%Grenache 【タイプ】赤

※今回入港分より、価格改定とさせていただきます。ご了承ください。

## 24年は3品種ブレンド！旨味&クリスピー！

### Blonde 2024

ブロンド

ダイレクトプレス後、ステンスタック内で野性酵母のみで発酵。温度管理は基本的には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、そのまま還元状態が抜けるまで熟成。ノン・フィルター、酸化防止剤無添加でボトリング。2024年は3品種ブレンドに変更！ブロンドらしいクリスピーなスタイル、旨味はそのまま！

参考上代: **4,400** 円 在庫数: **500** 本

【品種】40%SB, 40%Viognier, 20%Ch【タイプ】白

※今回入港分より、価格改定とさせていただきます。ご了承ください。

## 古バリック熟成！旨味と余韻が長い

### Blanc 2024

ブラン

完璧に熟した葡萄だけを手作業で選別しながら収穫。除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。その後、オーク樽で10ヶ月間熟成。ブロン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。

参考上代: **6,600** 円 在庫数: **160** 本

【品種】Chardonnay 【タイプ】白

## 《在庫一覧》

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数
AJ953	A Toi Nous ア・トワ・ヌ	2024	赤	750	3,600	新入港！	500 本
AJ219	Babirole バビオル	[2024]	赤	750	4,000	再入港！	200 本
AJ220	Blonde ブロンド	2024	白	750	4,400	再入港！	500 本
AJ954	Blanc ブラン	2024	白	750	6,600	新入港！	160 本
AJ222	Ceci n' Est Pas Une Blonde Rose スシ・ネ・バ・ユヌ・ブロンド・ロゼ	[2023]	微ロゼ	750	4,200	Grenache, Carignan	200 本
A9929	Ceci n' Est Pas Une Blonde Rouge スシ・ネ・バ・ユヌ・ブロンド・ルージュ	2021	微赤	750	4,200	Syrah, Grenache	18 本

【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