

## Le Vignette Seggiano



ルーカ & ジュディッタ夫妻は同郷のサンタ マリーアのもとを訪れるうちにトスカーナの土地に魅せられるようになり、2019年にアミアータ山麓のセッジャーノという町で小さな畑を借り、ワインを造り始めます。

"畑のある渓谷は、海から流れ込む温暖な大気とアミアータ山の恩恵もあり、農業をする上では理想的な微気候に恵まれた地域であり、それを証明するかのように渓谷内にはエトルリア人が約3000年前に作った発酵槽がそこかしこにあります。"

ブドウ畑は斜面で大半の畑が小さなものばかりで栽培放棄が進んでいます。この地域のブドウ畑は、0.1haにも満たない小さなものばかり。"

ブドウの樹齢は40～100年で、品種的にはサンジョヴェーゼとトレッビアーノを筆頭に、未だに品種が特定できていないものも含め多数にのぼります。土壌、微気候は区画によってまちまちです。アミアータ山側の北斜面は、火山性土壌で、粘土と砂が程よく混ざった土質で、水持ちも良く肥沃な土壌に対し、谷の反対側の南斜面は水持ちの悪い岩盤質土壌で、強い日照にも恵まれるといった、極めて"地中海的"な環境となっています。

畑ではボルドー液のみを最小限にとどめ7月の中旬以降には一切の散布を行いません。セラーでもナチュラルな醸造を心掛け、野生酵母による醗酵、最小限の酸化防止剤添加とノンフィルターでのボトリングを行っています。生産量は年間約4000本です。

V42717

### 1. Fusaio 2023 (希望小売価格 ¥5,100) 品種：トレッビアーノ主体、マルヴァジア、アンソニカ



トレッビアーノ主体の白。今ヴィンテージは、病害の影響で収穫量が激減、一樽さえも満たすことができなかったため、信頼できる農家から、高樹齢の区画のトレッビアーノ、マルヴァジア、アンソニカを購入し、自社のブドウと混醸。約5日間の皮ごとの醸し醗酵を行い、木樽で10か月熟成の後にボトリング。

イタリアから届いた昨年12月の段階では、やや還元気味で閉じている印象でしたが、今回改めて試飲したところ、開けたてからご機嫌な様子。ドライな味わいに黄色い果物を思わせる果実味が心地よく、一週間たってもへたれず美味しい。

### 2. Viv'Ente 2022 (希望小売価格 ¥5,100)

V42718 品種：プニテッロ、サンジョヴェーゼ



セッジャーノに住む友人が、点在する畑全てをケアすることができないという事で譲ってもらった小さな区画のプニテッロ(80%)とサンジョヴェーゼ(20%)で造るワイン。プニテッロはこの地方原産の希少種で、一般的には非常に濃密で豊かなタンニンと酸があるのが特徴とされているが、このワインは抽出が柔らかで優しい印象。透明感があり上品な雰囲気がある。

### 3. Poggiarello 2022 (希望小売価格 ¥5,800)

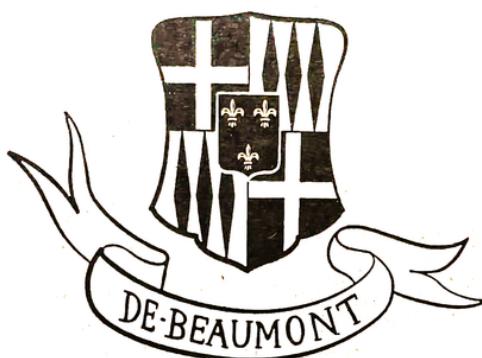
V42719

セパージュ：黒ブドウ主体、白ブドウ約20%



アミアータ山側の南斜面の区画の黒ブドウ品種（サンジョヴェーゼ、サンジョヴェーゼ グロッソ、チリエジョーロ、コロリーノ、ウーヴァ デル カヴァリエーレと特定できていない品種）80%と白品種（トレッビアーノ、マルヴァジア リミネーゼ）20%で造るワイン。約2週間の醸し醗酵を行い、木樽で10か月熟成の後にボトリング。

80年代以前のトスカーナでは白赤混醸が盛んに行われており、それによって軽快なワインを造る伝統があったが、それをイメージさせる親しみやすさがある。22年のトスカーナは酷暑と乾燥のヴィンテージであり、ブドウにかなりのストレスがかかったことが感じられる凝縮された雰囲気となっているが、白品種が全体に軽やかさと飲み心地をもたらしてくれている。抜栓後1週間経過しても果実味は損なわれることなく最後まで飲み切れる。



ローマから約230km、カンパーニア州にあるカステルヴェテスル カローレは、1600年頃にボーモン家の当主が時の王から拝領されたこの土地に屋敷を建てその周りに他の家々が建つようになり、徐々に町になっていきました。ボーモン家は貴族でありその土地の領主でした。

1980年年代、男爵夫人であったファビオの祖母がワインを製造し、友人や数件の近所のレストランに極少数のボトル売りをしていましたが、その後は自家消費用のワインのみで、残りのブドウは販売していました。

2014年、ローマで法律を学んでいたファビオは、彼を含むデ ボーモン家の全員が都市部のローマやアヴェッリーノに住み、彼らのルーツである屋敷や土地をないがしろにしている現状を憂い、その土地や伝統にもう一度 光を当てることを決意。デ ボーモン家に伝わる秘伝のレシピから造る野生の桜の葉を浸して風味付けするリキュールを世に送り出そうと思い立ちました。この年に、バルベラとアリアーニコから造るワイン造りと秘伝のリキュール造りを再開。祖母と父のフランチェスコの協力者の下、ファビオが商業的に販売をスタートしました。

### 4. Perla 2023 (希望小売価格 ¥5,300)

V42106 品種：フィアーノ



高樹齢のフィアーノに皮ごとの醸し醗酵を施したワイン。2020年が初ヴィンテージとなる。当キャンペーン対象のワインたちのほとんどは、開けたてからご機嫌とは当社公式インスタでのオータ談でしたが唯一、本領発揮できていなかったのがこのワイン。しかしながら、抜栓後数時間経過するとフィアーノ特有の白い花やハチミツの香りが立ってきて豊かでコクのあるミネラルと洗練された酸のバランスが心地よい。高樹齢を思わせる複雑さと奥行きも感じられる。

## 5. Euforia 2024 (希望小売価格¥3,600)

V42108 品種：アリアーニコ



ファビオの祖母が日常的に飲んでいた発泡ワインにファビオが改良を加えたもの。かつてはメトド アンセストラルで造っていたが、製法を見直し、現在はダイレクトプレスしたアリアーニコを完全発酵させ澱がしっかりと沈んだベースワインに冷凍保存しておいた同年のモストを加えてボトリングをし、瓶内2次醗酵させている。

24年のカンパーニアは春に十分な雨が降り、夏も比較的穏やかであったといわれているが、それが当ワインからもうかがえる。野苺のような赤い果実のアロマがあり、甘みと酸のバランスが良い。余韻も心地良く、すぐに楽しめるワイン。

## 6. Lulu' 2021 (希望小売価格¥5,400)

V42110 品種：アリアーニコ



やや早摘みをしたアリアーニコで造るロゼ スプマンテ。ステンレスタンクで醗酵&熟成をさせていたワインに冷凍保存していたモストを添加しボトリング、30か月間のシュール・リー状態で2次醗酵&熟成の後にデゴルジュマン、目減りした分も同じワインで補填（ノンドサーージュ）。

21年のカンパーニアは春に遅霜がありながらも、夏から秋にかけてよく乾燥し昼夜の寒暖差もしっかりあった年で、高品質な果実が収穫されたと言われている。当ワインも豊かな果実味としっかりとしたきれいな酸が際立っている。クリーンで洗練された印象であり、テロワールを忠実でありたいとの思いがうかがえる丁寧で誠実な造りで飲み心地の良さがある。

## 7. Macchiusanelle 2021 (希望小売価格¥4,400)

V42111 品種：バルベーラ



樹齢150年を超える自根のバルベーラで造られるワイン。かつてはアリアーニコの硬さを和らげる目的でブレンドされていたが、ファビオの代になってからはバルベーラ単体で醸している。大半はステンレスタンクで醗酵&熟成をさせ、ごく一部のワインだけ木樽で熟成。畑の近くに桜が植わっており、余韻にそれを彷彿とさせるフローラルな香りがある。

貴重な古木の果実と、土壌由来と思われる力強い個性が、ピエモンテのバルベーラとは異なる独自の個性を際立たせており、その個性を最大限引き出すために12か月の熟成の後、18か月にも及ぶ瓶内熟成を経てリリースされる。この価格でこのクオリティは驚愕するしかない。

## 8. Macchiusanelle 2019 (希望小売価格¥5,000)

V42112 品種：バルベーラ



カンパーニアにおける19年ヴィンテージは傑出した年と言われている。一年を通じて温暖で安定した気候で適度に乾燥し、昼夜の寒暖差もあった年となっており、今飲んで良し、長期熟成させても良しというヴィンテージとなっている。21年ヴィンテージと同時リリースとなった当ワインも例に漏れず、素晴らしい出来となっている。21年比べ、味の厚みと複雑性が増しており、暑い年を思わせる濃厚な果実味がありながら、しっかりと酸が保たれており、フレッシュさとストラクチャーのバランスが非常によい。

## 9. Parisso 2017 (希望小売価格¥6,400)

V42113 品種：アリアーニコ



アマローネとヴァルポリチェッラの間に行くような製法を採用。10月中旬頃の完熟一歩手前のアリアーニコの一部を収穫し、陰干しを行う。10月下旬頃に完熟した残りを収穫し、ごく一般的な赤ワインの醸造を行う。翌年の1月に陰干ししていたブドウをプレスし、醗酵をスタートさせる。その約1か月半後に、それぞれの液体を約半年間の浸漬（リパッソ）を行った後に圧搾、2年樽熟成、半年ステンレスタンクで寝かせたのちにボトリング。良年のみ造られる特別な銘柄でありこれまで生産されたのは現在のところ、2015、2017、2020の3ヴィンテージのみである。凝縮感がありつつも、2年の樽熟成を経て深くて滑らかな口当たりとなっている。カカオのような風味と甘みがあり個性が際立つワインとなっている。

## 10. Parisso 2015 (希望小売価格¥6,400)

V42114 品種：アリアーニコ



当銘柄の初ヴィンテージが15年であり、先に2017年がリリースされた。その理由は、15年はブドウが非常に力強くポテンシャルが非常に高い年とファビオは考え、このワインが本来の調和を見せるまでに時間がかかると判断し、セラーに長く寝かせるという決断を下した。

今回、満を持してのリリースとなったが、今回改めての試飲では、十分に美味しいと感じるが、洗練さと調和を感じさせる17年と比べると、非常に濃厚でパワフルであり、いまだ調和が完全にとれたとは個人的には思えず、まだもう少し待ってみたい。もっと隠れた要素が表出されるのではないかと期待を持たせる楽しみなヴィンテージであると思う。

## 11. Don Fa' (500ml) (希望小売価格¥4,800)

V39617

原材料：ワイン(アリアーニコ)、桜の葉、アルコール、砂糖



デボーモン家に代々伝わる、ワインに野生の桜の葉を漬け込んだリキュール。

アリアーニコをステンレスタンクで醗酵&熟成させる。翌年の7月に野生の桜の葉を手摘みで収穫し、それを熟成中のワイン(アリアーニコ)に入れ、3-4か月の浸漬を行った後に圧搾。さらに1年間追熟させ、アルコールと少量の砂糖を添加しボトリング。

桜の華やかで芳醇な香りとアリアーニコのバランスが素晴らしくハーブを活かしたデザートと非常に相性が良いと思われる。もう1種のクルミを使ったリキュール「フラ・アメデオ」が香ばしい渋み、そしてこの「ドンファ」が華やかで甘美なアロマと、個性がはっきり分かれていてセットで楽しむのも非常に面白い。

## 12. Fra' Amedeo (500ml) (希望小売価格¥4,500)

V42116

原材料：アルコール、水、砂糖、クルミ、シナモン、ナツメグ、クローブ



ノチーノと言われるクルミのリキュール。北イタリアの家庭でよく作られている果実酒であり日本の梅酒のような存在。一般的には聖ヨハネの日(6/24)に収穫した未熟な青いクルミを使うが、ファビオはより熟したクルミを使うべく、7月過ぎに収穫したクルミを使用。割ったクルミはシナモン、クローブ、ナツメグと共に、ダミジャーナ(ガラスの大瓶)で2か月のアルコール浸漬を行った後に砂糖水を添加し、さらに1か月寝かせ、ノンフィルターでボトリング。

一般的なノチーノは未熟なクルミの渋さがまろやかになるまで、10年程寝かせて飲むのが通例だが、ファビオのノチーノはより熟したクルミであることと、浸漬している期間に容器内に空気のスペースを十分とることで酸化的環境を創出するようにし、クルミが持つ渋みを和らげるようにしているため、味わいも柔らか。クルミの香ばしさとほろ苦さに加え独特なスパイス香が調和して食後のデザートワインの代わりとして飲まれるほか、バニラアイスクリームとの相性が抜群である。

改めてご紹介キャンペーン  
(レ ヴィニエッテ&ファビオ デボーモン編)!!  
2026年3月16日(月)~4月30日(木) 出荷分迄  
キャンペーン詳細はこちらから↓



●ECサイト 飲食店様専用カタログID  
ID:catalog  
PW:vinolento

