



# PAYSAN

## 2023 Paysan Rosé Central Coast

ペイサン ロゼ  
セントラル・コースト

ムールヴェードルはサン・ベニート・アロヨとアロヨ・セコ・キャニオンの石灰質沖積土壤の畑から、グルナッシュとサンソーはアロヨ・セコ川付近のカルシウムを多く含むAguajito Shaleと呼ばれる頁岩の断崖近くの畑からソーシングされています。

ロゼ用に22ブリックス以下で収穫をした自然な酸が際立つブドウを使用しています。3~6時間のスキンコンタクトを行い、その後圧搾します。果汁は複数のロットに分けて低温で発酵し、アロマの鮮明さと、はつらつとした酸、多用なフレーヴァーを引き出します。ステンレスタンクのみで発酵をし、MLFは行わずに、無菌フィルターをかけ、瓶詰めしました。

スイカや赤肉種のマスクメロンが香り、野生のいちごのアロマが風に乗ったようなイメージでふんわりと感じられます。口に含むとメロンといちごが、またさらに香ります。余韻には、鮮明な赤果実や、塩味、バジル等があり、随時存在するいちごの風味と共に楽しめます。

品種 78% Mourvèdre, 11% Cinsault, 11% Grenache

Alc. 12.5%

pH 3.56

TA 6.3 g/L

希望小売価格 ¥3,800円（税別）



アイ・ブランドには美術品が飾られているようなオシャレなテイスティング・ルームもなければ、著名な醸造コンサルタントもいません。オーナー醸造家のイアン・ブランドにとって、ワイナリーの経営と言うものは素直に美味しく毎日気軽に飲めるテーブルワインを造り、それを世に送り出すことです。

銘醸地のブドウを使い1本300ドルのワインを造る事は、資金さえあれば誰にでもできる簡単なことです。イアンが目指すところは、ブドウ産地としては確立しているものの、まだ探せば素晴らしい（安価な）ブドウ畠がいくつもあるモントレー・カウンティで、酸とミネラルがしっかりと感じられるワインの醸造をすることです。

イアンは2007年に妻のヘザーと共にワイナリーをスタートさせます。モントレーという産地を選んだ理由は、いつの日からか樽香と「ボテボテ感」がフィーチャーされたモントレーのワインが主流となり、このトレンドに一石を投じなくてはと強く感じたからです。

「ここ20年間のカリフォルニアワインにおいての“発展”と言うものはいったい何だったんだろうか。技術的な進化、クローンの研究、VSPによる仕立て、最新の技術を取り入れた醸造器具。これらは果たしてカリフォルニアワインを良くしたのであろうか。むしろ、ワインからも造り手からも、魂を吸い取ってしまったのではないか。情熱や伝統芸が失われてしまったのではないか。」

カリフォルニアの栽培と醸造においての技術的な進化は全てを退化させたと考えたイアンは、このモントレーという産地で原点回帰を試みます。しっかりと栽培をした畠、そこに実るブドウ、そしてそれぞれの個性を消さない優しい醸造技術と感性こそが、アイ・ブランドの真髄です。

2019年、米国の全国紙『San Francisco Chronicle』にてワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに選ばれ一躍スターとなります。ただ、このような快挙も名声も、イアンにとっては一つのステップにしかすぎないのです。

