

アンテッシュの新プロジェクト始動！

Le développement durable comme thème pour 2021!



私たちと取引のある生産者の中でも、南仏人らしくひとときわ明るい女性フランソワーズ・アンテッシュ。2019年、ラグビー日本大会を見にやってきた彼女はDISの試飲会にも参加してくれました。フランソワーズがドメーヌに戻り6代目の社長に就任してから20年以上たち、去年からはシャンパーニュで研修を終えた息子のパティストがアンテッシュの仲間に加わりました。「母と働くのは、大変だけれど、一番大変だったのは給料のネゴかな・・・（笑）」

長年、自社畑と契約農家から収穫したブドウは減農薬で栽培されたものを使い、テラ・ヴィティスの認証も取得。リムーの4つのテロワールを尊重し、そのブレンドによる味わいの複雑性をワインに表現、温暖化の影響を受けるなか年を追うごとに収穫を早め酸を残し、ブドウ本来の味わいを生かすためドザージュ量も限りなく少なくしてきました。アンテッシュの安定した味わいは、熟成期間の長さからも生まれています。リムーの法定熟成期間は9ヶ月のところ、最低18か月、澱引きまで瓶内二次発酵させます。

2020年から、一部の畑でビオロジック栽培を始めました。ラングドックの他の地域よりも雨の多いリムーではビオは難しいという見解だったフランソワーズですが新たな境地へ足を踏み入れました。そして、ドザージュにも変化があります。新たに22ヘクトリットルのフードルを使いソレラシステムで熟成させたリザーヴワインがドザージュ時にすべてのキュヴェに入ってきます。味わいに更なる深みを出してくれることでしょう。



それから、「m」4種類。今までシャルドネをメインにしたクレマン・ド・リムーの高級限定キュヴェなどで世間を驚かせてきたフランソワーズですが、今度はモーザック100%で新しいキュヴェを造りました。

トリプル・ゼロ（醸造中、瓶詰前、瓶詰時の糖分添加ゼロ）、3年熟成のヴィンテージもの、ブリュット・ナチュール、メトード・アンセストラルの4キュヴェ。（日本への入荷予定は立っていません）

リムーの象徴であるモーザックの本当の素晴らしさを世界に伝えたいと長年にわたって彼女が思い描いていたプロジェクト。コロナの影響はドメーヌの売り上げにも影響を及ぼしていますが、フランソワーズが目を向ける先はいつも数年後、数十年後の明るい未来です。

在庫状況、ヴィンテージ、価格の変更などのお知らせ - stocks épuisés, changements de millésimes

Antech / Blanquette de Limoux Cuvée Française NV	入荷待ち 3月ごろの入荷を予定しています stock épuisé
Les Crus Faugères / Faugères Mas Olivier Rouge	入荷待ち 3月ごろの入荷を予定しています stock épuisé
Bedouet Vigneron / Muscadet Clos des Grands Primos	入荷待ち 4月ごろの入荷を予定しています stock épuisé
Saint-Emilion / Ch. Fleur Lescure 2012	終売になりました stock épuisé
Champ des Soeurs / Fitou Bel Amant 2016	終売になりました stock épuisé
Philippe Delesvaux / Anjou Le Roc 2017	2015ヴィンテージより移行しました nouveau millésime: 2017

現在、世界的なコンテナ不足により商品の入荷が遅れております。今後も欠品などご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、皆様のご理解のほどよろしくお願い申し上げます。