

Florent Cosme / フローラン・コム (ロワール / ヴーヴレ)



ヴーヴレの生産者として5代目だが、親からの畑はほとんど兄が引き継ぎ、フローランは2.5haのみ継いだ(兄は8ha)。ヴァンサンカレームで働きながら、夜な夜な自分のワイナリーの仕事をこつこつと畑を増やすこと約10年。畑が9haになり、いよいよ満を持して自身のワイナリーに専念する！というタイミングで出会えたのがフローラン・コム。古木が栽培されている条件の良い畑を徐々に買い増しているが、取得から数年はきっちり手入れをした上でブドウの状態をネゴシアンに売却している。数年経って「自分のブドウになった」というタイミングで醸造を開始する。なお、自分で醸造を始めても完成時に「自分のポリシーに合わなかった」キュヴェはネゴシアンに売却してしまう。将来的にはキュヴェが増える予定だが、現在は4つのキュヴェのみを造る。兄弟は仲良く、醸造設備からスタッフまで共有しているが、兄とはワインのスタイルは真逆で、フローランはパーセルにこだわってワイン造りを行っている。

醸造に関してはセックは基本的にはステンレスタンクで発酵と熟成だが、木樽は11樽所有し、毎年1樽購入し、1樽廃棄する。セックとドゥミセックにはMLFを行わず、ヴーヴレらしい酸味を最も大切にする。残糖に関しては醸造中にコントロールすることはない、自然に発酵が完了するのに任せているが、収穫タイミングを厳格に決めることで、ある程度の仕上がり具合は想定して醸造に入ることができる。

WEFC0101B	ヴーヴレ・グロス・ピエール・セック 2023 Vouvray Grosse Pierre Sec 2023	希望小売価格（税抜） ¥3,800	
	 <div><div>【白】 750ml</div><div>【セパージュ】：シュナン・ブラン</div><div>粘土とシレックス。南向き斜面。畑には大きなシレックスの岩石がゴロゴロ。1950年くらい(祖父の代)にダイナマイトで岩石を破壊して畑にした。シレックスが熱を保ち熟度の高い葡萄が収穫できる。ステンレスタンクで醸造及び熟成。2024年2月に瓶詰め。シャープで引き締まった味わいが特徴。Alc.13%。</div></div>		在庫 48本
WEFC0102B	ヴーヴレ・ラ・モット・セック 2023 Vouvray La Motte Sec 2023	希望小売価格（税抜） ¥4,300	
	 <div><div>【白】 750ml</div><div>【セパージュ】：シュナン・ブラン</div><div>粘土とシレックス。南東向き斜面。1933年に植樹された古木もある畑。ステンレスタンクで醸造及び熟成。2024年2月に瓶詰め。 シレックス由来のミネラルのニュアンスを強く感じられるが、エキスの濃さとバランスが取れており、時間経過と共に表情が変わってくるキュヴェ。より表情が豊かになり厚みと複雑さが増してくる。Alc.13.5%。</div></div>		在庫 0
WEFC0103B	ヴーヴレ・シャン・ルージュ・セック 2023 Vouvray Champs Rougets Sec 2023	希望小売価格（税抜） ¥4,800	
	 <div><div>【白】 750ml</div><div>【セパージュ】：シュナン・ブラン</div><div>グロス・ピエールなど他の畑よりやや標高低く、粘土質の表土の下に石灰層がある。赤土。フローラン・コムの畑の中では珍しくシレックスが無い。ステンレスタンクで発酵及び熟成。2024年2月に瓶詰。 カリンなどの核果類とアカシアの蜂蜜のような優しい香り。他のキュヴェにあるスモーキーでプリンティーな、鉱物的なニュアンスは少ない。果実味の丸さが特徴的で柔らかく外交的なスタイル。Alc.13.5%。</div></div>		在庫 30本
WEFC0104B	ヴーヴレ・クロ・ロンピュ・タンドル 2022 Vouvray Clos Rompu Tendre 2022	希望小売価格（税抜） ---	
	 <div><div>【白】 750ml</div><div>【セパージュ】：シュナン・ブラン</div><div>グロス・ピエールの斜向かい。真南向き斜面。シレックスもあるが、とても細かい。400Lの樽で発酵及び12カ月の熟成。2024年2月に瓶詰。 洋ナシのコンポート的な香り。少しスモーキーなニュアンスあり。優しいアタックで、果実味のボリュームとふくよかさ。後半にかけて酸味が徐々に引き締めていくイメージ。他のキュヴェに比べて明らかに大柄で広がり大きい。新樽比率は低めだが、樽熟成がより重層感と奥行きを感じさせる。Alc.12.5%。</div></div>		完売