

# FRÉDÉRIC AUBLANC Frédéric Aublanc フレデリック・オブラン

200年以上に渡りボージョレ、ブルゴーニュ、シャンパーニュでブドウを栽培してきた家系に生まれたフレデリックは1980年代にワイン造りを始めました。2009年に健康上の不安から仕事量を減らし、現在は7ヘクタールの畑を管理。収量の半分は友人のマルセル・ジュベールやジャン・クロード・ラパリュに販売しています。自身のワインを自然派ではなく「伝統的ワイン」と呼び、昔ながらのセミ・マセラシオン・カルボニックを実践。認証はないがオーガニック栽培を行い、ブドウの状態を見ながら必要な時にのみ亜硫酸を使用します。



O'Blanc NV  
オーブラン 3,800円



地方:ボージョレ 750ml **白**  
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス  
品種:シャルドネ100%  
醸造:0.35ha、花崗岩土壌。野生酵母によりステンレスタンクで発酵・熟成。複数のヴィンテージをブレンド。

青っぽいさと甘さを感じる味わいは焼き林檎、青いパイナップル、ホワイトペッパーのニュアンス。非常にフレッシュで繊細なワインです。

Tentation NV  
トンタシオン 3,000円



地方:ボージョレ 750ml **赤**  
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス  
品種:ガメイ100%  
醸造:0.85ha、1968年植樹、花崗岩土壌。野生酵母によりコンクリートタンクで発酵・熟成、全房を使用し5日間セミ・マセラシオン・カルボニック。複数のヴィンテージをブレンド。

カシス、ラズベリー、プラムに加え土のニュアンスを感じるフレッシュで快活なワイン。シンプルだが一定のボリュームがあり、熟した梗に由来するタンニンが素晴らしいテクスチャーをもたらしています。

Corenthin 2022  
コランタン 5,500円



地方:ボージョレ 750ml **白**  
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス  
品種:シャルドネ100%  
醸造:0.35ha、オーブランよりやや樹齢の古いブドウを使用。野生酵母により450ℓの古樽で発酵後1年熟成。ステンレスタンク移し更に1年熟成。ファーストヴィンテージの2004年に生まれた甥の名前がキュヴェ名の由来。

実験的なこのキュヴェはナッツ、焼き林檎、桃の果皮、アカシアのハチミツ、オレンジの皮の複雑でリッチなアロマとフレーヴァーが特徴で、フィニッシュには塩味を感じます。素晴らしいバランスを備えたフルボディの白ワインです。

Brouilly 2020  
ブルイイ 4,300円



地方:ボージョレ 750ml **赤**  
原産地呼称:ブルイイAOC  
品種:ガメイ100%  
醸造:1.5ha、1968年植樹、砂質花崗岩土壌。野生酵母によりコンクリートタンクで全房発酵、5日間セミ・マセラシオン・カルボニック。9ヶ月ステンレスタンク熟成。

青っぽい果実や野生のベリーフレーヴァーが広がり、上質な優しいタンニンによるテクスチャーを備えたエネルギッシュなワインです。