

Le Clos des Monts

オーヴェルニュ地方
ル・クロ・デ・モン

フランス中央高地オーヴェルニュからの厳選ワイン
火山により生み出されるエネルギッシュなテロワール
ブルゴーニュ品種に適合した風土が生み出す冷涼なテイスト



2010年6月、ナチュラルで冷涼感溢れるワインを求めてフランス中央高地オーヴェルニュ地方へ。美食の街リヨンから西南西へ300kmほど走ると火山に囲まれた台地にブドウ畑が点在します。ル・クロ・デ・モンは南部オーヴェルニュの中心クレモンフェランの更に南50kmに位置するBoudes(ブド)を新たなスタートの地に選び2007年にドメーヌを立ち上げました。

オーヴェルニュで材木業を営んでいたクリストフ・グラヨンはワイン造りを志し、3年間醸造学校に通い基礎知識を身につけ、妻ファビエンヌと共にクレモンフェランから南へ50キロのこの地にドメーヌを立ち上げました。中央高地の火山の活動によって刻み込まれたCôte d' Auvergne(コート・ドールヴェルニュ)は、火山滓(ポゾラン)とペペライトが混ざり合い、地中深くから運ばれた玄武岩を主とする溶岩によるオーヴェルニュ独特のテロワールを持ったエネルギッシュな土地です。彼らの畑は、傾斜22 ~ 45%と険しい斜面の火山に由来する円錐形の山腹にあり、標高は460 ~ 560メートルに達します。見渡す限り大小の山々が連なる素晴らしく自然な環境で、すべての畑が真南向きというブドウづくりには最良の条件が揃っています。ロワール地方南部、ブルゴーニュ地方西部に位置するオーヴェルニュ地方ではブルゴーニュ品種(ピノノワール、シャルドネ、ガメイ)が植わっており、風土を表現したシャープで透明感のあるワインが生まれる土地、しかしそのレベルの高さは今まであまり知られておらず、近年ようやく注目され始めた土地であります。

クリストフとファビエンヌはブドウづくりを始めた2007年よりビオオロジック農法を開始し、より自然のリズムに即した生活と仕事スタイルを確立し、真面目に丁寧にブドウと向き合っています。

注目のオーヴェルニュワインの冷涼感溢れるピュアな味わいをお楽しみください。

[32264] Chardonnay シャルドネ13			[32265] Gamay Vieilles Vignes ガメイ・ヴィエユ・ヴィーニュ 13		
呼称	コート・ドールヴェルニュ		呼称	コート・ドールヴェルニュ	
参考小売	¥2,200	JAN:4571455193747	参考小売	¥2,200	JAN:4571455193754
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB、ナチュラル・エ・プログレ		栽培/認証	ビオロジック/エコセル、AB、ナチュラル・エ・プログレ	
テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量
	粘土石灰	500m・南 0.8ha・35hl/ha		粘土石灰	500m・南 0.8ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均20年)		品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均70年)	
醸造	酵母		醸造	酵母	
	発酵・熟成			発酵・熟成	
	SO ₂			SO ₂	
アルコール度	13%		アルコール度	13%	
特徴	注目エリア、オーヴェルニュのナチュラルワインです。美食の街リヨンから西南西へ300kmほどの中央高地の粘土石灰土壌で無農薬栽培する健全なシャルドネをステンレスタンク内で発酵醸造しています。輝く麦わら色で涼やかな香草や柑橘系の香りからバターのようなコクのある香りに変化し、火山性土壌由来の果汁の粘性に高めの酸とミネラルが溶け込み、シャープな骨格を感じられます。		特徴	注目エリア、オーヴェルニュのナチュラルワインです。美食の街リヨンから西南西へ300kmほどの中央高地の粘土石灰土壌で無農薬栽培する高樹齢ガメイをステンレスタンク内で発酵醸造しています。クリアな赤紫の色調に、チェリーやキャンディのようなチャーミングな香りがほんのりと心地良く、極め細かで上品なタンニンと軽やかな酸がもたらす冷涼感を伴うジュシーな旨味を楽しめます。	

Diony