

Domaine Philippe Tessier

ロワール地方
ドメーヌ・フィリップ・テシエ

シュヴェルニーのロモランタン 稀少なローカル品種を後世に
植物・動物・人間の「生物多様性」を重んじる自然栽培
健康なブドウのエキスをを感じるやさしい味わい



2008年1月、アンジェのサロンで極上のロモランタンに出会い、ロワール地方の東部に位置するシュヴェルニーを即座に訪問。

気品漂うシュヴェルニー城を横目に、見渡せば地平線の淵まで見えそうな村があります。この地で「シュヴェルニーのポテンシャルを紐解こう」と本気で感じるワインと出会いました。そのワインは確固たる雰囲気醸し出し、やさしく微笑む生産者によって造られていました。フィリップ・テシエは1960年代に両親が購入した土地を81年に受け継ぎ、98年よりビオロジック農法へ転向、「環境を破壊したくない、また農薬アレルギーであった自分への害を減らしたい」とそんな思いから始めて10年以上が経過しています。7～8年経過した頃にブドウの樹が生き返るように力強くなったのを感じたと言います。

19haの畑は3つの村に分かれていて、粘土ケイ素質、石灰ケイ素質、貝殻砂上の砂利など個性的な土壌から生まれるブドウがワインの味わいに複雑味を与えます。フィリップは自然生態系を構成する植物、人間、動物、微生物などを包括する生物多様性を重視し、ブドウ畑の横には野菜や植物、花を育てる畑づくりも熱心に行っています。陽光が射し込む中、その畑の周りを彼の2匹の犬たちが飛び回るように元気に走り回る姿がなんとも印象的でした。

ティエリー・ピュズラ、ミカエル・ブージュ、ピエール・マッソン、クリスチャン・ショサールなどトゥーレーヌ地方の自然派ワイン生産者のグループ「les vin du coin(レヴァンドウコワン)」の代表を務め、他生産者からも信頼される実直で人望の厚い生産者です。

【53241】Cremant De Loire クレマン・ド・ロワール08		【33855】Cour-Cheverny クール・シュヴェルニー 15																			
呼称	クレマン・ド・ロワール	呼称	Cour-Cheverny クール・シュヴェルニー																		
参考小売	¥2,900 JAN:4582138363302	参考小売	¥2,900																		
規格/タイプ	750ml×6*2 / 白泡・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口																		
栽培/認証	ビオロジック / -	栽培/認証	ビオロジック / エコセール, AB																		
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>収量</td> </tr> <tr> <td>ケイ素粘土</td> <td>97m・北南</td> <td>60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	ケイ素粘土	97m・北南	60hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>テロワール</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>砂質</td> <td>95m・北西/南東</td> <td>4.5ha・42hl/ha</td> </tr> </table>	テロワール	標高・向き	面積・収量	砂質	95m・北西/南東	4.5ha・42hl/ha							
土壌	標高・向き	収量																			
ケイ素粘土	97m・北南	60hl/ha																			
テロワール	標高・向き	面積・収量																			
砂質	95m・北西/南東	4.5ha・42hl/ha																			
品種 (面積/収穫/樹齢)	シャルドネ50% (0.35ha / 手摘み / 平均16年) ムニユピノ50% (0.4ha / 手摘み / 平均35年)	品種 (収穫/樹齢)	ロモランタン 100% (手摘み / 平均10～50年)																		
醸造	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>除梗なし。ステンレスタンクで1ヶ月発酵 その後瓶詰、8ヶ月瓶内二次発酵</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>平均15ヶ月熟成</td> </tr> <tr> <td>残糖</td> <td>8g/L</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>-</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	除梗なし。ステンレスタンクで1ヶ月発酵 その後瓶詰、8ヶ月瓶内二次発酵	熟成	平均15ヶ月熟成	残糖	8g/L	SO ₂	-	<table border="1"> <tr> <td>醸造</td> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>木樽とステンレスタンクで15日間 [15°C] 発酵</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>木樽とステンレスタンクで6ヶ月熟成</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>発酵時: 10mg/L 瓶詰め時: 25mg/L トータル: 17mg/L</td> </tr> </table>	醸造	酵母	自生酵母	発酵	木樽とステンレスタンクで15日間 [15°C] 発酵	熟成	木樽とステンレスタンクで6ヶ月熟成	SO ₂	発酵時: 10mg/L 瓶詰め時: 25mg/L トータル: 17mg/L
酵母	自生酵母																				
発酵	除梗なし。ステンレスタンクで1ヶ月発酵 その後瓶詰、8ヶ月瓶内二次発酵																				
熟成	平均15ヶ月熟成																				
残糖	8g/L																				
SO ₂	-																				
醸造	酵母	自生酵母																			
発酵	木樽とステンレスタンクで15日間 [15°C] 発酵																				
熟成	木樽とステンレスタンクで6ヶ月熟成																				
SO ₂	発酵時: 10mg/L 瓶詰め時: 25mg/L トータル: 17mg/L																				
アルコール度	12%	アルコール度	13.5%																		
特徴	シュヴェルニーの実力者フィリップ・テシエがシャンパーニュ方式で造るクレマンです。ケイ素粘土土壌で健康に育つシャルドネとムニユピノを除梗せずステンレスタンクで一次発酵、8ヶ月間瓶内二次発酵、その後15ヶ月間ゆっくり熟成しました。輝くホワイトゴールドの極め細やかな泡に穀物のような香ばしい香り、柔らかな乳酸と花梨のニュアンスを存分に発揮する落ち着いた味わいです。	特徴	シュヴェルニーの実力者フィリップ・テシエが絶滅を危惧する土着品種ロモランタンをステンレスタンクと木樽で発酵熟成しました。レモンイエローの色調から金柑や柚子、グレープフルーツのアロマが広がります。柔らかい口当たり、清涼感のある冷涼な果実味から感じる完熟梅や凝縮したエキスに高度な酸とミネラルがうまく交じり合い、きめ細かいエキ스가余韻を長くふくやかに演出します。																		



Diony

[33853]Cheverny Blanc シュヴェルニー ブラン16							
呼称	Cheverny シュヴェルニー						
参考小売	¥2,900 JAN:4571455206720						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール、AB SOLD OUT						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂質</td> <td>95m・北西 南東</td> <td>4.5ha・42hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂質	95m・北西 南東	4.5ha・42hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂質	95m・北西 南東	4.5ha・42hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン70% シャルドネ15% ムニピノ15% (手摘み/平均35年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	ステンレスタンクで発酵						
熟成	500Lの木樽と15hlのフールドルで4ヶ月熟成 軽く濾過/瓶詰め:2017年3月21日						
SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:27mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	電の影響を受け低収量だった16年、同じ畑に混植する3品種をアッサンブラージュしステンレスタンクで発酵、木樽とフールドルで熟成しました。淡いイエローの外観からパイナップルやコンボートの明るいアロマが広がります。柑橘やグレープフルーツの果実に柔らかな塩味のミネラルがたゆたい、柔らかな印象の酸と程良い苦味が織り成すハーモニーがアフターへとリズムカルに流れていきます。						



[33352]Roger Tessie Moelleux ロジェール テシエ モワルー 09							
呼称	Cour-Cheverny クール・シュヴェルニー						
参考小売	¥4,000 JAN:4571455197622						
規格/タイプ	500ml×6×2 / 白・やや甘口						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール、AB SOLD OUT						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>ケイ素粘土</td> <td>100m</td> <td>0.7ha・25hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高	面積・収量	ケイ素粘土	100m	0.7ha・25hl/ha
土壌	標高	面積・収量					
ケイ素粘土	100m	0.7ha・25hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ロモランタン100% (手摘み/平均50年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	木樽で12ヶ月[20℃]発酵						
熟成	木樽で17ヶ月熟成 濾過あり・無清澄						
SO ₂	熟成時:30mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:48mg/L						
アルコール度	13.5%						
特徴	フィリップ・テシエの父、ロジェールが植えたロモランタン100%で造られたやや甘口の白ワインです。貴腐菌の付いた状態で収穫し木樽で12ヶ月発酵、そのまま17ヶ月熟成し軽く濾過して瓶詰めしました。ゴールドの色調、アカシアの蜂蜜やクリームブリュレ、キャラメルの香りが広がり、べとつかない甘みとロモランタン由来の綺麗な酸のハーモニーがバランス良くアフターまで続きます。						



[33351]Romorantique ロモランティック11							
呼称	Cour-Cheverny クール・シュヴェルニー						
参考小売	¥4,000 JAN:4571455197615						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール、AB SOLD OUT						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>砂質</td> <td>95m・北西 南東</td> <td>0.7ha・35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	砂質	95m・北西 南東	0.7ha・35hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
砂質	95m・北西 南東	0.7ha・35hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ロモランタン 100% (手摘み/平均35年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	フールドルで1ヶ月発酵 7ヶ月醸し						
熟成	フールドルで2ヶ月熟成 無濾過・無清澄						
SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:5mg/L						
アルコール度	12%						
特徴	ロモランタンとロマンティックの掛け言葉で命名され、この品種の可能性を求めて造られたキュヴェです。樹齢 35 年のブドウを収穫後房ごと7ヶ月浸漬した後プレスしフールドルで熟成、無濾過無清澄で瓶詰めしました。やや濁りのあるイエローからはほうじ茶の香ばしさやハッカクが香り、ボリューム感のあるアタックの中に塩気と柔らかな酸が溶け込み、ほのかなタンニンをアフターに感じます。						



[33856]Cheverny Rouge シュヴェルニー ルージュ 16							
呼称	Cheverny シュヴェルニー						
参考小売	¥2,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	バイオロジック/エコセール、AB SOLD OUT						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土ケイ素 (ガメイ、コ) 石灰ケイ素 (ピノワール)</td> <td>90m・南北</td> <td>5.3ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土ケイ素 (ガメイ、コ) 石灰ケイ素 (ピノワール)	90m・南北	5.3ha・40hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土ケイ素 (ガメイ、コ) 石灰ケイ素 (ピノワール)	90m・南北	5.3ha・40hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ55% ピノワール35% コ(マルベック)10% (手摘み/15~20年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	除梗せず、ステンレスタンクとセメントタンクで 18日間発酵						
熟成	木樽とフールドルで6週間熟成						
SO ₂	マロラクティック後:15mg/L トータル:10mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	ケイ素を含む粘土と石灰土壌で育った三品種の黒ブドウを除梗せずに、ステンレスタンクとセメントタンクで18日間発酵、木樽とフールドルで6週間熟成した後、3月と5月に瓶詰めしました。ルビーの外観から、いちごやプラムのアロマが広がります。軽やかに優しさ溢れる赤果実は、冷涼感とフレッシュさを持ち備えた繊細な味わいで、食事とのマリアージュに本領を發揮しそうな仕上がります。						



[33532]Le point du Jour ル ポワンドゥージュー 15																	
呼称	Cheverny シュヴェルニー																
参考小売	¥3,000																
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム																
栽培/認証	バイオロジック/エコセール、AB																
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> <th>品種 (収穫/樹齢)</th> </tr> <tr> <td>石灰ケイ素質</td> <td>95m・南北</td> <td>5.5ha・42hl/ha</td> <td>ピノワール70% (手摘み/平均23年)</td> </tr> <tr> <td>粘土ケイ素質</td> <td>95m・北南</td> <td>3.5ha・42hl/ha</td> <td>ガメイ23% (手摘み/平均40年)</td> </tr> <tr> <td>粘土ケイ素質</td> <td>95m・北南</td> <td>0.5ha・42hl/ha</td> <td>コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	品種 (収穫/樹齢)	石灰ケイ素質	95m・南北	5.5ha・42hl/ha	ピノワール70% (手摘み/平均23年)	粘土ケイ素質	95m・北南	3.5ha・42hl/ha	ガメイ23% (手摘み/平均40年)	粘土ケイ素質	95m・北南	0.5ha・42hl/ha	コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)
土壌	標高・向き	面積・収量	品種 (収穫/樹齢)														
石灰ケイ素質	95m・南北	5.5ha・42hl/ha	ピノワール70% (手摘み/平均23年)														
粘土ケイ素質	95m・北南	3.5ha・42hl/ha	ガメイ23% (手摘み/平均40年)														
粘土ケイ素質	95m・北南	0.5ha・42hl/ha	コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)														
醸造 酵母	自生酵母																
発酵	ガメイとピノ(75%)を除梗後、ステンレスタンクと トロンコニック円錐木樽で17日間発酵																
熟成	トロンコニック円錐木樽と木樽で6ヶ月熟成																
SO ₂	瓶詰め時:13mg/L トータル:8mg/L未滿																
アルコール度	13%																
特徴	ケイ素を含む粘土と石灰土壌で育つピノワール主体の黒ブドウ三品種をアッサンブラージュ、ステンレスタンクとトロンコニック樽で17日間発酵、トロンコニック樽と木樽で6ヶ月熟成し、絶妙なバランスを追求しました。オレンジを帯びたガーネットの外観からいちごやお花の柔らかい香り、すっきりとした液体は滑らかでやさしく、エキスはまだ控えめですがポテンシャルを感じる逸品です。																



[33348]Le point du Jour ル ポワンドゥージュー 14																	
呼称	Cheverny シュヴェルニー																
参考小売	¥3,300 JAN:4571455197585																
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT																
栽培/認証	バイオロジック/エコセール、AB																
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> <th>品種 (収穫/樹齢)</th> </tr> <tr> <td>石灰ケイ素質</td> <td>95m・南北</td> <td>5.5ha・42hl/ha</td> <td>ピノワール70% (手摘み/平均23年)</td> </tr> <tr> <td>粘土ケイ素質</td> <td>95m・北南</td> <td>3.5ha・42hl/ha</td> <td>ガメイ23% (手摘み/平均40年)</td> </tr> <tr> <td>粘土ケイ素質</td> <td>95m・北南</td> <td>0.5ha・42hl/ha</td> <td>コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	品種 (収穫/樹齢)	石灰ケイ素質	95m・南北	5.5ha・42hl/ha	ピノワール70% (手摘み/平均23年)	粘土ケイ素質	95m・北南	3.5ha・42hl/ha	ガメイ23% (手摘み/平均40年)	粘土ケイ素質	95m・北南	0.5ha・42hl/ha	コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)
土壌	標高・向き	面積・収量	品種 (収穫/樹齢)														
石灰ケイ素質	95m・南北	5.5ha・42hl/ha	ピノワール70% (手摘み/平均23年)														
粘土ケイ素質	95m・北南	3.5ha・42hl/ha	ガメイ23% (手摘み/平均40年)														
粘土ケイ素質	95m・北南	0.5ha・42hl/ha	コ(マルベック)7% (手摘み/平均70年)														
醸造 酵母	自生酵母																
発酵	ガメイとピノ(75%)を除梗後、ステンレスタンクと トロンコニック円錐木樽で17日間発酵																
熟成	トロンコニック円錐木樽と木樽で6ヶ月熟成																
SO ₂	瓶詰め時:5mg/L トータル:8mg/L未滿																
アルコール度	12.5%																
特徴	シュヴェルニーの実力者フィリップ・テシエがピノワール主体で造る赤ワインです。ケイ素を含む粘土石灰土壌で育つ黒ブドウをステンレスタンクで発酵、トロンコニック樽で熟成しました。ピノ・ガメイ・コをアッサンブラージュし絶妙なバランスを追求します。落ち着いたルビー色に赤果実の甘酸っぱい香りに溢れ、ブドウ本来のピュアな甘みを感じさせるジュシーで旨みのある味わいです。																

