



Chateau de Gaure

ラングドック地方
シャトー・ド・ゴール

南仏リムーの広大な地で誰にも邪魔されず自然栽培
芸術肌のオーナーと若き気鋭のヴィニエロンが織り成すラングドックの可能性
高標高が織り成す「濃い」だけではない繊細でエレガントな味わい



南仏リムーに位置しているシャトー・ド・ゴール。2007年のヴィンテージから日本に上陸し、今ではすっかり日本でも定着しました。ここのオーナー Pierre Fabreは南仏Nime生まれ。エンジニアとして優秀な技術者でベルギーの大きなプラスチック工場長として20年以上勤務しましたが、リタイア先の家を2004年に南仏に購入。何と200haもある大きな敷地に13世紀の古いお城があり、そこではペンションも経営しております。その中には25haの畑が付いてきており、それならばワインを造ろうと決心したのです。

もともと彼は南仏で5世代続いたブドウ栽培家の家に生まれました。そこでは醸造はしておらず、ブドウは全て協同組合に売っておりました。醸造家の道を選ばなかったピエールはこの家の購入をきっかけに「ワイン造りをしよう！するならば自然でかつ最高品質のワインを造ろう！」と、決心します。そして購入した2004年から化学製品を全く使わないブドウ畑に栽培に大改造、2005年から醸造を始めました。

彼はベルギーに住んでいるので、若き醸造家 Marc Bertrand (1977年生) を2005年にスタッフに迎えました。マークは元々ブルゴーニュ・ディジョンの醸造学校で学び、それからアルザスやオーストリア等々の産地でワイン造りを勉強しておりました。彼もたどり着いたのは無農薬。その彼とピエールが出会い、この25haの大きな畑をピオへ大改革の計画に着手しました。が、口で言うほど簡単ではありません。もともと化学肥料を使用していた畑です。でも前の所有者は最後の2年間(2002/2003年)はもう畑に手をつけなかったため、かなり荒れ放題でした。が、幸か不幸か一切化学的なものは畑に入れていませんでした。それをたった3人のスタッフで造り上げるのですから大変な事たら・・・。2005年からマークがこのシャトーに醸造責任者として任命されてから、最初の1年は畑作りに集中するため、その年は残念ながらほとんど協同組合にブドウを売りました。なので2004年からあるこのシャトーは、実質2006年から本格的醸造となるのです。

やっとワインを醸造して販売できたのは2006年からです。

広い畑は高さ300mの標高で、なだらかな傾斜になっており、森の中に独立して存在しておりますので、鳥の声しか聞こえません。その高さがこのワインの酸味を形成してくれております。敷地内を車で走らせても、とんでもなく広いのです。今もまだ手直ししなくてはならない畑が残っており(そっちの方が多いです)、毎日毎日仕事であふれかえっております。それでもやりがいのある仕事だと言っていたマークは、水を得た魚のように生き生きしております。もともと北の産地で修行をしていたせいでしょうか、個人的には白ワインの方が赤ワインより好きだそうです。一番好きな品種はChenin Blanc、南仏にしてもロワールの憧れの白品種を好むなんて親近感が湧いてきました。

オーナーのFabreは絵を描くのが大好きで、醸造所の入り口に彼の大作が飾られております。そしてワインのラベルは何と彼の絵です。とっても素敵なラベルで、多才ぶりが解ります。最初は苦勞の連続でしたが、Revue du Vin de Franceと言う本で、2006年ヴィンテージの新発見された5つのワインの内の1つとして紹介され、それ以降、名実共に南仏ではこのシャトーの知名度が上がり、フランスは元より世界各国から受注が来るようになり忙しくなりました。なのでベルギーの仕事を辞め、本格的に2012年から一家全員が南仏に移住してきました。受注が多いので2011年にLa Tour de Franceの畑を10ha買い足しました。その中には憧れのマカブもあります。2012年には8ha購入。このワイナリーの人気白品種の畑とご縁があったとの事。

Chenin、Mauzac、Chardonnayなので品薄のこのワインが増えるのでホッとします。

これからも益々エネルギーなワイン造りを期待したいと思います。

(新井順子)



Diony

【42714】Campagne De Gaure Chardonnay カンパーニュ ド ゴール シャルドネ17				【42385】Limoux Blanc リムー ブラン16				
呼称	Limoux リムー		参考小売	¥2,400		呼称	LIMOUX リムー	
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		参考小売	¥2,700		規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	SOLD OUT
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		栽培/認証	バイオロジック/エコセール		栽培/認証	バイオロジック/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 8ha・25hl/ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 13ha・20hl/ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 13ha・20hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ95% マカブー 5% (手摘み/平均80年)		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ85% シュナンブラン10% モーザック5% (手摘み/平均40年)		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ85% シュナンブラン10% モーザック5% (手摘み/平均40年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、2~3日間デブルバージュ木樽で発酵(マロラクティック発酵20~60日)		発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、228Lと400Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵20~60日)		発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、228Lと400Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵20~60日)	
熟成	上澄みを木樽で8ヶ月熟成/濾過あり・無清澄		熟成	そのまま木樽で7ヶ月熟成/濾過あり・無清澄		熟成	そのまま木樽で7ヶ月熟成/濾過あり・無清澄	
SO ₂	プレス後:40mg/L 瓶詰め時:40mg/L トータル:50mg/L		SO ₂	プレス後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:37mg/L		SO ₂	プレス後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:37mg/L	
アルコール度	14%		アルコール度	14%		アルコール度	14%	
特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、17年もシャルドネ95%にマカブー 5%をアッサンブラージュしデブルバージュ後、上澄みだけを木樽へ移し発酵・熟成しました。イエローゴールドの外観からハーブやリンゴ、白い花の控えめな香りを感じます。柔らかいテクスチャーでしっとりとした落ち着きを感じますが、中程度の余韻と高めアルコール度数やボリュームから肉厚な骨格が伺えます。	特徴	落ち着いた印象のエチケットのリムーブランは3種の白ブドウを木樽で発酵。辛口に仕上げるためパトナーージュを行い、そのまま7ヶ月熟成しました。輝くイエローの外観から青リンゴやレモンバーベナ、パインの南国系果実のアロマが広がります。ふくよかな果実に程よく伸びるライムの酸と少しの塩味、ココナッツウォーターのような滑らかさで2015年よりボリュームが落ち着いた印象です。	特徴	「オピドゥム(意:要塞)」が建てられた場所にあることから命名されました。粘土石灰土壌に植わる三種の白ブドウをデブルバージュ後、上澄みだけを木樽へ移し12ヶ月間発酵・熟成しました。イエローの外観から柚子の砂糖漬けやリンゴ、洋梨の甘やかな香りを感じます。柔和なエキスが詰まった冷涼感のある果実にミネラルがぐんぐん拡がりを見せてくれて余韻を長く楽しめます。			
【42147】Oppidum オピドゥム15				【42567】Oppidum オピドゥム16				
呼称	Limoux リムー		参考小売	¥3,300		呼称	Limoux リムー	
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		参考小売	¥3,300		規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	SOLD OUT
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		栽培/認証	バイオロジック/エコセール		栽培/認証	バイオロジック/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 250m・南東 15ha・20hl/ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 250m・南東 15ha・20hl/ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 250m・南東 15ha・20hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ75% シュナンブラン20% モーザック5% (手摘み/40~45年)		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ75% シュナンブラン20% モーザック5% (手摘み/40~45年)		品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ75% シュナンブラン20% モーザック5% (手摘み/40~45年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、220Lと500Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵[15℃]あり)		発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、2~3日間デブルバージュ		発酵	ブマティック(空気式圧搾)で圧搾後、2~3日間デブルバージュ	
熟成	そのまま木樽で10ヶ月熟成/濾過あり・無清澄		熟成	上澄みを木樽で12ヶ月発酵・熟成		熟成	上澄みを木樽で12ヶ月発酵・熟成	
SO ₂	発酵時:20mg/L 熟成時:20mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:44.8mg/L		SO ₂	発酵時:15mg/L 熟成時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:32mg/L		SO ₂	発酵時:15mg/L 熟成時:15mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:32mg/L	
アルコール度	14%		アルコール度	14%		アルコール度	14%	
特徴	「オピドゥム(意:要塞)」が建てられた所に畑があることから命名されました。粘土石灰土壌に植わる三種の白ブドウを木樽で発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。ホワイトイエローの外観から青りんごのアロマ、時間と共にナッツやアプリコットのニュアンスを感じます。太陽を浴びたボリュームのある豊かな果実に柔らかく丸い酸とミネラルが瑞々しく、素晴らしい余韻の長さです。	特徴	「オピドゥム(意:要塞)」が建てられた場所に畑がある事から命名されました。粘土石灰土壌に植わる三種の白ブドウをデブルバージュ後、上澄みだけを木樽へ移し12ヶ月間発酵・熟成しました。イエローの外観から柚子の砂糖漬けやリンゴ、洋梨の甘やかな香りを感じます。柔和なエキスが詰まった冷涼感のある果実にミネラルがぐんぐん拡がりを見せてくれて余韻を長く楽しめます。	特徴	「オ父さんへ」という意味で2009年に他界したお父様を偲んで名付けられました。シスト土壌に植わる高樹齢80年のカリニャンを中心にセメントタンクで醸した後、木樽で6ヶ月発酵・熟成しました。濃いカシスの外観からバルサミコやカシスのアロマを感じます。スパイシーで土っぽいニュアンスが落ち着いた印象でタンニンもしっかりと感じる程良くビターな仕上がりになっています。			
【42713】Campagne De Gaure Syrah カンパーニュ ド ゴール シラー 17				【42743】Pour Mon Pere プール モンペール17				
呼称	Languedoc ラングドック		参考小売	¥2,200		呼称	Languedoc ラングドック	
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		参考小売	¥3,300		規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ	SOLD OUT
栽培/認証	バイオロジック/エコセール		栽培/認証	バイオロジック/エコセール		栽培/認証	バイオロジック/エコセール	
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 350m・南東 14ha・30hl/ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 300m・東西南北 29ha・15hl/ha		テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 300m・東西南北 29ha・15hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	シラー 95% メルロー 5% (手摘み/平均25年)		品種 (収穫/樹齢)	カリニャン40% (手摘み/平均80年) シラー 20% (手摘み/平均30年) ムールヴェードル20% グルナッシュ 20% (手摘み/平均40年)		品種 (収穫/樹齢)	カリニャン40% (手摘み/平均80年) シラー 20% (手摘み/平均30年) ムールヴェードル20% グルナッシュ 20% (手摘み/平均40年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	セメントタンクで8週間醸し		発酵	セメントタンクで12週間醸し		発酵	セメントタンクで12週間醸し	
熟成	木樽で6ヶ月発酵・熟成		熟成	木樽で6ヶ月発酵・熟成		熟成	木樽で6ヶ月発酵・熟成	
SO ₂	瓶詰め時:80mg/L トータル:50mg/L		SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:27mg/L未満		SO ₂	瓶詰め時:20mg/L トータル:27mg/L未満	
アルコール度	14%		アルコール度	14%		アルコール度	14%	
特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、17年もシラー 95%にメルロー 5%をアッサンブラージュし、セメントタンクで8週間醸し、木樽で6ヶ月発酵・熟成しました。クリアなガーネットの外観から、ナッツやカシスの香りを感じます。クランベリーの実実感がイーゾードリンクに拍車をかけ、程良い濃さと心地の良い酸との一体感がたまらない、ライトなフルコーニュルージュのようです。	特徴	「オ父さんへ」という意味で2009年に他界したお父様を偲んで名付けられました。シスト土壌に植わる高樹齢80年のカリニャンを中心にセメントタンクで醸した後、木樽で6ヶ月発酵・熟成しました。濃いカシスの外観からバルサミコやカシスのアロマを感じます。スパイシーで土っぽいニュアンスが落ち着いた印象でタンニンもしっかりと感じる程良くビターな仕上がりになっています。	特徴	「オ父さんへ」という意味で2009年に他界したお父様を偲んで名付けられました。シスト土壌に植わる高樹齢80年のカリニャンを中心にセメントタンクで醸した後、木樽で6ヶ月発酵・熟成しました。濃いカシスの外観からバルサミコやカシスのアロマを感じます。スパイシーで土っぽいニュアンスが落ち着いた印象でタンニンもしっかりと感じる程良くビターな仕上がりになっています。			