

Le Petit Clou des Vents

シュドウエスト地方
ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

コート・ド・デュラスのポテンシャルにいち早く注目
大きな寒暖の差が生み出すブドウの熟度
"自分が造りたいものを造る"旨みたっぷりオリジナルテイスト



2015年7月、ボルドーを朝6時半に出発した私達は真東のベルジュラック方面へ向かい、その手前20kmで南へと方向を変えました。15分程車を走らせブドウ畑が姿を現しだすと、そこはコート・ド・デュラスです。移動中は平地が多かったのですが、このあたりは小高い丘が続く丘陵地帯、その一つの丘の上で朝8時の待ち合わせです。5分位するとヴィニユロンらしいポロポロの車で姿を現したのがル・プティ・クロ・デ・ヴォンの造り手シルヴァン・ジュグラーです。

1979年ラングドック地方のベジエ生まれ、両親が教師の家庭で育ちましたが、お爺様がブドウ栽培家であった為、小さな頃から畑を遊び場として自然に触れながら育ちました。ヴィニユロンになる事を夢見ていたシルヴェンは高校を卒業後、醸造学校で勉強し21歳になった時にピク・サン・ルーのクロ・マリーでナチュラルワインの魅力に憑りつかれます。そこで3年間働いた後、奥様の出身地である南西地コート・ド・デュラスに居を移し、生活と自身の独立資金集めを目的に南隣の地域コート・デュ・マルマンデのカーヴ・コーペラティヴ(生産者協同組合)に勤め醸造を担当しながら経験を重ねました。そして遂に独立のチャンスを得たのは2011年、コート・ド・デュラスのネゴシアンからの出資を受け醸造所と畑を取得し、「自分の造りたいものを造る！」と栽培から醸造まで一人で手掛けています。

現在はこの地の伝統的なブドウ品種メルローとソーヴィニヨンブランを1.5haずつ、合計3haをビオロジック栽培しています。ソーヴィニヨンブランの畑は、大西洋から東へ約100kmの西向きの斜面にあり、大西洋からピレネーからの地層がぶつかる土壌で、粘土質の中に石灰岩がゴロゴロと転がっています。他の畑よりも高い丘にある西向きの畑は、海からの風をまともに受けるので、風通しが良く病気や害虫を防ぐことが出来る上にワインに冷涼感をもたらしてくれます。メルローの畑は、より石灰岩が細かく粘土と混ざり合った粘土石灰土壌で南向きの畑です。日当たりが良い為、ブドウ樹を頭位の高さまで伸ばしエネルギーを使わせながら自然な影を作って過熟を防いでいます。

収穫後は、ブドウ毎のポテンシャルを見ながらの自然な醸造を心掛けます。白は房ごとグラスファイバータンク内で12日間マセラシオンを行った後にプレスし熟成に移ります。

赤はブドウの状態を見ながら区画ごとに醸されます。樹齢が若く酸が乗りやすい畑のものはセミマセラシオンカルボニックを行いフルーティに仕上げ、高標高の樹齢が古いものは除梗せずに14ヶ月間古樽で熟成する伝統的な醸造方法を取ります。赤白いづれもSO2は瓶詰時に極少量加えるだけで、醸造段階では一切使用しません。どのワインを飲んでも角の取れた優しいアタックで、果実の旨みがたっぷり詰まっています。

「俺はオリジナルだからな！」とAOCや品種のイメージに影響を受けず、自分の目指すワイン造りに邁進するシルヴァンです。

南西地方産ナチュラルワインの素晴らしさを感じ取っていただければと願っています。

※ドメーヌ名の表記について

2012年からAOC法に縛られずに自由にワインを造りたいとVdFにしましたが、その年にINAOから「AOCを取得していないドメーヌで、区画名を示すClos(クロ)という表記の使用禁止」の通達を受けました。

したがって2013VINよりClou(クロ・同じ発音)というドメーヌ名表記にしています。



Diony

[33422] Claire クレール12

| | | | |
|-----------------|--|-------------------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,200 | JAN:4571455199152 | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / オレンジ・辛口 | | |
| 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 | 面積・収量 |
| | 粘土石灰 | 180m | 1.5ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均11年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 12日間マセラシオンをしながら グラスファイバータンクで発酵 | | |
| 熟成 | 古樽で10ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:2mg/L トータル:8mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを、12日間マセラシオンをしながらグラスファイバータンクで発酵、古樽で10ヶ月間熟成しました。憂いあるトパーズの外観から、白桃やルバーブ、サトウキビの香りが複雑に織り交じって広がります。中程度のアタックに、あんずを連想する甘みとハーブの爽快なニュアンス、心地よい渋みが2杯目へと誘います。 | | |

SOLD OUT



[34020] Claire クレール15

| | | | |
|-----------------|--|-------------------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,200 | JAN:4571455209325 | |
| 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 | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 粘土石灰 | 180m | 1.5ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均9年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 除梗せず、グラスファイバータンクで8日間醸し プレス後、400Lの木樽で発酵(マロラクティック発酵あり) | | |
| 熟成 | 古樽で10ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 収穫時:20mg/L トータル:34mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを8日間マセラシオンをしながらグラスファイバータンクで発酵、プレス後、木樽で発酵、古樽で10ヶ月熟成しました。ほんのり憂いのあるイエローの外観から還元香の奥から梨やナッツの香りを感じます。少し厚めのアタックにほんのりタニックで爽やかな旨味が続き香りとは裏腹に明るく安定感が増した印象です。 | | |



[33689] Les Grenades レ グルナード15

| | | | |
|-----------------|--|-------------------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥2,100 | JAN:4571455203255 | |
| 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 | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 粘土泥土 砂質粘土石灰 | 180m | 1.5ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | メルロー 100% (手摘み/平均11年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 除梗せず、グラスファイバータンクで5日間醸し、 プレス | | |
| 熟成 | グラスファイバータンク[16~18℃]で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 添加:ComingSoon トータル:8mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗せずグラスファイバータンクで5日間醸し、プレス、そのまま6ヶ月熟成しました。透明感ある茶を帯びたルビー色、香ばしい還元香の奥からベリージャムの香りを感じます。ほんのりガス感が残る口当たり、チェリーや紅茶のニュアンスに、どこかなくスモーキーな印象がありますが冷涼感と爽快感が着地に誘ってくれます。 | | |

SOLD OUT



[33421] à L'Ouest de Mon Sud アルウエストドモンシュドルージュ 14

| | | | |
|-----------------|--|-------------------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥2,500 | JAN:4571455199145 | |
| 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 | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 粘土石灰 砂 | 150m | 0.8ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | メルロー 100% (手摘み/平均11年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 除梗し、グラスファイバータンクで15日間発酵 | | |
| 熟成 | そのまま6ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:2mg/L トータル:5mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 南仏出身の若き造り手シルヴァン・ジュグラが砂の混ざった粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗後、グラスファイバータンクで15日間発酵、そのまま6ヶ月熟成し無濾過無清澄で瓶詰めしました。濃いガーネットの色調、熟したプラムやミルクチョコの香ります。穏やかな酸とほんのり甘みを伴ったシルキーで目の詰まったアタック、中盤からピュアでストレートな果実味の拡がりを味わえます。 | | |

SOLD OUT



[33891] à L'Ouest de Mon Sud アルウエストドモンシュドルージュ 15

| | | | |
|-----------------|--|-------------------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥2,500 | JAN:4571455207260 | |
| 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 | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 粘土石灰 シレックス | 150m | 0.8ha・20hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | メルロー 100% (手摘み/平均10年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 除梗後、グラスファイバータンクで14日間醸し、 プレス | | |
| 熟成 | そのまま10ヶ月熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 添加:ComingSoon トータル:5mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | ボルドー品種のナチュラルが熱いシュドウエスト、粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗後、グラスファイバータンクで14日間醸し、プレス、そのまま10ヶ月熟成しました。濃いガーネットの外観から、プラムやクランベリーのアロマが広がります。甘やかさと旨味の詰まったアタックにベリーの果実味、中程度のタンニンが味わい深く、優しく流れるアフターが柔らかな印象を与えてくれます。 | | |



Diony