

Domaine de Cressance

ラングドック地方
ドメーヌ・ド・クレッサンス

名誉ある賞、ランキングを次々に制覇する実力
たった独りで瓶詰めまでこなすストイックな男
驚くべき凝縮感と温もりのあるパワフルな果実味



2011年8月、プロヴァンス地方の玄関口アヴィニョンに程近いラングドック地方最東端の村を目指しました。

ドメーヌ・ド・クレッサンスは南仏ガール県ウゼスにある2003年創業のドメーヌ。16Haの畑を管理するのはClaude Jeandrot (クロード・ジャンドロ) 一人。彼はリヨンで生まれ、ワイン造りを人生の仕事と決断するまでは物流会社の営業マンでした。退社後、ブルゴーニュのリセ・ド・ポーヌで研修し、コートロティのGerin Jean Michaelで4ヶ月働き準備を進めました。36歳でドメーヌは立ち上げるにあたりこの土地を選んだ理由は、3つの異なる土壤に多様な品種が植わっており、個性的なワイン造りのポテンシャルを強く感じたからです。

メジャー品種をコーポラティブやネゴシアンに売るといった仕事はしたくないという彼は、畑仕事から瓶詰めまで独りでこなし、大切なことは「パッション(情熱)しかない」と言い切る情熱の男です。カーブも自力で建て、ドメーヌ名を Cressance (creation=創造とnaissance=誕生から来た造語)としたことは、まさに彼のこの事業に掛ける思い入れが感じられます。

昼夜の寒暖の差があることに加え日照時間が長く強いことから、ブドウが良く生育しますが、セヴェンヌは山からの冷涼な風が吹き下ろし地中海の影響もあり思いのほか気候が涼しく、収穫を遅らせることもあるのだといいます。ジュラ紀の堆積土による土壤のパラエティは豊かで、ブドウに幅広い味わいと奥行きをもたらします。ドメーヌ創業当時より化学肥料は一切使わず、必要な時だけ有機肥料を用いることで土をならしてきました。2010年からはバイオダイナミ栽培を取り入れDemeterの取得を考えています。

ワイン評価誌Review de vin de Franceでは常に高得点、Guide Hachette des vins2006ではブドウ3つを獲得など現地で絶大に評価されるようになりました。驚くべきは赤白ともにその凝縮感。ブドウが生育する環境がもともと最高のエリアであることを差し引いても、手の込んだ畑作りと清潔な醸造所からしか生まれないピュア以外のなにもでもない味わいは、とにかく圧巻です。

【33810】Myriades Blanc ミリアード・ブラン16			【33665】LeRouge ルージュ 15		
呼称	IGP Cévennes セヴェンヌ		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥2,000	JAN:4582138364750	参考小売	¥1,900	JAN:4571455202791
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/エコセール		栽培/認証	ビオロジック/エコセール	
テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き 面積・収量
	石灰	120m・南東 2ha・30hl/ha		泥土	120m・南東 2.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナン ヴィオニエ ルーサンヌ各1/3づつ (手摘み/平均8年)		品種 (収穫/樹齢)	シュナンソン100% (手摘み/平均35年)	
醸造	酵母	自生酵母	醸造	酵母	自生酵母
	発酵	50hlセメントタンクと600Lのドゥミミュイ(中樽)で3週間発酵(マロラクティック発酵あり)		発酵	35日間[25~28℃]の醸し後、セメントタンクで発酵[25~28℃]
	熟成	ステンレスタンク(70%)と木樽(30%)で6ヶ月熟成無濾過/瓶詰め:2017年3月15日		熟成	セメントタンクで6ヶ月熟成
	SO ₂	発酵終わり時と熟成前:25mg/L トータル:39mg/L		SO ₂	マロラクティック発酵後:3mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:28mg/L
アルコール度	13%		アルコール度	13%	
特徴	南仏生まれのコストパフォーマンス抜群のナチュラルワインです。南東向き、石灰土壌で育つ白ブドウ3品種を醸し後、セメントタンクと木樽で3週間発酵後、6ヶ月熟成しました。淡い麦わら色の外観から、抜栓直後は控えめですがスワリングと共に明るく果実香を感じます。太陽を浴びた分厚い果実に豊富なミネラルに控えめな酸、アフターのバター香、毎年キャラは変わりますが安定の味です。		特徴	南仏ガールで生まれるコストパフォーマンス抜群のナチュラルワインです。泥土壌のシュナンソンをセメントタンクで発酵・熟成しました。シュナンソンはピレネーで栽培されるシュナンソンとグルナッシュの交配品種です。ガーネットの色調から、スミレやカシス、ベリーをスパイスで煮詰めた香りを感じます。熟れた果実味のアタック、穏やかな酸と少しのタンニン、クリアな味わいが特徴です。	

Diony