

# Didier Chaffardon ロワール地方 ディディエ・シャファルドン

**シャファルドン待望の極少限定アイテム入荷！  
アンジュの芸術家が奏でるナチュラルワイン  
静かに心に響く力強い味わい**



中世の趣が残るロワール川流域の小都市アンジュの中心から少し車を走らせると、もうそこは世界に名高いワイン産地アンジュ地方です。ブドウ畑が広がるクラボウ村で出会ったそのワインはドメーヌに流れるバツハの響きのように心にしみわたります。2005年に創設されたディディエ・シャファルドンは今では現地での評価が絶大で、なかなか手に入れることが難しい状況になりつつあります。そんな特別なキュヴェを限定数紹介致します。スイス国境に程近いサヴォワ出身のディディエ・シャファルドンの生産者としての履歴は決して平坦なものではありませんでした。オーガニックワインを生産するべく1996年に、この地アンジュで、マルク・アンジェリの紹介によりドメーヌ・シャルボティエールで働き始めました。

そこで栽培や醸造を担当しつつナチュラルなワイン造りを極めてきました。そして10年後の2005年、シャルボティエールのオーナーがドメーヌ売却を決定した際に彼は独立することを決意したのです。自分自身がそれまで耕してきた畑の内3haと生産したワインの2004年と2005年のストックを購入し、自らのドメーヌを設立しました。アンジュの特徴である片岩質を多く含む泥灰土層に育つ低収量のカベルネフランとカベルネソービニオンは、ピオディナミの要素を取り入れたオーガニック栽培によりテロワールを見事に表現します。手摘み収穫した健全なブドウを自生酵母のみで発酵、SO2添加はほぼゼロに近い極少量だけ、ディディエの目指すワイン造りは極めてシンプルです。この地方の伝統に従ってアンジュのカベルネの素晴らしさを最大限に引き出すこと、そして敢えて残糖を残しつつアルコール度を低めに仕上げる自らのワインを「飲んだ後のことを心配せずに楽しめる大人のためのグレナディン！」と語ります。

ワインの芸術家ディディエが奏でる静かであり心に響く力強い味わいをお楽しみ下さい。

【33357】Le Rouzé ルルーゼ12			【33356】L'Incrédule ランクレデュール12		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥2,900	JAN:4571455197677	参考小売	¥2,900	JAN:4571455197660
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ピオディナミ/エコセール		栽培/認証	ピオディナミ/エコセール	
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	土壌	標高・向き
	片岩貝殻 泥灰土	50m・北北東、南南西	1.6ha・25hl/ha	片岩貝殻 泥灰土	50m・北北東、南南西
品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン80% (手摘み/平均17年・平均50年) カベルネソーヴィニオン20% (手摘み/平均55年)		品種 (収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み/平均20年・平均50年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	20日間の醸し後、 30Lのガラスファイバータンクで5ヶ月発酵		発酵	30Lのガラスファイバータンクで8ヶ月発酵	
熟成	ガラスファイバータンクで2ヶ月熟成		熟成	20Lのガラスファイバータンクで4ヶ月熟成	
SO2	無添加 トータル:15mg/L以下		SO2	無添加 トータル:15mg/L以下	
アルコール度	12%		アルコール度	12.5%	
特徴	ロゼ「ルルーゼ」は、ルーージュやロゼの原語です。片岩質とカキの貝殻を多く含む泥灰土層のカベルネフランとカベルネソーヴィニオンをガラスファイバータンクで発酵・熟成後、SO2無添加で瓶詰めしました。濁りのある赤茶の外観から、茎や植物の青い香りを感ずります。揮発酸をやや感じますが軽やかな果実味が伸びやかに流れ、アフターのナッツのニュアンスがアクセントとなっています。		特徴	ディディエが造る赤は「疑い深い」や「神を信じない」の意を持つキュヴェ名で、片岩質とカキの貝殻を多く含む泥灰土層のカベルネフランをガラスファイバータンクで12ヶ月発酵・熟成後、SO2無添加で瓶詰めしました。濁りのあるガーネットから草原を連想する爽やかな香りが拡がります。ピュアで柔らかいアタックに、グリオットチェリーの果実がふんだんに溶け込んだ味わいが印象的です。	

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

*Diony*