



# Domaine Chahut et Prodiges

ロワール地方  
ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ

## ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル

2007年から始めた1970年生まれ。その名はグレゴリー・ルクレール。ロワールの中心 Tours で生まれ、父は風景画家、母は会計士と、農業とはかけ離れた家庭に生まれました。パリで長い間ワイン関係のジャーナリストとして働き、ワインが好きでポルドーで Cavist としてワインの商いの世界に入りました。しかしそれは長く続きませんでした。何故なら憧れのポルドーでワインの仕事をして、お客様の選ぶワインは味よりも銘柄、毎日飲むワインよりセラーに並べる値段の高い見栄えの良いワインばかり。

色々悩んだけど、やはり自分でワインを造ろう！と故郷の近くのアンボワーズの醸造学校に入学し、一から農業を勉強しました。ちなみにこの学校はあのクリスチャン・ショサル氏、Thierry Puzelat 氏等、沢山の優良醸造家を卒業させております。周りは高校を出たばかりの若者に混じっての勉強は、パリでの第一線のマスコミ風情とは違い、新たな気持ちになり、ポルドーのようなスノービックな目線でのワイン感とは関係のない目線でワインに再度取り組むことが出来るようになったのです。

学校を卒業後、その学校の近くの村、Charge という所でラッキーにも畑を借りる事が出来たのが2006年。M. Jean-Francois MANGNEANT 氏の持ち畑の中のたった1ha だけですが、その畑のガメイを自分1人で仕込んだワイン。2005年まで無農業でなかった畑なので色々な苦労はあったけど、そのたった1haから造ったワインを飲んで、「これなら続けていける」と確信をしました。そして2007年から本格的に銀行の融資を受け、Jean-Francois に頼んで彼の畑、トータル6.5haを借り2007年から会社を立ち上げ、本格的に醸造家としての道を歩む事になりました。その Jean-Francois 氏はグレゴリーに畑を貸したので、ワイン造りは辞め、その彼の醸造所をグレゴリーに売りました。その後2013年には自分の目の届く範囲で仕事をしたいとの思いから2.5haを売却しました。

最終的に彼の畑はガメイ1ha強、グロクロ 1ha、コー 1ha、ソーヴィニオンブラン1ha、シュナンブラン0.3haの合計4.3ha強です。(新井順子)



以前は、25 ~ 30%程の比率で木樽で熟成することもありましたが、最近はグラスファイバータンクを使用しています。グラスファイバータンクの方が、より果実味やフレッシュ感、ナチュラルなジュース感が、キープしやすいと思っているからです。

19年は暑い年でしたが収穫を早くして、アルコール度が上がり過ぎないようにして仕上げました。また、醸しも約10日ほど、とこれまでよりも短くすることで、明るい華やかな味わいに仕上がりました。

フルーティさとフレッシュさのバランスを大切にしており、そこにヴィンテージの個性を掛け合わせたスタイルを狙っています。(2020.1訪問)



[43441] Nid de Guêpes ニドゲープ20				[44000] Tête de Gondole テットドゴンドール21			
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	¥3,500			参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	粘土石灰	55m・西・東	1.5ha・35hl/ha		粘土石灰	55m・西・東	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン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	9月26日収穫			発酵	9月17日～10月4日収穫 / 水平式圧搾		
熟成	グラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、18ヶ月間瓶内発酵・熟成 ノンドサージュ / 無濾過・無清澄 / 残糖:7g/L			熟成	グラスファイバータンクで7ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月5日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:24mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	まるでズメバチの巣を食べた時のようなシュワシュワ感から名付けたキュヴェ名だそうです。粘土石灰土壌で育つシュナンブランをプレスしグラスファイバー発酵し糖が残った状態で瓶詰め、18ヶ月瓶内発酵・熟成しました。黄色いグリーンイエロー、マンダリン、伊予柑、サトウキビの香り、心地よい上品なアタック、ジュシーでオレンジジュースを絞ったたっぷりの果実味が美味しい逸品です。			特徴	キュヴェ名はスーパーで目立つ場所に置かれる陳列棚エンドのことを意味します。シュナンブランをプレスしグラスファイバータンクで7ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、マロンクリーム甘い香りにシナモンやビワの香り、柔らかいアタックに心地の良いフレッシュな果実味が爽快で、グレープフルーツのニュアンスのアフターを楽しめます。		
[44001] Les Gros Locaux レグロロコー 21				[44002] Coup de Canon クードカノン21			
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	¥3,700			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	粘土石灰 粘土シレックス	55m・南・北	1.5ha・35hl/ha		粘土シレックス	55m・北・南	0.9ha・39hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ(手摘み/平均35年) コー(手摘み/平均35年) グロロー(手摘み/平均90年) 1/3づつ			品種 (収穫/樹齢)	グロロー 100% (手摘み/平均90年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月12～29日収穫 / 全房で12日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾 セメントタンクで発酵			発酵	9月29日収穫 / 全房で8日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾 セメントタンクで発酵		
熟成	グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め2022年5月5日			熟成	グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月5日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:1mg/L トータル:12mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:1mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	Michel Tolmer氏により体格の良い(gros=太い)ローカルが描かれたエチケットで、全房で12日間スミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。淡いガーネット色、摘みたてイチゴや梅、スミレの香り、おとなしいアタックでじわじわと沁み出るエキスイに酸味と旨味、程よい果実味が短めの余韻です。			特徴	飲みやすいワインという意味のキュヴェ名で、粘土・シレックス土壌に植わる樹齢90年のグロローを全房で8日スミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成し22年5月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、スミレ、バラの香り、旨味たっぷりのアタック、ジュシーな果実味に綺麗なタンニンと酸味、中程度の余韻です。		
[44003] Les Tetes Noires レテットノワール21				[44004] Buzz バズ21			
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	¥3,700			参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	粘土シレックス	55m・北・南	0.48ha・35hl/ha		粘土シレックス	55m・東・西	0.3ha・55hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	ピノドニス100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月29日収穫 / 全房で12日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾 セメントタンクで発酵			発酵	9月21日収穫 全房で8日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾		
熟成	グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月5日			熟成	グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年5月5日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:1mg/L トータル:12mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:34mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	丸くて黒い石で構成するパーセルの脇を走る車道の名前をキュヴェ名に冠しました。コーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、竹林や草原の青い香り、しっかりとしたアタックに広がる果実味、中程度のタンニンが溶け込みミディアムながら旨味が詰まった逸品です。			特徴	21年は7月以降の多雨で収穫が遅れ発酵もゆっくりでしたがその後は順調でした。グレゴリー・ルクレールとトイストーリーのBuzzLeclerc、éclair稲妻を掛けています。全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡いルビー、イチゴジャムやカリシ、フランボワーズ、心地よい清涼感にリンゴの皮のタンニンと摘みたてベリーの実味と酸味が溶け込んだ良質な逸品です。		

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)