



# 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

あのニコラルナールが一時滞在して畑と醸造を手助け  
元ジャーナリストの癒し系生産者シャウ・エ・プロディージュ  
2.5haを売却 ピュアで健全なキュヴェとなり復活!



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、ワインが好きでボルドーで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。何故なら憧れのボ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・ショサール氏、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、ボ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、グロロー 1ha、コー 1ha、ソーヴィニヨンブラン1ha、シュナンブラン0.3haの合計4.3ha強です。

これでやっと彼のワインが造れる環境になりました。Wineryは立ち上げて3年は気力で持ちますが、それ以上はちゃんとしたインフラが整わないと無理が生じます。彼のワイン造りが雑になったのはその頃です。還元が強かったり、瓶詰めが乱暴になったり・・・それは確実にワインの味わいに出ました。が、今回試飲して思ったのは、彼自身がそれに気が付き反省し、新しい彼女と人生をやり直し始めた事が良い方向に行っていると感じました。ワインは結果が出るのは2年後、彼女と一緒に3年、やっと今回からグレゴリーの良さが復活しました。

(新井順子)

Diony

**[42559] La P'tite Compet' ラ プティット コンペット15**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
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・西、北南	1.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 50% ガメイ40% コー 10% (手摘み / 20 ~ 70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	直接圧搾、グラスファイバータンクで2ヶ月発酵		
熟成	ガスが残る状態で瓶詰め 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:11mg未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	グレゴリーのニューヴェはグロロー、ガメイ、コの3種を直接圧搾しグラスファイバータンクで2ヶ月発酵、ガスが残る状態で瓶詰めしたベティアンです。やや憂いのあるサーモンピンクの外観から野生味溢れる香りやライムのアロマを感じます。泡立ちには優しく、フランポワーズの果実感に爽やかな酸、残糖感はなくほんのりとしたタンニンがアフターに感じられるドライな仕上がりと なっています。		



**[42014] Tête de Gondole テット ド ゴンドール09**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ / エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	55m・平地	0.3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 30 ~ 35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	古樽で12ヶ月発酵 1ヶ月マロラクティック発酵		
熟成	そのまま18ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:11mg/L		
アルコール度	13.5%		
特徴	元ジャーナリストのグレゴリーが石灰土壌の樹齢35年のシュナンブランを古樽で1年発酵、そのまま5年熟成させ、無濾過無清澄、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。麦わら色の外観、黒蜜や熟した柿の香りとアモンテリヤードの酸化熟成のニュアンスを感じます。貴腐ワインのようなアタックが印象的で、中盤には鼻から抜ける旨味と甘みが増し、円を描くような滑らかなアフターへと導きます。		



**[42557] La Mule ラ ミュール15**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	55m・東西	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで発酵 (2週間マセラシオンカルボニックあり・ルモンタージュなし)		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:9mg/L トータル:11mg未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	ドメーヌのあるシャルジェ村と「シャルジェラミュール(意:誇張)」の掛け言葉で命名されました。粘土石灰土壌に植わるガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後、そのまま熟成しました。やや明るいガーネットの外観から白樺やブラックベリー、サクロの香りを感じます。しなやかな色気のある液体は、口角の上の酸がアクセントとなりすっきりと鮮明な流れを形成します。		



**[42375] Les Gros Locaux レ グロ ロー コー 14**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -		
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・東西南北	1.5ha・37hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ(手摘み / 30 ~ 35年) コー(手摘み / 平均20年) グロロー(手摘み / 平均80年) 1/3づつ		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	グロローは25hlのセメントタンクで2週間醸し、 25hlのグラスファイバータンクで12ヶ月間発酵(60日間マロラクティック発酵) ガメイは25hlのセメントタンクで2週間醸し、30hlのグラスファイバータンクと 225Lの木樽で12ヶ月間発酵(60日間マロラクティック発酵) コーは60hlのグラスファイバータンクで3週間醸し、 225Lの樽で12ヶ月発酵(60日間マロラクティック発酵) 60hlのグラスファイバータンクでアッサンブラージュし4ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
熟成	無添加 トータル:10mg/L未満		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	グロロー、ガメイ、コの3種を醸し期間中、2日に1回の頻度で別のタンクに液体を移し替える作業(エクラーージュ)を行い、その後、それぞれ1年間発酵熟成し、ステンレスタンクでアッサンブラージュ、4ヶ月寝かせSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。ガーネットの液面から完熟プラムやジャムの香り、クラベリージュースの液体に鉄のニュアンスと綺麗な酸が溶けたナチュラル指数の高い逸品です。		



**[42376] Les Tetes Noires レテット ノワール14**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土シレックス	55m・西、東	0.3ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 30 ~ 35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	3週間醸し、225Lの木樽で300日間発酵 (225Lの木樽で2ヶ月間マロラクティック発酵)		
熟成	225Lの木樽で18ヶ月、60hlのグラスファイバータンクで2ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:2mg/L トータル:19mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	黒石や赤石が混じるパーセル沿いの道路名を冠しました。コーを3週間の醸し中、4~5日おきに別タンクに移す作業(エクラーージュ)を行い、225Lの木樽で300日間発酵、マロラクティック発酵2ヶ月後、18ヶ月間熟成しグラスファイバータンクで2ヶ月寝かせて瓶詰めしました。濁りのあるガーネットの色調、摘みたてのブドウの瑞々しさにピュアなエキスが溶け込む珍しい味わいです。		

