

Le Clos des Grillons コート・デュ・ローヌ地方 ル・クロ・デ・グリヨン

現地で絶大評価の高樹齢ビオ
地質学のプロだからこそ、選んだテロワール
クレイジーと言われた男×混植ビオの奇跡



2010年6月 ローヌ地方タベル近郊に現地で見目の若手生産者を訪問。ル・クロ・デ・グリヨンのニコラ・ルノーは「9歳のとき、シャトヌフ・デュ・パプで行われた試飲会が全ての始まりでした。」と語りかけました。大人が集い、ワインを囲んで社交するその輝かしい世界を子供ながらに体験し、知らぬ間にワインの魅力に誘惑されその虜になっていました。しかし彼の家族や親戚にはワイン関係者などいるはずもなく、この世界に憧れを持ったまま時は流れていきました。興味があった歴史と地理を学ぶのに集中し、教師の道を選びました。しかしローマ時代の歴史や地形測量など、自然とワインへと繋がっていくものばかり・・・大学の休みにカーブで働き、暇があれば醸造家を訪ね、自学でワインを学びアマチュア用の試飲コンクールに参加するなどワインを趣味として割り切っていたニコラですが、ある日、やはりワイン生産者になる夢を捨てきれずにいる自分に気付いてしまったのです。

2005年ついに第一歩を踏み出したニコラ。教師を辞め、自分の知識、そしてコート・デュ・ローヌで友人になった生産者を頼りに、ワインの道へ進むことを決めました。2006年3月、最も尊敬するジャン・ポール・ドメン(ドメヌ・ヴィルランバール・ジュリアン)の下で働き始め、ラングロールらとの交流を深めていきました。2007年、祖父から受け継いだ土地を売り、ロゼの銘醸地タヴェルから南西6キロに位置するロシュフォル・デュ・ガールに4.5haの畑を購入しました。同年8月にはジャン・ポールの元を離れ自分のドメヌを設立。小さな区画にいくつの品種が混じる「コンプランテ(混植)」といわれる畑は10年近く放置され野生化していたため「そんな畑を買うなんて頭がおかしいんじゃないのか」と何度も言われたといひます。ビオロジック栽培も昔ながらの地主さんたちには理解し難いようですが、「クレイジーだと思われても自分が正しいとおもうことはやり通す」とニコラは自分が選んだやり方を断固として変えず、ビオロジック栽培を貫き通しています。

彼の目的は醸造家になり、個人のカーブを持つこと。しかしニコラはカーブを持つ前にまず「醸造能力」そして「テロワールのポテンシャル」を確かめる必要があることを十分に理解していました。2007年9月、彼は自分の家のガレージをカーブへと建て直し(15m²!), 20hlだけ醸造してみました。ローヌ地方のdur(固い、重い)なワインを好まないニコラのセンスは繊細で、結果は思っていた以上に素晴らしい出来栄え。自分自身も大いに納得し、これを機にル・クロ・デ・グリヨンが本格的にスタートすることとなりました。多岐に渡る品種が渾然と聞き合う畑は43区画に分かれ、「品種によって熟すタイミングはもちろん違いますが、ブドウの樹1本の中でも日の照りや風の抜け方が違う、まさにマイクロクlimaなんだ。だからブドウの個性ごとに収穫することができ自然とバランスが取れる」と言います。砂地が多い区画は馬で耕し、樹齢の高い区画は微生物の働きをかえって悪くしてしまう為あまり耕し過ぎないようにするなど畑によってそれぞれの手当てを行っています。そのためブドウがとても良い状態で収穫され、そのポテンシャルの高さがワインの味に反映されているのです。良く選果した完熟したブドウは自生酵母のみで自然発酵、ステンレスタンクでシュールリー熟成後、無濾過、SO2をごく少量添加し瓶詰されます。

地質学を極めたニコラならではの畑と真摯に向き合う職人気質な姿が今でも目に焼きついています。是非ご賞味いただき体感して下さい。

【33864】Les Grillons Blanc レ・グリヨン・ブラン16			【33679】Le Pic Gris ルピック グリ15		
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ	
参考小売	¥2,900		参考小売	¥2,800	JAN:4571455202968
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	
栽培/認証	ビオロジック / -		栽培/認証	ビオロジック / -	
テロワール	土壌	標高	面積・収量	土壌	標高
	砂混じりの泥灰土	150m	1.34ha・28hl/ha	砂混じりの泥灰土	150m
				0.44ha・20hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン70% ブールブラン20%(手摘み/平均35年) クレレット10%(手摘み/5~35年)		品種 (収穫/樹齢)	ピクブルグリ100% (手摘み/平均65年・平均5年)	
醸造	酵母	自生酵母	醸造	酵母	自生酵母
	発酵	ステンレスタンクで発酵		発酵	ステンレスタンクで発酵
	熟成	セメントタンクで8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄
SO2	瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L未満		SO2	瓶詰め時:10mg/L トータル:27mg/L	
アルコール度	14.8%		アルコール度	13.5%	
特徴	絶え間ない進化を遂げパリだけでなく世界から注目を集めるニコラの定番の白ワインです。砂混じりの泥灰土壌で育ったグルナッシュブラン、ブールブラン、クレレットをアッサンブラージュしました。ペーシェブラウンの色調、澁刺とした柑橘の後、洋梨やアプリコットの香りを感じます。まるで完熟した桃のような果実にミネラルとアルコール感、アフターの少しの苦味がアクセントになります。		特徴	パリのワインショップで爆発的な人気を誇るニコラ・ルノーが現在では栽培が珍しくなったピクブルグリをステンレスタンクで発酵・熟成した白ワインです。クリアなレモンイエローの外観からルビーグレープフルーツやシェーブルの香りを感じます。活き活きたフレッシュな果実にミネラル感、ハーゼルの香ばしさとバタースコッチのニュアンスがアフターをリッチに演出してくれます。	

Diony

[33489] 1901 (Mille Neuf Cent Un/ミルヌフソナン) 14

呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥ 3,900	JAN:4571455200452	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	丸い小石 泥灰土	北	0.47ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブルブラン100% (手摘み/平均113年以上)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%木樽、50%ステンレスタンクで発酵		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	13.5%		
特徴	1901年に植えられたブルブランから名付けられた深みのある白ワインです。丸い小石が混じる泥灰土壌に混植されるブルブランを木樽とステンレスタンクで発酵、そのままシュールリー熟成しました。曇ったやや濃いめのレモンイエローの外観から火打石を連想する硫黄的な還元香、その奥から甘い華やかな香りが上がります。まだ閉じた印象ですが凝縮感に心地よい酸味が溶け込んでいます。		



SOLD OUT

[33675] Les Grillons Rouge レ・グリヨン・ルージュ 15

呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥ 2,800	JAN:4571455202937	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	泥灰土 黄灰土 赤粘土	150m	4.6ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール40% (手摘み/平均25年) サンソー 20% (手摘み/平均45年) ムールヴェードル40% (手摘み/平均18年)		
醸造 酵母	自生酵母、木樽で発酵、約8ヶ月熟成		
発酵	一部をステンレスタンクで10日間マセラシオン カルボニック発酵、セメントタンクで8ヶ月熟成 残りは6日間の醸し後、木樽で発酵、 そのまま8ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:14mg/L未滿		
アルコール度	13.5%		
特徴	パリのワインショップで爆発的な人気を誇るニコラ・ルノーが、泥灰土壌で育ったグルナッシュノワールを主体に仕込んだ定番の赤ワインです。一部をマセラシオンカルボニック後にセメントタンクで発酵、残りは6日間の醸し後、木樽で発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。ルビーの外観からイチゴジャムや黒スグリの香り、奥から黒胡椒を感じます。蒲焼の甘い味わいと相性が良いでしょう。		



SOLD OUT

[53565] Terres Blanches テール・ブランシュ 10

呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥ 2,900	JAN:4582138366075	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	面積・収量	
	泥灰岩	3ha・25hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュノワール50% カリニャン50% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗なし コールド・マセラシオン15日間		
熟成	ステンレスタンク50%、木樽50%で シュールリー熟成 / 無濾過		
SO ₂	瓶詰め時:20mg トータル:32mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	粘土質の土壌が夏になると白く変わることから「テール・ブランシュ」=白い土地と名付けられました。濃い紫色の外観からドライイチジクやカシス、アメリカンチェリーの香りを感じます。チョコレートのような濃いヴェールを纏った質感、旨味のある豊富なタンニンと熟成感、野生味や黒胡椒のスパイスさを感じる複雑な味わいが、上品な酸と共に魅力的なアフターへと導いてくれます。		



SOLD OUT

[33755] Primo Senso プリモ サンソ16

呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売	¥ 3,000	JAN:4571455205112	
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高	収量
	石灰 泥灰土	50m	32hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 65% (手摘み/平均20年) ブルブラン25% (手摘み/平均20年) サンソー 10% (手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクとセメントタンクで10日間醸し ステンレスタンクとセメントタンクで8日間マロラクティック発酵		
熟成	ステンレスタンクで2ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2016年11月		
SO ₂	瓶詰め15日前:10mg トータル:10mg/L		
アルコール度	14.5%		
特徴	3種のブドウをマセラシオンカルボニック後、ステンレスとセメントタンクで発酵し、ステンレスタンクで熟成しました。透明感のあるルビーの外観からバラやキャンディのアロマを感じます。フレッシュでピュアなアタック、さくろジュースを連想する透明なエキスにすべての旨味が溶け込んだこれぞ「うすうま」の味わいで、日々進化を続けるグリヨンならではのポテンシャルの高さが伺えます。		



SOLD OUT

[34104] Calcaires Jas カルケール ジャス17

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	砂利石灰 砂質	45m・東、南	2.15ha・18hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均92年・平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで15日間マセラシオンカルボニック デキュヴァージュ後、14日間発酵		
熟成	樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	14%		
特徴	世界から注目を集めるニコラが2015VTGに「Les Jas」でリリースをしましたが、行政的に名称変更を余儀なくされたため、畑が丘に囲まれた輝きある石灰である事からカルケールを付け加えました。透き通るルージュの外観から摘みだてのイチゴやヨーグルトのアロマを感じます。ピュアで軽やかですが、その奥にある滑らかに染み渡るベリー系の旨味の存在感が秀逸な出来栄です。		



[34165] Les Terres Blanches V.V. レテールブランシュ V.V.16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
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・向き	面積・収量
	泥灰岩	45m・西、南	3ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 85% クレレットとカリニャン15% (手摘み/平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで12ヶ月醸し後、 空気圧搾(2017年8月9日)		
熟成	トロンコニック樽とステンレスタンクで13ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未滿		
アルコール度	15.5%		
特徴	絶え間ない進化を遂げるニコラが泥灰土壌で育つグルナッシュ、クレレットとカリニャンをアッサンブラージュしセメントタンクで12ヶ月醸し後、空気圧搾しトロンコニック樽とステンレスタンクで13ヶ月熟成、SO ₂ 無添加で仕上げました。ルージュの外観から、ブルーベリージャムや乳酸のニュアンスが広がります。透明感のあるプラムジュースにエッジなタンニンで、ビターな印象です。		

