

# Les Terres Blanches

ロワール地方  
レ・テール・ブランシュ

## 白い土壌が生み出す豊かな骨格と優しい膨らみのシュナンブラン

2008年1月、アンジェのサロンでコストパフォーマンス溢れるシュナンを発見、2009年6月にはこの地を初訪問しました。

ゾミュールの南、Deux-Sèvres(ドゥーセーヴル)県のOiron(オワロン)村に位置するレ・テール・ブランシュ。現当主のブノワ・ブレが、前のオーナーから引き継ぎ、この地に移ったのが2004年、ブノワが30歳の時でした。醸造所や事務所に手を加え、畑内の上質な白泥灰土質の小丘「Terres blanche(白い土地)」からドメーヌ名を名付けました。のどかな田園風景が続くこの地域で造られるワインは、Vin de Thouarsais(ヴァン トゥアルセ)と呼ばれ、VDQSに格付けされています。気候は温暖で降水量600mm以下と乾燥しているため病虫害も少なく、保水力の高い粘土質、石灰質、泥灰土などの土壌に恵まれています。数区画に分かれる畑の面積は8.5ha、2008年からはビオディナミ農法を実践しています。農夫であった父と小さなフォームに居住し自給自足を行っていたブレ家。ブノワはなんと三つ子の兄弟の真ん中、幼き頃から兄弟と一緒に畑仕事を手伝っていたため、農業を使用しないことの大切さや食べ物が生まれる軌跡を目の当たりにしてきました。

トゥーレーヌ中央部に比べ格段の太陽の厚みを感じたオワロン村。日焼けした肌に黒髪で大きな笑い声が印象的な妻セリーヌ、息子マキシムと娘シャルロット、日本を想ってネーミングされた愛犬「ディオニー」が笑顔で迎えてくれました。遊び場は畑だという子どもたちとディオニーが元気いっばいに駆け回る姿、仲睦まじい夫妻、テールブランシュには家族の愛が満ち溢れています。「家族のおかげでワイン造りに専念できる」というブノワが造り上げるワインは熟度が高く、豊かな骨格と優しい膨らみが特徴。2008年、アンジェのサロンでアルザスのビオディナミスト、マルク・テンペが「高貴ゆえに硬くなりがちなシュナンの果実味を柔らかく酸味と共にぶれない味わいに仕上げるブドウのポテンシャルと醸造センス」を賞賛したことを思い出します。

現在、世界中から引く手あまたのブノワのワインは輸入量も限られます。この稀少な味わいをご家族や楽しい仲間と一緒に楽しみ下さい。



### 【35534】Brut Ancestral Blanc ブリュット アンセストラル ブラン21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	白泥灰土	135m・南、南西	4ha・42hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均40年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月選果しながら収穫/空気圧式圧搾		
熟成	50hlのセメントタンクで27日間発酵 80%濾過後、アッサンブラージュ 残糖21gの状態での瓶詰め		
SO <sub>2</sub>	デゴルジュマン時:20mg/L トータル:21mg/L		
ガス圧	5.7気圧		
アルコール度	13%		
特徴	メトードアンセストラルで仕込んだ辛口スパークリングワインです。50hlのセメントタンクで27日間発酵後、残糖21gで瓶詰めし、ルミアージュしながら7ヶ月間瓶内発酵・熟成を経てデゴルジュマンしました。活力のある泡立ちにグレープフルーツや摘みたてカリンの香りが拡がり、シャープな口当たりにキリッとした味わいはドライでミネラル豊富に仕上がっています。		



**SOLD OUT**

### 【35469】Blet Tendre ブレ・タンドル21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ビオディヴァン		
テロワール	土壌	面積・収量	
	白泥灰土	2ha・15hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/20~60年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	バスリヤーージュの状態での収穫		
熟成	収穫後、すぐに直接圧搾し重力で地下セメントタンクへ果汁を落とし発酵 そのまま熟成(糖を残すため熟成中にSO <sub>2</sub> を添加)		
SO <sub>2</sub>	熟成時:20mg/L 瓶詰め時:30mg/L トータル:39mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	ロワール南部オワロン村、ブレは生産者の苗字でありフランス語で小麦でタンドル=優しいです。バスリヤーージュするのを待ってから収穫後、プレスし重力で地下セメントタンクへ果汁を落とし発酵、糖を残すため熟成時にSO <sub>2</sub> を添加しました。淡いゴールドホワイト色、桃のコンポートやパイナップルの香り、旨味を伴う口あたりに滑らかさと果実感、噛み応えのある味わいをアフターで楽しめます。		



**SOLD OUT**

### 【35535】Les 3 Poiriers レ トロワ ポワリエ21

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ビオディヴァン		
テロワール	土壌	面積・収量	
	白泥灰土	2ha・30hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/20~40年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵	228Lの木樽で9ヶ月[8~16℃]発酵		
熟成	木樽で10ヶ月[8~16℃]熟成 軽くフィルター・清澄なし/残糖:19.8g/L		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:57mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	ロワール南部オワロン村の愛情溢れる家族経営のドメーヌが、白泥灰土壌でビオディナミ栽培したシュナンブランを木樽で9ヶ月発酵、10ヶ月熟成しました。光沢のあるクリームホワイトの外観から、洋梨や赤リンゴの香りが拡がります。瑞々しいアタックに果実の甘味と硬質のミネラルが溶け込み、綺麗な酸が流れる余韻が美しく響き渡ります。		



**SOLD OUT**