



Ludovic Chanson

ロワール地方
ルドヴィック・シャンソン

アレクسس・マチュが認めた情熱と知性と醸造センス
モンルイの地で白ブドウのプロフェッショナルとして立ち向かう
大らかさ、繊細さ、茶目っ気、様々な表情を持つワインを創りあげるビオロジスト



ロワール/モンルイに無農薬の畑でワインを造っているAlexMathur(アレクسس・マチュ)というワイナリーがありました。その醸造家のエリックは2007年までたった1人でワインを造っておりました。

ワイン造りを勉強する為に2005年にアンボワーズに入学したルドヴィック・シャンソンは、友人がエリックの所に見習いで働いた経緯があり彼と知り合い、同じ無農薬のワインを造りたくてエリックと意気投合して2008年に一緒にワイン造りを始めました。しかしその後、色んな諸事情で2009年からルド(ルドヴィック)が100%オーナーとなり、エリックはワイナリー AlexMathurをルドに売却。ルドはたった1人で切り盛りする事になりました。

そしてそれを機にワイナリーの名前も変更、自分の名前を取ってLudovic Chansonという新しいワイナリーが誕生したのです。1971年Toursの生まれのルドヴィック・シャンソン。

Tours大学を卒業した後、生命科学を専攻し15年間Biologisteとして働いていたが、ワインに興味が変わり、学生に戻りました。そして最終的に選んだのはやはり生まれ故郷のロワールです。実はグレゴリー・ルクレール氏(ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ)と大の仲良し。

それもそのはず、2005年のアンボワーズの学校で一緒に机を並べた仲なのです。高校を卒業してから入学する生徒が多い中、社会人の枠で知り合いました。そのクラスには何人かの社会人はいたけども、実際自分でワイン造りを始めたのは、たった3人、それだけ現実は厳しいです。その3人の中の2人ルドとグレゴリーは、何か解らない事があると2人で助け合ってワイン造りを行っております。

でも2人共、それぞれたった1人でワイナリーを始めた一匹狼同士、どんなに仲が良くてもいつも孤独と隣り合わせの現実の中、熱い情熱をもって畑で仕事をしております。

ルドが引き継いだ畑は全部で6ha。モンルイなので、シュナンブランがメインで4.6ha、さらにシャルドネが0.65ha、ソーヴィニヨンブランが0.75haと全て白品種です。
(新井順子)

| [42271] Petillant Naturel San Pagne ベティアン ナチュレル サンパーニュ 15 | | | | [42325] Petillant Naturel Les Pions ベティアン ナチュレル レピオン 15 | | | |
|---|--|-------------------------------------|---------------|---|--|----------------------------------|-------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | 呼称 | Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール | | |
| 参考小売 | ¥3,000 | | | 参考小売 | ¥3,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白微泡・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白微泡・辛口 | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | | 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| | シレックス粘土石灰 | 100m・東、南東 | 1.5ha・35hl/ha | | シレックス粘土石灰 | 100m・北、南 | 1ha・35hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | シャルドネ50% シュナンブラン50% (手摘み/平均30年) | | | 品種(収穫/樹齢) | シュナンブラン100% (手摘み/平均25年) | | |
| 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | | 醸造 | 酵母 | 自生酵母 | |
| | 発酵 | グラスファイバータンクで8ヶ月発酵 | | | 発酵 | ブヌマティックで4時間かけてゆっくりとプレス後、木樽で6ヶ月発酵 | |
| | 熟成 | 瓶を横にして6ヶ月瓶内熟成 (デゴルジュマンあり)無濾過・無清澄 | | | 熟成 | ガスを残したまま瓶詰めし、12ヶ月瓶内熟成 無濾過・無清澄 | |
| | SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:20mg/L未満 | | | SO ₂ | 瓶詰め時:2mg/L トータル:20mg/L未満 | |
| ガス圧 | 2.7気圧 | | | ガス圧 | 3.2気圧 | | |
| アルコール度 | 12.5% | | | アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 直訳すると「腰巻」と意味になるサンパーニュという名のキュヴェで、サンパーニュをもじって名付けました。グラスファイバータンクで8ヶ月発酵後、瓶を平に寝かせ6ヶ月瓶内熟成しました。イエローの色調からは軽やかな泡、熟したブドウやリンゴの奥から白桃や蜜が香ります。細部に拡がる甘やかな果実の味わいに適度な酸が柔らかく、アフターの苦味がバランスを整えてくれています。 | | | 特徴 | 樹齢25年のモンルイのシュナンブランを木樽で発酵そのまま6ヶ月熟成、ガスを残したまま瓶詰めしさらに12ヶ月瓶内熟成しました。濃いイエローの色調に穏やかな泡、レモンや洋梨、ふじりんごの爽やかな香りが立ち込めます。レモンスカッシュを連想するフレッシュな口あたり、ボリュームのある果実に溶け合う酸が優れたバランスを生んでいて、サンパーニュを彷彿とする出来栄です。 | | |



| 【42326】Rose Petillant ichigo ロゼ ペティアン イチゴ15(ネゴス) | | | | 【42272】Gavroche ガヴロッシュ 15 | | | |
|--|---|----------|----------------|---------------------------------|--|---------------|-------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | 呼称 | Touraine トゥーレーヌ | | |
| 参考小売 | ¥2,950 | | | 参考小売 | ¥2,400 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 SOLD OUT | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | | 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| 品種(収穫/樹齢) | 粘土石灰 | 20~30m | 0.3ha・45hl/ha | 粘土石灰 | 50m・南 | 0.8ha・20hl/ha | |
| | ピノドニス80% ガメイ20%(手摘み/平均40年) | | | 品種(収穫/樹齢) | ソーヴィニヨンブラン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 | グラスファイバータンクで5ヶ月発酵 | | | 発酵 | ブマティックで4時間かけてゆっくりとプレス後、ステンレスタンク[18℃]で発酵 | | |
| 熟成 | 糖と酵母が残った状態で瓶詰め、3ヶ月瓶内熟成 2015年6月デゴルジュマン | | | 熟成 | ステンレスタンクで10ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:20mg/L未満 | | | SO ₂ | プレス時:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:20mg/L未満 | | |
| ガス圧 | 4.2気圧 | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| アルコール度 | 12% | | | 特徴 | 「大きな者に勇敢に立ち向かう小さき者」というキュヴェ名です。ソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵、そのまま10ヶ月熟成、軽く濾過してから瓶詰めしました。黄緑がかかったイエロー、還元とナッツの香りの奥からマスカットやバターのリッチなアロマを感じます。例年とは趣が違って、軽やかなボリュームの奥に見え隠れするエキスが開くとまた違う表情を見せてくるでしょう。 | | |
| 特徴 | 買いブドウである粘土石灰土壌で育つピノドニスとガメイを収穫後プレスしグラスファイバータンクで5ヶ月発酵、アルコールと糖が残った状態で瓶詰めし瓶内熟成後デゴルジュマンしました。オレンジがかかったピンクの色調に細やかなムース、文字通りイチゴやキャンディー香が上ります。14年よりドライに仕上がり、控えめな果実にほのかな苦みとアフターの戻りがボリューム感を演出します。 | | | |  | | |
| 【42275】Bel Ami ベル アミ 15 | | | | 【42273】Les Cabotines レ カボティヌ 15 | | | |
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | | 呼称 | Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール | | |
| 参考小売 | ¥2,800 | | | 参考小売 | ¥3,100 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | | 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 |
| 品種(収穫/樹齢) | 粘土石灰 | 30m・南、南東 | 0.65ha・40hl/ha | シレックス粘土石灰 | 100m・東、西 | 4.5ha・8hl/ha | |
| | シャルドネ100%(手摘み/平均40年) | | | 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 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | ブマティックで4時間かけてゆっくりとプレス後、マロラクティック発酵あり | | | 発酵 | ブマティックで4時間かけてゆっくりとプレス後、400Lの木樽で5ヶ月[13℃]発酵 | | |
| 熟成 | グラスファイバータンク50%、木樽(古樽)50% で8ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄 | | | 熟成 | 400Lの木樽で10ヶ月熟成後、グラスファイバータンクで1ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:21mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:24mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | モンルイ地方の粘土石灰質土壌で育つ樹齢40年のシャルドネをグラスファイバータンクと木樽で8ヶ月熟成しました。少々粘性のある淡いイエローの外観から、ミラベルやレモンの砂糖漬け、パイナップルの芳香性の高い複雑なアロマが広がります。ほんのりボリュームを感じる果実に溶けた柔らかい酸が穏やかなバランスを生んでいて、中盤からアフターにかけて豊富なミネラルが長く続きます。 | | | 特徴 | カボティヌ=「無頓着な人」という名のキュベです。モンルイのシュナンブランを木樽で10ヶ月熟成後、グラスファイバータンクへ移し1ヶ月熟成しました。レモンイエローの色調に、レモンの爽やかな香りや白桃の甘いアロマが広がります。少し塩気を纏った柔らかく伸びる酸と熟した果実のバランス良くシェーブルや乳酸のニュアンスがアクセントとなった爽やかな辛口シュナンは珍しい存在です。 | | |
| |  | | | |  | | |
| 【42274】Les Pêchers レ ペシェ 15 | | | | | | | |
| 呼称 | Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール | | | | | | |
| 参考小売 | ¥3,300 | | | | | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT | | | | | | |
| 栽培/認証 | ビオロジック/エコセール、AB | | | | | | |
| テロワール | 土壌 | 標高・向き | 面積・収量 | | | | |
| 品種(収穫/樹齢) | 粘土石灰 | 50m・南南西 | 1.5ha・15hl/ha | | | | |
| | シュナンブラン100%(手摘み/平均45年) | | | | | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | | | | |
| 発酵 | ブマティックで4時間かけてゆっくりとプレス後、400Lの木樽で6ヶ月[13℃]発酵 | | | | | | |
| 熟成 | 400Lの木樽で8ヶ月熟成 瓶詰め2016年6月16日 軽く濾過・無清澄 | | | | | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:25mg/L | | | | | | |
| アルコール度 | 12% | | | | | | |
| 特徴 | モンルイ地方のシレックスを多く含む粘土石灰土壌で健全に育った樹齢45年のシュナンブランを400Lの木樽で発酵、8ヶ月間熟成しました。落ち着きのあるイエローの外観、完熟すもやリンゴの蜜を香りに感じます。リンゴを煮詰めたシロップやハチミツのニュアンスを感じる果実に一本筋の通ったソルダムや柑橘系の酸が甘酸っぱく、ルドル節の利いた豊かなシュナンをご堪能いただけます。 | | | |  | | |

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14度以下の保存をお願いします)

Diory