



Marie Thibault

ロワール地方
マリー・チボー

若かりし頃からの夢へと踏み出した期待の女性醸造家
シレックス土壌に植わる高樹齢ブドウを1人で管理
大胆な発想でチャレンジする果実の旨みを活かしたワイン造り



ロワールでまた、新しい女性醸造家のご紹介です。

Marie Thibaultマリー・チボー、1976年9月6日 Anger アンジェで生まれ、この地では知らない人がいないワイナリー Richaud リショアのオーナーとお父様がお友達なので、小さい時からワイン造りが身近で興味があり、実際お手伝いも経験しておりました。

パリのナチュラルワイン専門店働きながらワインを勉強し、2001年1月南アフリカのワイナリーで4ヶ月働き、同2001年にスイスのワイナリー、と1年に2回醸造を経験します。

2002年にフランス、ロワールに戻り、シノンの大御所、Francois Chidaine フランソワ・シデーヌのもとで1年働きました。その後、子供の出産で1年お休み、2005年～2007年ソーミュールの大きなカーヴで事務仕事をしながら、いつかは自分のワインを！と夢を持ち続けておりました。

ずっとずっと畑を探し、やっと2010年に見つかりました。2011年の初ビンテージは一度他の輸入会社さんが日本に紹介しましたが、それから3年日本へ輸入されず、ご縁があり今回2014年以降のビンテージから、我々が日本に紹介出来るようになりました。味わいはとってもキュート、何でも今まであまり知られていなかったのだろうか???と不思議です。と言うより他の地域で人気なので日本まで回ってこなかったのですが…。

この華奢なマリーから想像できませんが、トラクターも一人で運転し、自分で何からないまでやり遂げる逞しい女性です。おまけにウルトラ美人、性格も素敵で天は2物も3物も与えているようです(笑)

3haの畑には色々な品種が植わっております。ガメイ1ha、グロロー 0.5ha、シュナンブラン1ha、コー 0.5ha、樹齢60年シレックスの土壌でと本当に理想的です。

(2015年9月10日 第一回目訪問 新井順子)



Diony

[42383]Pettillant La Roue qui Tourne ペティアンラルーキトゥルヌ16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジックとビオダイナミ/エコセールとデメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	数人からの買いブドウ	数人からの買いブドウ	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均40年) アンジュとトゥーレーヌの生産者数人からの買いブドウ		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタンクで2ヶ月発酵 2016年11月16日にティラージュ 5ヶ月瓶内二次発酵、デゴルジュマン2017年4月 無濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	キュヴェ名は「時の流れは早い」という意味で、アンジュとトゥーレーヌの複数の生産者から買ったシュナンブランをステンレスタンクで2ヶ月発酵、ティラージュ後5ヶ月瓶内二次発酵し、デゴルジュマンして仕上げました。濃いめのイエローゴールドの外観から穏やかな泡、和みと酸、グレープフルーツの香りが感じます。アフターにはほんのり苦みがあり全体を引き締めてくれます。		



[42382]Rose Pettillant La Roue qui Tourne ロゼペティアンラルーキトゥルヌ16

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 SOLD OUT		
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	収量
	数人からの買いブドウ	数人からの買いブドウ	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み/平均40年) アンジュとトゥーレーヌの生産者数人からの買いブドウ		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタンクで2ヶ月発酵 2016年11月16日にティラージュ 5ヶ月瓶内二次発酵、デゴルジュマン2017年4月 無濾過・無清澄		
SO ₂	プレス時:20mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	フランス語で時の流れは早いという意味のキュヴェ名。アンジュとトゥーレーヌの複数の生産者から買ったガメイを、ステンレスタンクで2ヶ月発酵、ティラージュ後5ヶ月瓶内二次発酵し、デゴルジュマンしました。コーラルピンクの外観から穏やかでキメの細かい優しい泡、チェリーやイチゴの香りが広がります。ジューシーなアタックに果実と柔らかい酸、フルーティで上品な微発泡ロゼです。		



[42044]Premier Nez プルミエネ14

呼称	Touraine トゥーレーヌ		
参考小売	¥3,950		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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
	シレックス粘土石灰	50~70m・南	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	600Lの1年樽で2ヶ月発酵		
熟成	そのまま9ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:37mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	シレックスと粘土石灰が混じる土壤に植わる樹齢50年のシュナンブランを600Lの1年樽で2ヶ月かけてゆっくり発酵、そのまま9ヶ月熟成、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。やや緑がかったイエローの色調、白い花やリンゴのコンポート、オレンジピールの香り、ふくらした口当たり、味わいはミネラリーで綺麗な酸と柑橘系のジューシーさがじわじわと上がりアフターまで長く続きます。		



[42140]Les Grandes Vignes レグランヴィーニュ12

呼称	Touraine トゥーレーヌ		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰シレックス	50~70m・南	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ70% (手摘み/平均50年) コ30% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ガメイは除梗せず、半分は300~500Lの木樽で、残り半分はステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成 コは350Lの古樽で12ヶ月発酵・熟成 瓶詰1ヶ月前にアッサンブラージュ 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	粘土石灰土壤で育つ平均樹齢50年のガメイをステンレスタンクと樽で熟成、シレックス土壤に植わる平均樹齢30年のコを樽で熟成した後、瓶詰1ヶ月前にアッサンブラージュし瓶詰めしました。濃いめのルビーの色調からベリー系の香りが広がり、奥には野菜の青さや醤油のニュアンスも感じます。フレッシュで酸とミネラルのバランスも良く、品のある佇まいはまるでマリーそのものです。		



[42597]Grolleau and Co グロローアンドコ16(ドメーヌ)

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 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	向き	収量
	粘土シレックス	南西	20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー70% コ30% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	除梗後、30日間醸し、 ステンレスタンクで18ヶ月発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:1mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	自社畑の粘土シレックスに植わるグロローとコを除梗し30日間醸し後、ステンレスタンクで18ヶ月発酵熟成し軽く濾過、瓶詰めしました。ややオレンジを帯びたルビーの外観からスミレやミント、すもものアロマを感じます。甘やかで優しいアタック、ベリーを煮詰めた深みのある果実感に中程度の酸が溶け込んだ滑らかな味わいは旨味と瑞々しさのバランスが素晴らしく高品質な仕上がりです。		



Diony