



Marie Thibault

ロワール地方
マリー・チボー

シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー

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リショー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で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けども…。

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、自分で何からなに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だ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

[43600]Pettillant La Roue qui Tourne ペティアンラルーキトゥルヌ19

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
	粘土 シレックス	ComingSoon	ComingSoon
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均40年) AOC Azay-le-Rideauアゼルリドーの買いブドウ50%		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月25日収穫/空気圧式搾/ステンレスタンクで2ヶ月発酵 糖が残った状態で2019年11月19日瓶詰め 10ヶ月瓶内発酵・熟成(ルミアージュ1回)/ノンドザージュ デゴルジュマン2020年9月/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
気圧	4.9気圧		
アルコール度	13%		
特徴	「時の流れは早い」というキュヴェ名で自社ブドウとAOCアゼルリドーの買いブドウをステンレスタンクで2ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰め、10ヶ月瓶内発酵・熟成し翌年9月にデゴルジュマンしました。活力あるプチプチとした細かい泡、グレープフルーツや黄キュウイ、イースト香、シャープな酸にビールのほろ苦さ、喉越し良くバランスのよいシャープな辛口でアフターも切れ味が良い印象です。		



[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。		



[42384]Grolleau グロロー 15

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
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
	シレックス	南西	0.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 100% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	20hlのセメントタンクで10日間醸し そのまま6ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	12%		
特徴	あのフランツ・ソーモンのパートナーであるマリー・チボーが樹齢70年のグロローを20hlのセメントタンクで10日間醸し、そのまま6ヶ月間発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。パープルレッドの外観、香ばしさの後から紅茶の香りを感じます。滑らかなタンニンが溶け込んだ、ほど良い熟成感に美しい旨味がいつまでも続くアフターの長さが印象的です。		



[42923]Grolleau グロロー 18

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,200		
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
	シレックス	南西	0.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 100% (手摘み/平均55年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	20hlのセメントタンクで10日間醸し そのまま6ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:21mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	あのフランツ・ソーモンのパートナーであるマリー・チボーが樹齢55年のグロローを20hlのセメントタンクで10日間醸し、そのまま6ヶ月間発酵・熟成しSO ₂ 無添加で瓶詰めしました。明るく詰まったボルドーカラー、ザクロやカシス、ハーブの香りが濃い、安定した旨味のアタックと滑らかなテクスチャー、甘味と酸味の整ったバランスがクリーンなアフターへと導いてくれます。		



[42045]Les Grandes Vignes レグランヴィーニュ 13

呼称	Touraine トゥーレーヌ		
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	標高・向き	面積
	粘土石灰シレックス	50~70m・南	0.3ha・25hl/ha
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、ステンレスタンクで発酵 半分は300~500Lの木樽で、残り半分は ステンレスタンクで12ヶ月熟成 コは除梗後、ステンレスタンクで40日間醸し、 350Lの古樽で12ヶ月熟成 瓶詰め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	10.5%		
特徴	ガメイは除梗せずステンレスタンクで発酵、半分はそのまま残り半分は木樽で熟成、コは除梗後、ステンレスタンクで醸し木樽で熟成、瓶詰め1ヶ月前にアッサンブラージュ仕上げました。ガーネットの色調にカシスや木の実のアロマを感じます。熟成と共にさらに進化を遂げるであろう控えめな果実にすっきりとした酸、爽やかなニュアンスを残しつつ熟成感が感じられるマリーらしい逸品です。		



[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 瓶詰め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	粘土石灰土壌で育つ平均樹齢50年のガメイをステンレスタンクと樽で熟成、シレックス土壌に植わる平均樹齢30年のコを樽で熟成した後、瓶詰め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。		

