

# 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注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・ヴィルランベル・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もの品種が混じる「コンブランテ(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」と何度となく言われたといいます。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(15m<sup>2</sup>!)、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闘ぎ合う畑は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うけれど、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わい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。

[34104] Calcaires Jas カルケール ジャス17				[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			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック / -			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
	砂利石灰 砂質	45m・東、南	2.15ha・18hl/ha		泥灰岩	45m・西、南	3ha・20hl/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)			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		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			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	樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄			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	
	SO2	瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L未滿			SO2	無添加 トータル:10mg/L未滿	
アルコール度	14%			アルコール度	15.5%		
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。ビ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えです。			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、SO2無添加で仕上げました。ルーージュの外観から、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。		