

Les Terres Blanches ロワール地方 レ・テール・ブランシュ

ソミュール南部オワロンで世界中から注文が殺到する高品質シュナン
温暖な気候と保水力の高い土質がもたらす高熟度
“家族の愛がワインを造る”豊かな骨格と優しく膨らみのある味わい



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。

ソミュールの南、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 ドゥ 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していたブレ家。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、農薬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ぱい駆け回る姿、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。

【34099】Les Hospices レゾスピス16		【34100】Blet Tendre ブレ・タンドル17	
呼称	Anjou アンジュ	呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥2,800	参考小売	¥2,800
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや甘口
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール ビオディヴァン	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 白泥灰土	面積・収量	面積・収量
	2ha・30hl/ha		2ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み / 20 ~ 40年)	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	醸造	酵母 自生酵母
	発酵 228Lの木樽で9ヶ月[8 ~ 16℃]発酵		発酵 パスリヤーージュの状態での収穫 収穫後、すぐに直接圧搾 セメントタンクで発酵
	熟成 木樽で10ヶ月[8 ~ 16℃]熟成 軽くフィルター・清澄なし		熟成 セメントタンクで6ヶ月熟成
	SO ₂ 瓶詰め時:20mg/L トータル:66mg/L		SO ₂ 熟成時:20mg/L 瓶詰め時:97mg/L
アルコール度	12.5%	アルコール度	13%
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、近くにある地元の皆が敬愛する診療院「HOSPICE」の遺産がキュヴェ名の由来です。ビオディナミ農法で栽培したシュナンブランを木樽で発酵・熟成しました。ライトイエローの外観からフレッシュなリンゴやライム、きび糖の香りを感ずります。塩味と酸、そこにミネラルが加わったハーモニーが美しく、爽やかな余韻を楽しめます。	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。ブレは生産者の苗字でありフランス語で小麦の意で、タンドル=優しいです。パスリヤーージュするのを待ってから収穫した後、プレスし地下のセメントタンクに流れ出た果汁を発酵、アルコール度数が12.5度の時点で発酵を止めました。ライトイエローの外観から、ハチミツや金柑の香り、粘性を感じる豊かな梨ジュースを連想します。

Diony