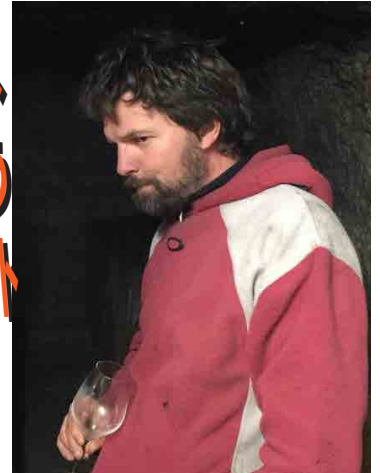




Ludovic Chanson

ロワール地方
ルドヴィック・シャンソン

アレックス・マチュが認めた情熱と知性と醸造センス
モンレイの地で自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/モンレイに無農薬の畑でワインを造っているAlexMathur(アレックス・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れども、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モンレイなので、シュナンブランがメインで4.6ha、さらにシャルドネが0.75ha、ソーヴィニヨンブランが0.85haと全て白品種です。
(新井順子)



Dionys

[42673] Petillant Naturel San Pagne ペティアン ナチュレル サンパーニュ 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 | | |
| 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 |
| | シレックス粘土石灰 | 100m・東、南東 | 1.5ha・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) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 木樽で8ヶ月発酵・熟成 | | |
| 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 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:20mg/L未満 | | |
| ガス圧 | 2.7気圧 | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | 直訳すると「腰巻」と意味で、シャンパーニュをもじって名付けたキュヴェです。2016年は木樽で8ヶ月発酵・熟成後、瓶を平らに寝かせ6ヶ月瓶内熟成しました。やや憂いあるイエローゴールドの外観から、パニラや金柑、青リンゴの香りを感じます。優しいタッチの泡に中程度のボリュームと濃厚な旨味が目覚める感覚を覚え、アフターの酸味と塩味がしっかりと纏まりを見せてくれます。 | | |



[42676] Petillant Naturel Les Pions ペティアン ナチュレル レピオン16(ネゴス)

| | | | |
|-----------------|--|----------|-------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,500 | | |
| 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 | | |
| 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・北、南 | 1ha・35hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グロマンサン50%(シュドウエストのビオロジック) シュナンブラン35% シャルドネ15%(ロワールのビオディナミ) (手摘み/平均25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、 木樽で7ヶ月発酵・熟成 | | |
| 熟成 | ガスを残したまま瓶詰め 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:25mg/L トータル:20mg/L未満 | | |
| ガス圧 | 4.6気圧 | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | 買いブドウのグロマンサン、シュナンブラン、シャルドネを木樽で7ヶ月間発酵・熟成、ガスを残したまま瓶詰めしました。淡いイエローの色調から、スウィーティーやコンポートの甘い香りを感じます。元気な泡にたっぷりとしたエキス分が感じられる爽やかな口あたり、溶け込んだレモンピールの酸が快活なイメーজを与えてくれ、甘味・酸味のバランスの優れた好印象の逸品です。 | | |



[42677] Rose Petillant ichigo ロゼ ペティアン イチゴ16(ネゴス)

| | | | |
|-----------------|--|--------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥2,950 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / ロゼ微泡・辛口 | | |
| 栽培/認証 | - / - | | |
| テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | 粘土石灰 | 20~30m | 0.3ha・45hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノドニス80% ガメイ20%(手摘み/平均40年) | | |
| 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・熟成 | | |
| 熟成 | 糖と酵母が残った状態で瓶詰め、4ヶ月瓶内熟成 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:29mg/L | | |
| ガス圧 | 4.2気圧 | | |
| アルコール度 | 12.5% | | |
| 特徴 | 粘土石灰土壌で育つ買いブドウのピノドニスとガメイを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。クリアな杏色の外観からイチゴやキャラメルの香りを感じます。フレッシュイチゴの優しいニュアンスからややピターで旨味系の印象が色濃くなり、程良いアフターの辛口感がシャープな印象を演出します。 | | |



[42674] Gavrache ガヴロッシュ 16

| | | | |
|-----------------|--|-------|---------------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥2,500 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | |
| 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 |
| | 粘土石灰 | 50m・南 | 0.8ha・20hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均35年) (買いブドウ50%・自社ブドウ50%) | | |
| 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、 ステンレスタンクで発酵 | | |
| 熟成 | そのまま12ヶ月熟成 軽く濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | プレス時:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:35mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | |
| 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、買いブドウと自社ブドウ半々の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12ヶ月熟成、瓶詰めしました。やや濃いめのイエローの色調、洋梨やカリン、ミルクの香りを感じます。瑞々しく口中に広がる穏やかな酸に伸びやかな果実の曲線が優しい余韻を演出し、グレープフルーツの苦みがアフターを纏めてくれます。 | | |



[42678] Bel Ami ベルアミ 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・辛口 | | |
| 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 |
| | 粘土石灰 | 30m・南、南東 | 0.65ha・40hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | シャルドネ100%(買いブドウと自社ブドウ)(手摘み/平均40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、 木樽(古樽)で12ヶ月発酵・熟成 | | |
| 熟成 | マロラクティック発酵あり 無濾過・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:34mg/L | | |
| 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年の自社のシャルドネと買いブドウを木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。やや青みを帯びたイエローの外観からフレッシュリンゴやパイナップル、ミントの香りを感じます。滑らかな優しい口あたりに丸みを帯びた甘やかな果実感が広がりを見え、アフターには紅玉を連想する酸が心地よく響き渡るバランスもポテンシャルも優れた逸品です。 | | |



[42675] Les Cabotines レカボティヌ 16

| | | | |
|-----------------|---|----------|--------------|
| 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・辛口 | | |
| 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 |
| | シレックス粘土石灰 | 100m・東、西 | 4.5ha・8hl/ha |
| 品種 (収穫/樹齢) | グロマンサン50%(シュドウエストのビオロジック) シュナンブラン40%シャルドネ10%(ロワールのビオディナミ)(手摘み/平均40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、 木樽で12ヶ月[13℃]発酵・熟成後、 グラスファイバータンクへ移し1ヶ月熟成 | | |
| 熟成 | 濾過あり・無清澄 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:20mg/L トータル:40mg/L | | |
| アルコール度 | 12% | | |
| 特徴 | カボティヌは「無頓着な人」という名のキュベで買いブドウのグロマンサンとシュナンブラン、シャルドネを木樽で12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。ライムイエローの外観からサボンやハチミツ、洋梨の香りを感じます。厚みを感じる口当たり、みかんを連想する甘味と酸味のバランスで、旨みののった酸がしっかりと広がりみせる質の良さが印象的です。 | | |

