

Domaine Chahut et Prodiges

ロワール地方
ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ

あのニコラルナールが一時滞在して畑と醸造を手助け
元ジャーナリストの癒し系生産者シャウ・エ・プロディージュ
2.5haを売却 ピュアで健全なキュヴェとなり復活!



2007年から始めた1970年生まれ。その名はグレゴリー・ルクレール。ロワールの中心Toursで生まれ、父は風景画家、母は会計士と、農業とはかけ離れた家庭に生まれました。パリで長い間ワイン関係のジャーナリストとして働き、ワインが好きでポルドーでCavistとしてワインの商いの世界に入りました。しかしそれは長く続きませんでした。何故なら憧れのポルドーでワインの仕事をして、お客様の選ぶワインは味よりも銘柄、毎日飲むワインよりセラーに並べる値段の高い見栄えの良いワインばかり。

色々悩んだけど、やはり自分でワインを造ろう!と故郷の近くのアンボワーズの醸造学校に入学し、一から農業を勉強しました。ちなみにこの学校はあのクリスチャン・ショサル氏、Thierry Puzelat氏等、沢山の優良醸造家を卒業させております。周りは高校を出たばかりの若者に混じっての勉強は、パリでの第一線のマスコミ風情とは違い、新たな気持ちになり、ポルドーのようなスノーピックな目線でのワイン感とは関係のない目線でワインに再度取り組むことが出来るようになったのです。

学校を卒業後、その学校の近くの村、Chargeという所でラッキーにも畑を借りる事が出来たのが2006年。M.Jean-Francois MANGNEANT氏の持ち畑の中のたった1haだけですが、その畑のガメイを自分1人で仕込んだワイン。2005年まで無農薬でなかった畑なので色んな苦労はあったけど、そのたった1haから造ったワインを飲んで、「これなら続けていける」と確信をしました。そして2007年から本格的に銀行の融資を受け、Jean-Francoisに頼んで彼の畑、トータル6.5haを借り2007年から会社を立ち上げ、本格的に醸造家としての道を歩む事になりました。そのJean-Francois氏はグレゴリーに畑を貸したので、ワイン造りは辞め、その彼の醸造所をグレゴリーに売りました。その後2013年には自分の目の届く範囲で仕事をしたいとの思いから2.5haを売却しました。

最終的に彼の畑はガメイ1ha強、グロロー 1ha、コー 1ha、ソーヴィニヨンブラン1ha、シュナンブラン0.3haの合計4.3ha強です。

これでやっと彼のワインが造れる環境になりました。Wineryは立ち上げて3年は気力ですが、それ以上はちゃんとしたインフラが整わないと無理が生じます。彼のワイン造りが雑になったのはその頃です。還元が強かったり、瓶詰めが乱暴になったり...それは確実にワインの味わいに出ました。が、今回試飲して思ったのは、彼自身がそれに気が付き反省し、新しい彼女と人生をやり直し始めた事が良い方向に行っていると感じました。ワインの結果が出るのは2年後、彼女と一緒に3年、やっと今回からグレゴリーの良さが復活しました。(新井順子)

【42797】 Les Tetes Noires レテットノワール16			
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		
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
	小石 シレックス	55m・北、南	0.3ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均19年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	60hlのグラスファイバータンクで12日間[17°C]醸し 25hlのグラスファイバータンク[17°C]で発酵・熟成 (マロラクティック発酵[14°C]あり) / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 18年3月 / その後瓶内熟成		
SO ₂	瓶詰め時: 2mg/L トータル: 11mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は丸くて黒い石で構成するテロワールより名付けられました。16年は雹の影響で収量が激減したコーを60hlのグラスファイバータンクで醸した後、25hlのグラスファイバーに移し発酵・熟成しました。憂いを帯びた淡いルビーの外観から、やや還元的なニュアンスの奥にカツオ梅の香り、瑞々しい口あたりにフレッシュな酸が印象的です。		



【43093】 Les Tetes Noires レテットノワール17			
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		
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
	小石 シレックス	55m・北、南	0.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20日 60hlのグラスファイバータンクで12日間[17°C]醸し 25hlのグラスファイバータンク[17°C]で発酵・熟成 (マロラクティック発酵[14°C]あり) / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 19年3月2日 / その後瓶内熟成		
SO ₂	瓶詰め時: 2mg/L トータル: 14mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は丸くて黒い石で構成するテロワールより名付けられました。コーを60hlのグラスファイバータンクで醸した後、25hlのグラスファイバータンクに移し発酵・熟成しました。粘性のあるピンクルビーの外観から梅紫蘇や青のりの香り、クリアでピュアなアタック、ジュシーさの中にじわりと広がる旨味、身体に染み入る瑞々しいアフターへと流れます。		

