

篠原麗雄プロデュース！カジュアルライン「ガン ヴァン」

クロ・レオのオーナー篠原麗雄は兵庫県宝塚生まれの日本人醸造家です。大阪のワイン販売店で働いていましたが、ジャン・リュック・テヌヴァンに誘われ渡仏し、サンテミリオンシャトー・ヴァランドローでワイン造りを手掛けた後、2002年にこのカステイオンで0.83haのブドウ畑付きの家を購入しました。

篠原麗雄を訪問した2016年の2月、『ぜひ一緒に訪問したいシャトーがあるんだよ』と誘われ、到着した先は彼の畑から車で15分程北へ走ったAOCフラン・コート・ド・ボルドー地区に畑とカーヴを持つChâteau Cru Godardシャトー・クリュ・ゴダール。レオの本拠地カステイオンコートドボルドーとサンテミリオンに囲まれた場所です。

シャトー・クリュ・ゴダールはFrank et Carine Richardフランク・リシャールとカリン・リシャール夫婦で営む家族経営の小さなシャトー。黒ブドウは18ha、白は2haの畑をもち90年代まではブドウを協同組合に販売しておりました。2000年代に入りワイン造りを開始し、2007年からはビオロジック栽培、15年からは全てビオディナミ栽培へ移行しております。プレパレーションも自ら作る徹底ぶりです。

ブドウに酸を残しやすい粘土石灰で保水性が高い土壌、そしてこの粘土石灰の下には分厚い石の塊(岩盤)が何メートルにもわたって地中深く続いております。その隙間を平均樹齢40年のメルローとカベルネソーヴィニヨンの根が伸びはっておりワインに特筆すべきミネラルを与えております。

リブルヌよりも北のここは朝晩はしっかり冷え昼間とはしっかりした寒暖差があります。そういったテロワールなのでブドウはゆっくりと実り、酸も綺麗に備え、なにより土壌(岩盤)由来のとても上品なミネラルを備えます。実際に畑を歩きブドウを食べ、種まで完熟するのを待って収穫されているそうで、出来上がるワインには岩盤由来のミネラルはもちろん、ジューシーでほんのり甘い風味と細やかな酸味も兼ね備えます。

そんなシャトー・クリュ・ゴダールと篠原麗雄との共同プロデュースで生まれたのが、『Gang Vang/Franc Cote de Bordeaux(ガン ヴァン/フラン・コート・ド・ボルドー)』。土壌の厚い石の塊(岩盤)からネーミングしました。

篠原麗雄らしい上品でしなやかな個性を兼ね備えながらも、気軽に普段の食卓で多くの方々に楽しんで頂く、篠原麗雄プロデュースのカジュアルラインです！



【34797】Gang Vang ガン ヴァン18			
呼称	Francs-Côtes de Bordeaux フラン・コート・ド・ボルドー		
参考小売	¥2,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ 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	87m・南南西	28ha・22hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 65% カベルネソーヴィニオン15%		
	カベルネフラン10% マルベック10% (手摘み/平均45年)		
醸造 ・発酵 ・熟成	10月5日収穫 / 除梗後、アッサンブラージュし水平式圧搾機でプレス100hlのステンレスタンクで3週間発酵(ルモンタージュ 1日10回)そのままマロラクティック発酵後、11ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年9月		
	SO ₂	収穫時とマロラクティック発酵時:50mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:24mg/L	
アルコール度	14%		
特徴	篠原麗雄とAOCフラン・コート・ド・ボルドーのシャトークリュゴダールとの共同プロデュースで土壌の厚い石の塊(岩盤)からネーミングしました。プレス時に4品種をブレンドしステンレスタンクで発酵、そのまま11ヶ月熟成しました。粘性豊かなガーネット色、カシスやショコラの香り、スムーズな口当りに滑らかなタンニン、エレガントなテイストに心地の良いアフターが光ります。		



Diony