



Marie Thibault

ロワール地方
マリー・チボー

シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー

ロワールの女性醸造家Marie Thibaultマリー・チボーは、1976年9月6日Angerアンジェで生まれ、この地では知らない人がいないワイナリー Richaudリショーのオーナーとお父様がお友達なので、小さい時からワイン造りが身近で興味があり、実際お手伝いも経験しておりました。

パリのナチュラルワイン専門店で働きながらワインを勉強し、2001年1月南アフリカのワイナリーで4ヶ月働き、同2001年にスイスのワイナリー、と1年に2回醸造を経験します。

2002年にフランス、ロワールに戻り、シノンの大御所Francois Chidaineフランソワ・シデーヌのもとで1年働きました。その後、子供の出産で1年お休み、2005～2007年ソーミュールの大きなカーヴで事務仕事をしながら、いつかは自分のワインを！と夢を持ち続けておりました。

ずっとずっと畑を探し、やっと2010年に見つかりました。2011年の初ビンテージは一度他の輸入会社さんが日本を紹介しましたが、それから3年日本へ輸入されず、ご縁があり2014年以降のビンテージから、我々が日本で紹介出来るようになりました。味わいはとってもキュート、何で今まであまり知られていなかったのだろうか??と不思議です。と言うより他の地域で人気なので日本まで回ってこなかったのですけども…。

この華奢なマリーから想像できませんが、トラクターも一人で運転し、自分で何からなにまでやり遂げる逞しい女性です。おまけにウルトラ美人、性格も素敵で天は2物も3物も与えているようです(笑)

3haの畑には色んな品種が植わっております。ガメイ1ha、グロロー 0.5ha、シュナンブラン1ha、コー 0.5ha、樹齢65年、シレックスの土壌で、と本当に理想的です。



(2015年9月10日 第一回目訪問 新井順子)

【43600】Pétillant La Roue qui Tourne ペティアン ラルー キトゥルヌ19							
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス						
参考小売	¥3,400						
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口						
栽培/認証	ビオロジック/エコセル						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>粘土 シレックス</td> <td>ComingSoon</td> <td>ComingSoon</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	収量	粘土 シレックス	ComingSoon	ComingSoon
土壌	標高・向き	収量					
粘土 シレックス	ComingSoon	ComingSoon					
品種	シュナンブラン100% (手摘み / 平均40年)						
(収穫/樹齢)	AOC Azay-le-Rideauアゼルリドーの買いブドウ50%						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月25日収穫 / 空気圧式搾 / ステンレスタンクで2ヶ月発酵						
熟成	糖が残った状態で2019年11月19日瓶詰め 10ヶ月瓶内発酵・熟成 (ルミアージュ1回) / ノンドザージュ デゴルジュマン2020年9月 / 無濾過・無清澄						
SO ₂	無添加 トータル:20mg/L未満						
気圧	4.9気圧						
アルコール度	13%						
特徴	「時の流れは早い」というキュヴェ名で自社ブドウとAOCアゼルリドーの買いブドウをステンレスタンクで2ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰め、10ヶ月瓶内発酵・熟成し翌年9月にデゴルジュマンしました。活力あるプチプチとした細かい泡、グレープフルーツや黄キウイ、イースト香、シャープな酸にピールのほろ苦さ、喉越し良くバランスのよいシャープな辛口でアフターも切れ味が良い印象です。						

