



# Chateau de Gaure

ラングドック地方  
シャトー・ド・ゴール

## リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

南仏リムーに位置しているシャトー・ド・ゴール。2007年のヴィンテージから日本に上陸し、今ではすっかり日本でも定着しました。このオーナー Pierre Fabreは南仏Nime生まれ。エンジニアとして優秀な技術者でベルギーの大きなプラスチック工場長として20年以上勤務しましたが、リタイア先の家を2004年に南仏に購入。何と200haもある大きな敷地に13世紀の古いお城があり、そこではペンションも経営しております。その中には25haの畑が付いてきており、それならばワインを造ろうと決心したのです。

もともと彼は南仏で5世代続いたブドウ栽培家の家に生まれました。ここでは醸造はしておらず、ブドウは全て協同組合に売っておりました。醸造家の道を選ばなかったピエールはこの家の購入をきっかけに「ワイン造りをしよう！するならば自然でかつ最高品質のワインを造ろう！」と、決心します。そして購入した2004年から化学製品を全く使わないブドウ畑に栽培に大改造、2005年から醸造を始めました。

彼はベルギーに住んでいるので、若き醸造家Marc Bertrand(1977年生)を2005年にスタッフに迎えました。マークは元々ブルゴーニュ・ディジョンの醸造学校で学び、それからアルザスやオーストリア等々の産地でワイン造りを勉強しておりました。彼もたどり着いたのは無農薬。その彼とピエールが出会い、この25haの大きな畑をピオヘ大改革の計画に着手しました。が、口で言うほど簡単ではありません。もともと化学肥料を使用していた畑です。でも前の所有者は最後の2年間(2002/2003年)はもう畑に手をつけなかったのだから、かなり荒れ放題でした。が、幸か不幸か一切化学的なものは畑に入れていませんでした。それをたった3人のスタッフで造り上げるのですから大変な事たら…。2005年からマークがこのシャトーに醸造責任者として任命されてから、最初の1年は畑作りに集中するため、その年は残念ながらほとんど協同組合にブドウを売りました。なので2004年からあるこのシャトーは、実質2006年から本格的醸造となるのです。

やっとワインを醸造して販売できたのは2006年からです。

広い畑は高さ300mの標高で、なだらかな傾斜になっており、森の中に独立して存在しておりますので、鳥の声しか聞こえません。その高さがこのワインの酸味を形成してくれております。敷地内を車で走らせても、とんでもなく広いのです。今もまだ手直ししなくてはならない畑が残っており(そっちの方が多いです)、毎日毎日仕事であふれかえっております。それでもやりがいのある仕事だと言っていたマークは、水を得た魚のように生き生きしております。もともと北の産地で修行をしていたせいでしょうか、個人的には白ワインの方が赤ワインより好きだそうです。一番好きな品種はChenin Blanc、南仏にしてもロワールの憧れの白品種を好むなんて親近感が湧いてきました。

オーナーのFabreは絵を描くのが大好きで、醸造所の入り口に彼の大作が飾られております。そしてワインのラベルは何と彼の絵です。とっても素敵なラベルで、多才ぶりが解ります。最初は苦労の連続でしたが、Revue du Vin de Franceと言う本で、2006年ヴィンテージの新発見された5つのワインの内の1つとして紹介され、それ以降、名実共に南仏ではこのシャトーの知名度が上がり、フランスは元より世界各国から受注が来るようになり忙しくなりました。なのでベルギーの仕事を辞め、本格的に2012年から一家全員が南仏に移住してきました。受注が多いので2011年にLa Tour de Franceの畑を10ha買い足しました。その中には憧れのマカブもあります。2012年には8ha購入。このワイナリーの人気の白品種の畑とご縁があったとの事。

Chenin、Mauzac、Chardonnayなので品薄のこのワインが増えるのでホッとします。これからも益々エネルギーなワイン造りを期待したいと思います。



(新井順子)

*Dionny*

【43764】Campagne De Gaure Chardonnay カンパニユド ゴールシャルドネ20		【43765】Oppidum オピドゥム20												
呼称	Limoux リムー	呼称	Limoux リムー											
参考小売	¥2,700	参考小売	¥4,200											
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口	規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口											
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス	栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>300m・東</td> <td>40ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	300m・東	40ha・20hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>300m・東</td> <td>40ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	300m・東	40ha・20hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土石灰	300m・東	40ha・20hl/ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土石灰	300m・東	40ha・20hl/ha												
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均40年)	品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ60% シュナンブラン25% モーザック15% (手摘み/平均40年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	9月収穫/除梗し、空気圧式圧搾 5hlの木樽と30hlのフードルで発酵	発酵	9月収穫/除梗し、空気圧式圧搾 5hlの木樽と12hl・30hlのフードルで発酵											
熟成	4hlと5hl木樽で熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年4月7日	熟成	12hl・30hlのフードルで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年3月18日											
SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:94mg/L	SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:41mg/L											
アルコール度	14%	アルコール度	14%											
特徴	カンパニユシリーズ、シャルドネを除梗しプレス後、5hlの木樽と30hlのフードルで発酵し、4hlと5hlの木樽で熟成しました。緑色の強い淡い黄金色、とろりとした粘性、完熟みかんや金柑、マーマレードの香りやシェリーのアロマ、完熟した旨味で酸味が感じられない程のボリューム感と前ミレジムと比較するとしっかりとした味わいと香りの存在感が顕著です。	特徴	オピドゥム(要塞)が建てられた場所に畑があることから命名しました。粘土石灰に植わる3種の白ブドウを除梗しプレス、5hl・12hl・30hlの木樽で発酵し、12hlと30hlのフードルで熟成しました。グリーンイエロー色、スウィーティや晚白柚、レモネードのアロマ、柔らかいアタックに広がる果実味、シャープな酸に中程度のエキス感、アフターはスッキリとした印象です。											
【43777】Campagne De Gaure Syrah Grenache カンパニユド ゴールシラー グルナッシュ 20		【43766】Pour Mon Pere プール モン ペール20												
呼称	Languedoc ラングドック	呼称	Languedoc ラングドック											
参考小売	¥2,700	参考小売	¥4,200											
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム											
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス	栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>250m・東</td> <td>50ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	250m・東	50ha・20hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>シスト</td> <td>250m・東</td> <td>10ha・20hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	シスト	250m・東	10ha・20hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
シスト	250m・東	50ha・20hl/ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
シスト	250m・東	10ha・20hl/ha												
品種(収穫/樹齢)	シラー 95% グルナッシュ 5% (手摘み/平均40年)	品種 (収穫/樹齢)	シラー 40% カリニャン30% グルナッシュ 20% ムールヴェードル10% (手摘み/平均45年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵	9月収穫/セメントタンクで醸し、空気圧式圧搾 40hlのセメントタンクで発酵	発酵	9月収穫/空気圧式圧搾 18hl・35hlのセメントタンクで発酵											
熟成	35hl・40hlのセメントタンクで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年12月7日	熟成	4hlの木樽と35hlのセメントタンクで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2021年12月15日											
SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:50mg/L	SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:27mg/L											
アルコール度	14%	アルコール度	14%											
特徴	大人気となったカンパニユシリーズ、シスト土壤に植わるシラー主体にグルナッシュとアッサンブラーージュ、セメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。黒に近い濃いガーネット色、干しブドウやプラム、カシスの香り、アタックに湿った土の香りとカシスジャムのアロマが広がり、丸みのあるタンニンと完熟の旨味、アフターは長くコスバの良い逸品です。	特徴	2009年に他界したお父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壤に植わる黒ブドウ4品種をプレス、セメントタンクで発酵後、木樽とセメントタンクで熟成しました。濃いガーネット色、アルコール由来の粘性、カシスジャムやいちごジャムの香り、しっかりと広がる旨味のアタックに完熟ベリー系の香りが加わり、タンニンと果実味が溶け込んだ心地の良い仕上がりです。											