

Jérémie Choquet

ロワール地方
ジェレミー・ショケ

シュヴェルニーから美しいピノノワールをお届けします

Jeremie Choquet ジェレミー・ショケは1983年6月9日生まれ。Toursの近くにRocheという美しい街がありますが、その農業学校を卒業の後、2009年にThierry Puzelatの友人でアンジェでBIOを実践するパスカルの所で1年醸造所の仕事をしました。

2010年～2014年はDomaine des Pins Soing en Sologne と言う食肉の関係の会社で仕事をしながらワイン造りの準備をしておりました。

2015年に近所のワイナリー、Domaine de la Gaudronnierreの15haの畑の仕事をしていました。そのオーナーが持つ畑の6haをジェレミーが借りる事になりました。そして2015年から完全ビオにしました。1.6ha Pinot Noir、0.80ha Cot、0.40ha Gamay そして2019年から2.3haのソーヴィニヨンブランを借りました。

2020VTGまでは、畑の仕事を主にジェレミーが中心、そして醸造は元奥様Blandineが行っておりましたが2021VTGからは醸造まですべてジェレミーが行っております。

私は2010年と2015年にピノノワールを植え、同じ2018年から造っていますが、私の畑がまだ赤ちゃんのせいもありますが、初っ端からこんなワインを造っちゃうなんて…やきもちすら覚えちゃいますね(笑)

ロワールはブルゴーニュではありませんから、なかなかピノノワールは難しいのですが、私の目指すロワールのピノノワールに近いです。

生産量はまだまだ少なく、50%フランス、50%は輸出でフィンランドと日本とアメリカの3つの国だけです。少しずつ無理なく、生産量を増やす予定です。

(2019年12月5日 第二回目訪問)



[44204]Noctus Picus ノクチュ ピキュ 22

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス
参考小売	¥3,800
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック／-
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土 シレックス ComingSoon 2ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み／40年)
醸造	酵母 自生酵母
発酵	水平式圧搾 25hlのグラスファイバータンクで発酵
熟成	228Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め前:極少量 トータル:32mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	ジェレミーが19年から借りている粘土・シレックス土壌の畠で育つソーヴィニヨンブランをプレスし、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、摘みたての白桃、リンゴや二十世紀梨、ライ麦やトウモロコシの香り、爽快なアタックにリンゴの風味、心地良い酸味と中程度の果実感がバランスよく、さっぱりとしたアフターを楽しめます。



[43811]Sansonnet サンソネ21

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス
参考小売	¥3,600
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 粘土 シレックス 石灰 ComingSoon 1.5ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み／ComingSoon)
醸造	酵母 自生酵母
発酵	9月10日収穫／全房でグラスファイバータンクで10日間醸し 水平式圧搾後、グラスファイバータンクで発酵
熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2022年3月15日
SO ₂	瓶詰め前:極少量 トータル:16mg/L
アルコール度	11.5%
特徴	21年は遅霜の甚だな被害を受けた年でした。ガイヤックから購入したガメイをグラスファイバータンクで10日間醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたガーネット色、摘みたてのラズベリー、ブルーベリー、スミレの香り、優しい口あたりで丸みのある味わいにおとなしいタンニンと後半のほろ苦さが目立つ短いアフターが印象的です。



[43666]Last Cow ラストコー 20

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス
参考小売	¥3,300
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 収量 粘土 シレックス 石灰 ComingSoon 20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	コート・ド・ボーキュ 100% (手摘み／平均70年)
醸造	酵母 自生酵母
発酵	全房で、グラスファイバータンクで1週間マセラシオンカルボニック 水平式プレスで圧搾／グラスファイバータンクで10日間発酵(ルモンタージュ1回) (別のグラスファイバータンクで7日間マロラクテイック発酵)
熟成	225Lの木樽で6ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄／瓶詰め:2021年4月
SO ₂	瓶詰め時:15mg/L トータル:21mg/L
アルコール度	10.5%
特徴	ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーを グラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラ スファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帶 びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しつ かりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じること でまろやかさが生まれています。



[44203]Red Deer レッド ディア22

呼称	VdF ヴアン・ド・フランス
参考小売	¥3,800
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 粘土 シレックス ComingSoon ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み／ComingSoon)
醸造	酵母 自生酵母
発酵	全房でグラスファイバータンクで醸し 水平式圧搾後、グラスファイバータンクで発酵
熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄
SO ₂	瓶詰め前:極少量 トータル:45mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸し後プレス し、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。 パープルガーネット色の外観、ブルーンやカシス、ブラックチェリー、 乳酸発酵由来の香りが拡がります。チェリーの果実味を感じるア タック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに 変化していきます。



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony