

Le Petit Clou des Vents

シュドウエスト地方
ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト

2015年7月、ボルドーを朝6時半に出発した私達は真東のベルジュラック方面へ向かい、その手前20kmで南へと方向を変えました。15分程車を走らせブドウ畑が姿を現しだすと、そこはコート・ド・デュラスです。移動中は平地が多かったのですが、このあたりは小高い丘が続く丘陵地帯、その一つの丘の上で朝8時の待ち合わせです。5分位するとヴィニユロンらしいポロポロの車で姿を現したのがル・プティ・クロ・デ・ヴォンの造り手シルヴァン・ジュグラです。

1979年ラングドック地方のベジエ生まれ、両親が教師の家庭で育ちましたが、お爺様がブドウ栽培家であった為、小さな頃から畑を遊び場として自然に触れながら育ちました。ヴィニユロンになる事を夢見ていたシルヴェンは高校を卒業後、醸造学校で勉強し21歳になった時にピク・サン・ルーのクロ・マリーでナチュラルワインの魅力に憑りつかれます。そこで3年間働いた後、奥様の出身地である南西地コート・ド・デュラスに居を移し、生活と自身の独立資金集めを目的に南隣の地域コート・デュ・マルマンデのカーヴ・コーペラティヴ(生産者協同組合)に勤め醸造を担当しながら経験を重ねました。そして遂に独立のチャンスを得たのは2011年、コート・ド・デュラスのネゴシアンからの出資を受け醸造所と畑を取得し、「自分の造りたいものを造る！」と栽培から醸造まで一人で手掛けています。



現在はこの地の伝統的なブドウ品種メルローとソーヴィニヨンブランを1.5haずつ、合計3haをビオロジック栽培しています。ソーヴィニヨンブランの畑は、大西洋から東へ約100kmの西向き斜面にあり、大西洋からピレネーからの地層がぶつかる土壌で、粘土質の中に石灰岩がゴロゴロと転がっています。他の畑よりも高い丘にある西向き畑は、海からの風をまともに受けるので、風通しが良く病気や害虫を防ぐことが出来る上にワインに冷涼感をもたらしてくれます。メルローの畑は、より石灰岩が細かく粘土と混ざり合った粘土石灰土壌で南向きの畑です。日当たりが良い為、ブドウ樹を頭位の高さまで伸ばしエネルギーを使わせながら自然な影を作って過熟を防いでいます。

収穫後は、ブドウ毎のポテンシャルを見ながらの自然な醸造を心掛けます。白は房ごとグラスファイバータンク内で12日間マセラシオンを行った後にプレスし熟成に移ります。

赤はブドウの状態を見ながら区画ごとに醸されます。樹齢が若く酸が乗りやすい畑のものはセミマセラシオンカルボニックを行いフルーティに仕上げ、高標高の樹齢が古いものは除梗せずに14ヶ月間古樽で熟成する伝統的な醸造方法を取ります。赤白いづれもSO2は瓶詰時に極少量加えるだけで、醸造段階では一切使用しません。どのワインを飲んでも角の取れた優しいアタックで、果実の旨みがたっぷり詰まっています。

「俺はオリジナルだからな！」とAOCや品種のイメージに影響を受けず、自分の目指すワイン造りに邁進するシルヴァンです。

南西地方産ナチュラルワインの素晴らしさを感じ取っていただければと願っています。

※ドメーヌ名の表記について

2012年からAOC法に縛られずに自由にワインを造りたいとVdFにしましたが、その年にINAOから「AOCを取得していないドメーヌで、区画名を示すClos(クロ)という表記の使用禁止」の通達を受けました。

したがって2013VINよりClou(クロ・同じ発音)というドメーヌ名表記にしています。



Diony

[34324] à L'Ouest de Mon Sud アルウエストドモンシュドブラン16				[34632] Claire クレール18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,500			参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	180m	1.5ha・25hl/ha		粘土石灰	150m・すべて	1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均9年)			品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均13年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗せず、7日間醸し、グラスファイバータンクで発酵 (マロラクティック発酵あり)			発酵 熟成	9月18日収穫/全房で、グラスファイバータンクで18日間醸し 垂直式圧搾機でプレス 400Lの木樽で9ヶ月間発酵・熟成 (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年7月24日		
熟成	プレス後、再びグラスファイバータンクに移し、 6ヶ月間熟成/無濾過・無清澄			SO ₂	収穫時:20mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:42mg/L		
SO ₂	瓶詰め時:2mg/L トータル:17mg/L			アルコール度	13%		
アルコール度	13%			特徴	南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを7日間醸し、グラスファイバータンクで発酵、プレス後グラスファイバータンクに戻し6ヶ月熟成して造り上げました。憂うイエローゴールドの外観から、マロンや金柑、スモーキーな香りを感じます。瑞々しくピュアな口あたりにじわっと広がる旨味、クリーンでフルーティーな味わいが伸びます。		
特徴	南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを7日間醸し、グラスファイバータンクで発酵、プレス後グラスファイバータンクに戻し6ヶ月熟成して造り上げました。憂うイエローゴールドの外観から、マロンや金柑、スモーキーな香りを感じます。瑞々しくピュアな口あたりにじわっと広がる旨味、クリーンでフルーティーな味わいが伸びます。			特徴	南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランをグラスファイバータンクで18日間醸しプレス後、400Lの木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。愛娘の名前を冠しています。淡いオレンジゴールド色、すりおろしリンゴや洋梨、シェリーの香り、金柑をそのまま食べたようなビールのほろ苦さと拡がりのある余韻が続きます。		
[34326] ホバン デ ヴィー ニュ モワルー 16				[34633] Les Grenades レ グルナード18			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥2,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・甘口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	130m	0.25ha・28hl/ha		粘土泥土 砂質 粘土石灰	130m・南東	1.5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (クレールと同じパーセル) (手摘み/平均11年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均13年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	2016年11月1日収穫(少しのボトリティスとたくさんのバスリヤージュ) 直接圧搾、400Lの木樽で10ヶ月間発酵			発酵 熟成	9月25日収穫/全房で、グラスファイバータンクで4日間醸し 垂直式圧搾機でプレス グラスファイバータンクで7ヶ月間発酵・熟成 (2度ピジャージュ) (マロラクティック発酵あり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2019年5月6日		
熟成	そのまま12ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2018年6月			SO ₂	収穫時:20mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:11mg/L		
SO ₂	収穫時:20mg/L トータル:19mg/L			アルコール度	12.5%		
アルコール度	13.5%			特徴	南仏出身のシルヴァン・ジュグラがコート・ド・デュラスで育った樹齢13年のメルローを9月末に収穫し全房でグラスファイバータンクで4日間醸しプレス、グラスファイバータンクで7ヶ月熟成しました。淡いカーネットの色調から、穏やかな香りが立ち、黒胡椒やカシス、ブルーンを感じます。口中にフレッシュさがあり、香りより柔らかい印象を受けつつ酸味がほんのりと後口まで残ります。		
特徴	クレールと同じ畑で45日遅れて収穫したソーヴィニヨンブランを400Lの木樽で10ヶ月発酵、そのまま12ヶ月熟成し残糖58グラムで瓶詰めしました。息子の名前がRobinでロビンフッド=Robin des Bois (仏)にかけRobin des vignesと名付けました。ゴールドイエローの外観からバターやトースト香、旨味のある甘味、酸とのバランスが素晴らしいです。			特徴	南仏出身のシルヴァン・ジュグラがコート・ド・デュラスで育った樹齢13年のメルローを9月末に収穫し全房でグラスファイバータンクで4日間醸しプレス、グラスファイバータンクで7ヶ月熟成しました。淡いカーネットの色調から、穏やかな香りが立ち、黒胡椒やカシス、ブルーンを感じます。口中にフレッシュさがあり、香りより柔らかい印象を受けつつ酸味がほんのりと後口まで残ります。		
[33891] à L'Ouest de Mon Sud アルウエストドモンシュドルージュ 15				[34327] Les Mayeuls レ マイユル15			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,500 JAN:4571455207260			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土石灰 シレックス	150m	0.8ha・20hl/ha		粘土石灰 砂	150m	0.2ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、グラスファイバータンクで14日間醸し、 プレス			発酵	除梗せず、グラスファイバータンクで18日間醸し プレス		
熟成	そのまま10ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	400Lの古樽で20ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	添加:Coming Soon トータル:5mg/L未満			SO ₂	瓶詰め時:2mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	ボルドー品種のナチュラルが熱いシュドウエスト、粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗後、グラスファイバータンクで14日間醸し、プレス、そのまま10ヶ月熟成しました。濃いカーネットの外観から、プラムやクランベリーのアロマが広がります。甘やかさと旨味の詰まったアタックにベリーの果実味、中程度のタンニンが味わい深く、優しく流れるアフターが柔らかな印象を与えてくれます。			特徴	ボルドーより内陸で高標高の砂の混ざった粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗せずグラスファイバータンクで18日間醸し後、400Lの木樽で20ヶ月間熟成しました。詰まったブラックルビーの色調から酒粕やコーンポタージュ、カカオの香りを感じます。ややクローン気味ですが滑らかなタンニンにじわりとキノコのニュアンスが広がる落ち着いた印象です。		