



# Domaine Chahut et Prodiges

ロワール地方  
ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ

## ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル

2007年から始めた1970年生まれ。その名はグレゴリー・ルクレール。ロワールの中心Toursで生まれ、父は風景画家、母は会計士と、農業とはかけ離れた家庭に生まれました。パリで長い間ワイン関係のジャーナリストとして働き、ワインが好きでポルドーでCavistとしてワインの商いの世界に入りました。しかしそれは長く続きませんでした。何故なら憧れのポルドーでワインの仕事をして、お客様の選ぶワインは味よりも銘柄、毎日飲むワインよりセラーに並べる値段の高い見栄えの良いワインばかり。

色々悩んだけど、やはり自分でワインを造ろう！と故郷の近くのアンボワーズの醸造学校に入学し、一から農業を勉強しました。ちなみにこの学校はあのクリスチャン・ショサル氏、Thierry Puzelat氏等、沢山の優良醸造家を卒業させております。周りは高校を出たばかりの若者に混じっての勉強は、パリでの第一線のマスコミ風情とは違い、新たな気持ちになり、ポルドーのようなスノービックな目線でのワイン感とは関係のない目線でワインに再度取り組むことが出来るようになったのです。

学校を卒業後、その学校の近くの村、Chargeという所でラッキーにも畑を借りる事が出来たのが2006年。M.Jean-Francois MANGNEANT氏の持ち畑の中のたった1haだけですが、その畑のガメイを自分1人で仕込んだワイン。2005年まで無農薬でなかった畑なので色んな苦労はあったけど、そのたった1haから造ったワインを飲んで、「これなら続けていける」と確信をしました。そして2007年から本格的に銀行の融資を受け、Jean-Francoisに頼んで彼の畑、トータル6.5haを借り2007年から会社を立ち上げ、本格的に醸造家としての道を歩む事になりました。そのJean-Francois氏はグレゴリーに畑を貸したので、ワイン造りは辞め、その彼の醸造所をグレゴリーに売りました。その後2013年には自分の目の届く範囲で仕事をしたいとの思いから2.5haを売却しました。

最終的に彼の畑はガメイ1ha強、グロロー 1ha、コー 1ha、ソーヴィニヨンブラン1ha、シュナンブラン0.3haの合計4.3ha強です。(新井順子)



【42559】La P'tite Compet' ラプティット コンペット15				【43091】Tête de Gondole テット ド ゴンドール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	¥2,900			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオディナミ / エコセール デメタル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰粘土シルク	55m・西、北南	1.5ha・30hl/ha		粘土石灰	55m・西、東	0.3ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 50% ガメイ40% コー 10% (手摘み / 20 ~ 70年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン80% ソーヴィニヨンブラン20% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	直接圧搾、グラスファイバータンクで2ヶ月発酵 ガスが残る状態で瓶詰め 無濾過・無清澄			発酵 熟成	直接圧搾 25hlのグラスファイバータンクで発酵 25hlのグラスファイバータンクで10ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 20mg/L トータル: 11mg未滿			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 2mg/L トータル: 17mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	グレゴリーのニューヴェはグロロー、ガメイ、コーの3種を直接圧搾しグラスファイバータンクで2ヶ月発酵、ガスが残る状態で瓶詰めしたベティアンです。やや憂いのあるサーモンピンクの外観から野生味溢れる香りやライムのアロマを感じます。泡立ちは優しく、フランボワーズの果実感に爽やかな酸、残糖感はなくほんのりとしたタンニンがアフターに感じられるドライな仕上がりとなっています。			特徴	元ジャーナリストのグレゴリー・ルクレールが粘土石灰土壌に植わる樹齢35年のシュナンブランとソーヴィニヨンブランを直接圧搾しグラスファイバータンクで発酵、10ヶ月熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。クリームイエロー色から、バナナのアロマを感じます。ピュアなジュースに甘味が乗ったアタック、高度な苦みとバランスのとれた旨味が骨格を作ってくれます。		

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)



**[43090] La Mule ラミュール17**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
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
	粘土石灰	55m・東西	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月15日収穫 60hlのグラスファイバータンクで12日間[17°C]醸し 25hlのグラスファイバータンク[17°C]で発酵・熟成 (マロラクティック発酵[14°C]あり) / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 19年3月 / その後瓶内熟成		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 12mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ドメーヌのあるシャルジェ村と「シャルジェラミュール(意: 誇張)」の掛け言葉です。ガメイを60hlのグラスファイバータンクで醸した後、25hlのグラスファイバータンクに移し発酵・熟成しました。淡く紫を帯びたガーネット色、ラズベリーや摘みだての苺の香り、柔らかなアタックにフレッシュな酸味、タンニンは穏やかに通常よりボリューム控えめの優しい味わいです。		



**[42797] Les Tetes Noires レテットノワール16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
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
	小石 シレックス	55m・北、南	0.3ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均19年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	60hlのグラスファイバータンクで12日間[17°C]醸し 25hlのグラスファイバータンク[17°C]で発酵・熟成 (マロラクティック発酵[14°C]あり) / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 18年3月 / その後瓶内熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 2mg/L トータル: 11mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は丸くて黒い石で構成するテロワールより名付けられました。16年は雹の影響で収量が激減したコーを60hlのグラスファイバータンクで醸した後、25hlのグラスファイバーに移し発酵・熟成しました。憂いを帯びた淡いルビーの外観から、やや還元的なニュアンスの奥にカツオ梅の香り、瑞々しい口あたりにフレッシュな酸が印象的です。		



**[43093] Les Tetes Noires レテットノワール17**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,000		
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
	小石 シレックス	55m・北、南	0.3ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月20日 60hlグラスファイバータンクで12日間[17°C]醸し 25hlのグラスファイバータンク[17°C]で発酵・熟成 (マロラクティック発酵[14°C]あり) / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 19年3月2日 / その後瓶内熟成		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 2mg/L トータル: 14mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は丸くて黒い石で構成するテロワールより名付けられました。コーを60hlのグラスファイバータンクで醸した後、25hlのグラスファイバータンクに移し発酵・熟成しました。粘性のあるピンクルビーの外観から梅紫蘇や青のりの香り、クリアでピュアなアタック、ジュシーさの中にじわりと拡がる旨味、身体に染み入る瑞々しいアフターへと流れます。		



**[43095] Black Beat ブラックビート18**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
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
	粘土石灰	60m・東、西	0.75ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月21日収穫 60hlのグラスファイバータンクで8日間[17°C]醸し 25hlのグラスファイバータンク[17°C]で発酵・熟成 (マロラクティック発酵[14°C]あり) / 無濾過・無清澄 瓶詰め: 19年3月2日 / その後瓶内熟成		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル: 10mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	音楽のリズムから名付けたキュヴェでダフトパンクのタイポグラフィをエチケットに使用しました。ピノノワールを60hlのグラスファイバータンクで醸した後、25hlのグラスファイバータンクに移し発酵・熟成しました。淡いアーバンレッドの外観から赤紫蘇の奥に赤果実の香りが拡がります。ピュアで瑞々しいアタックにつるんとしたテクスチャー、心地の良いうす旨テイストがじわりと続きます。		



**[42794] La Mule ラミュール マグナム16**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオディナミ / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	55m・東西	1.5ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	セメントタンクで発酵 (2週間マセラシオンカルボニックあり・ルモンタージュなし)		
熟成	そのまま8ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 9mg/L トータル: 11mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	ドメーヌのあるシャルジェ村と「シャルジェラミュール(意: 誇張)」の掛け言葉で命名されました。粘土石灰土壌に植わるガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後、そのまま熟成しました。淡く憂いのあるルビーの外観からチェリーやザクロの香りを感じます。ピュアで瑞々しい口あたり、滑らかなタンニン、また控えめではありますが更なる旨味の波が期待できる逸品です。		

