

Le Clos des Grillons コート・デュ・ローヌ地方 ル・クロ・デ・グリヨン

進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々

2010年6月 ローヌ地方タベル近郊に現地で注目の若手生産者を訪問。ル・クロ・デ・グリヨンのニコラ・ルノーは「9歳のとき、シャトーヌフ・デュ・パプで行われた試飲会が全ての始まりでした。」と語りかけました。大人が集い、ワインを囲んで社交するその輝かしい世界を子供ながらに体験し、知らぬ間にワインの魅力に誘惑されその虜になっていました。しかし彼の家族や親戚にはワイン関係者などいるはずもなく、この世界に憧れを持ったまま時は流れていきました。興味があった歴史と地理を学ぶのに集中し、教師の道を選びました。しかしローマ時代の歴史や地形測量など、自然とワインへと繋がっていくものばかり・・・大学の休みにカーブで働き、暇があれば醸造家を訪ね、自学でワインを学びアマチュア用の試飲コンクールに参加するなどワインを趣味として割り切っていたニコラですが、ある日、やはりワイン生産者になる夢を捨てきれずにいる自分に気付いてしまったのです。

2005年ついに第一歩を踏み出したニコラ。教師を辞め、自分の知識、そしてコート・デュ・ローヌで友人になった生産者を頼りに、ワインの道へ進むことを決めました。2006年3月、最も尊敬するジャン・ポール・ドメン(ドメーヌ・ヴィルランペール・ジュリアン)の下で働き始め、ラングロールらとの交流を深めていきました。2007年、祖父から受け継いだ土地を売り、ロゼの銘醸地タヴェルから南西6kmに位置するロシュフォル・デュ・ガールに4.5haの畑を購入しました。同年8月にはジャン・ポールの元を離れ自分のドメーヌを設立。小さな区画にいくつもの品種が混じる「コンブランテ(混植)」といわれる畑は10年近く放置され野生化していたため「そんな畑を買うなんて頭がおかしいんじゃないのか」と何度となく言われたといえます。ピオロジック栽培も昔ながらの地主さんたちには理解し難いようですが、「クレイジーだと思われても自分が正しいとおもうことはやり通す」とニコラは自分が選んだやり方を断固として変えず、ピオロジック栽培を貫き通しています。

彼の目的は醸造家になり、個人のカーブを持つこと。しかしニコラはカーブを持つ前にまず「醸造能力」そして「テロワールのポテンシャル」を確かめる必要があることを十分に理解していました。2007年9月、彼は自分の家のガレージをカーブへと建て直し(15m²!)、20hlだけ醸造してみました。ローヌ地方のdur(固い、重い)なワインを好まないニコラのセンスは繊細で、結果は思っていた以上に素晴らしい出来栄え。自分自身も大いに納得し、これを機にル・クロ・デ・グリヨンが本格的にスタートすることとなりました。多岐に渡る品種が渾然と闘い合う畑は43区画に分かれ、「品種によって熟すタイミングはもちろん違いますが、ブドウの樹1本の中でも日の照りや風の抜け方が違う、まさにマイクロクリマなんだ。だからブドウの個性ごとに収穫することができ自然とバランスが取れる」と言います。砂地が多い区画は馬で耕し、樹齢の高い区画は微生物の働きをかえって悪くしてしまう為あまり耕し過ぎないようにするなど畑によってそれぞれの手当てを行っています。そのためブドウがとても良い状態で収穫され、そのポテンシャルの高さがワインの味わいに反映されているのです。良く選果した完熟したブドウは自生酵母のみで自然発酵、ステンレスタンクでシュールリー熟成後、無濾過、SO₂無添加もしくはごく少量を添加し瓶詰めされます。

地質学を極めたニコラならではの畑と真摯に向き合う職人氣質な姿が今でも目に焼きついています。是非ご賞味いただき体感して下さい。



[34350]Primo Senso Blanc プリモ サンソ ブラン18				[34843]Les Grillons Blanc レ グリヨン ブラン19			
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	¥2,800			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/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
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		粘土 砂質	45m・南、北東	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ グルナッシュブラン (手摘み/ComingSoon)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン80% ブールブラン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	アッサンブラージュし、醸した後、			発酵	8月収穫 / 全房で空気圧式圧搾 15hlのステンレスタンクで28日間発酵 (マロラクティック発酵あり)		
熟成	タンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	30hlのステンレスタンクで10ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年7月8日		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	熟成中: 8mg/L トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	14.5%		
特徴	ドメーヌの新酒であるプリモ=プリムールはニコラ・ルノーがヴィオニエとグルナッシュブランをアッサンブラージュし醸した後タンクで発酵熟成、SO ₂ 無添加で瓶詰めしました。クリアなクリームホワイトの外観から塩キャラメルやバター、マンゴーの香り、つるんとピュアな味わいで、まるい甘味が酸が調和し、重心高めでジュシーなアフターが光る逸品です。			特徴	粘土と砂質の土壌で育つ8月に収穫したグルナッシュブランとブールブランをプレス後15hlのステンレスタンクで28日発酵、30hlのステンレスタンクで10ヶ月熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。輝く麦わら色、パンダグリエやパイナップルなどトロピカルフルーツの香り、瑞々しいアタックに酸味と苦味の見事なバランス、ピュアな冷涼感がアフターへと流れます。		

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)

Diony

[34704]Comète コメット19				[34844]Les Grillons Rouge レグリヨンルージュ 19			
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	¥3,200			参考小売	¥3,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/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
	白色粘土	40m・東、南	0.55ha・35hl/ha		白石灰 丸い石	45m・南、南西	3.5ha・18hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ミュスカブティグラン70% ヴィオニエ30% (手摘み/平均9年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% グルナッシュブラン20% カリニャンとクレレット20% (手摘み / 30~70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	8月下旬から9月初旬に収穫 / 全房でセメントタンクとステンレスタンクで 7~11日間マセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで15日間発酵(マロラクティック発酵あり)		
熟成	そのまま1ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	50hlのセメントタンクで9ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年7月8日		
SO ₂	マロラクティック発酵時:5mg/L トータル:10mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	絶え間ない進化を遂げバリのみならず世界中から注目を集めるニコラの新 キュヴェです。ミュスカブティグラン70%とヴィオニエ30%をプレス後、ステ ンレスタンクで発酵し、そのまま1ヶ月熟成しました。光沢のあるクリーム色、 白桃やバナナの甘い香り、ピュアなほど越しに果実味溢れた後に柔らかな ミネラル感が拡がり、落ち着きのある味わいがアフターへと拡がります。			特徴	グルナッシュとグルナッシュブラン、カリニャン、クレレットをセメントタンクと ステンレスタンクでマセラシオンカルボニックプレス、ステンレスタンクで 発酵、セメントタンクで9ヶ月熟成しました。淡いルビーの色調から、もぎた てイチゴやフランボワーズのフレッシュな香り、冷涼感たっぷりの口あたり で、フルーティな中にミネラルが溶け、果実の甘味が程良い余韻へ響きます。		
[34845]Esprit Libre エスプリ リーブル19				[34706]Une Ile ユヌイル19			
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	¥3,800			参考小売	¥3,600		
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	バイオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジック / -		
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 砂質	45m・南、南西	0.7ha・30hl/ha		黄色粘土 白色粘土	40m・東、南	1.8ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 60% ヴィオニエ20% クレレットロゼ20% (手摘み/平均9年・平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル60%(手摘み/平均20年) ピカルダン(手摘み/平均6年)とビクブル(手摘み/平均70年)40%		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫 / 全房でステンレスタンクで9日間 マセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 20hlのステンレスタンクで8日間発酵(マロラクティック発酵あり)			発酵	ステンレスタンクで9日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵		
熟成	15hlのセメントタンクで10ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2020年7月8日			熟成	そのまま6ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L未満			SO ₂	マロラクティック発酵時:5mg/L トータル:11mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	ニコラルノが粘土と砂質土壌で育つ樹齢9年と30年のグルナッシュ・ヴィオ ニエ・クレレットロゼを9日間マセラシオンカルボニックプレス後、ステン レスタンクで発酵、15hlのセメントタンクで熟成しました。淡いオレンジルビー色 の外観、イチゴや赤果実のチャーミングな香り、ぎゅっ詰まったフルーツのア タックと心地の良い苦みのハーモニーにジューシーな味わいが続きます。			特徴	絶え間ない進化を遂げバリのみならず世界中から注目を集めるニコラがこの土 地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けました。ステンレスタン クでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いピンクローズ色、苺 やフランボワーズの甘いアロマ、果実由来のナチュラルな甘味と酸味のバランス 良く果実のエッセンス溢れる味わいがアフターまで続きます。		
[34707]Calcaires カルケール19				[34709]Cillet Rouge ウィエールージュ 19			
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	¥3,900			参考小売	¥4,500		
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	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
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
	砂 石灰岩	40m・東、南	2.5ha・25hl/ha		砂 石灰岩	40m・南	1ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% サンソー 20% クレレットロゼ20% (手摘み/平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% クレレットロゼ20% (手摘み/平均95年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで7日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵			発酵	ステンレスタンクで9日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵		
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月熟成 無濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクで6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	マロラクティック発酵時:5mg/L トータル:13mg/L			SO ₂	マロラクティック発酵時:5mg/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	丘に囲まれた輝きある石灰岩土壌で育つグルナッシュ主体に3品種をステ ンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いオー レンジ色の外観、スモモ、さくらんぼ、スワリング後にミントの爽やかなアロマ が拡がります。エキスが溶けだす果実味と酸味の整ったバランスが旨味が 繋がり、アフターはチェリーのように甘酸っぱく綺麗に仕上がっています。			特徴	カルケールと同じ畑の樹齢95年のグルナッシュの力強さを和らげるために クレレットロゼをブレンドしステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、ストロベ リーやハーブのアロマ、たっぷりのエキスと落ち着いた果実感、ほのかな収 斂味と酸味が光り、エレガントな余韻に包まれる素晴らしい仕上がります。		

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