

Le Petit Clou des Vents

シドウエスト地方
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、ポルドーを朝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たと、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分位するとヴィニュ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。ヴィニュロンになる事を夢見ていたシルヴァンは高校を卒業後、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・コーベラティヴ(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をピ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の西向きの斜面にあり、大西洋からとピレネーからの地層がぶつかる土壤で、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の畑は、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醸しを行った後にプレスし発酵・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ヶ月間木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と詰まっています。

「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。



[34632] Claire クレール18									
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス								
参考小売	¥ 3,100								
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口								
栽培/認証	ピオロジック/エコセール								
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>150m・すべて</td> <td>1ha・30hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	150m・すべて	1ha・30hl/ha		
土壌	標高・向き	面積・収量							
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13年)								
醸造	<table border="1"> <tr> <td>酵母</td> <td>自生酵母</td> </tr> <tr> <td>発酵</td> <td>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</td> </tr> <tr> <td>熟成</td> <td>垂直式压榨機でプレス 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</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>収穫時:20mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:42mg/L</td> </tr> </table>	酵母	自生酵母	発酵	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	熟成	垂直式压榨機でプレス 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	SO ₂	収穫時:20mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:42mg/L
酵母	自生酵母								
発酵	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								
熟成	垂直式压榨機でプレス 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								
SO ₂	収穫時:20mg/L 瓶詰め前:20mg/L トータル:42mg/L								
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の木樽で発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ピールのほろ苦さと拡がりのある余韻が続きます。								



新着

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)

Diény