



# 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、ワインが好きでボルドーで 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。何故なら憧れのボ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、ボ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年まで無農業でなかった畑なので色々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、グロクロ 1ha、コー 1ha、ソーヴィニオンブラン1ha、シュナンブラン0.3haの合計4.3ha強です。(新井順子)



以前は、25 ~ 30%程の比率で木樽で熟成することもありましたが、最近はグラスファイバータンクを使用しています。グラスファイバータンクの方が、より果実味やフレッシュ感、ナチュラルなジュース感が、キープしやすいと思っているからです。

19年は暑い年でしたが収穫を早くして、アルコール度が上がり過ぎないようにして仕上げました。また、醸しも約10日ほど、とこれまでよりも短くすることで、明るい華やかな味わいに仕上がりました。

フルーティさとフレッシュさのバランスを大切にしており、そこにヴィンテージの個性を掛け合わせたスタイルを狙っています。(2020.1訪問)



【44247】Les Gros Locaux レグロロコー 22				【44251】Buzz バズ22			
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	¥4,200		
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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土石灰 粘土 シレックス	55m・南、北	1.5ha		粘土 シレックス	55m・東、西	0.3ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ(手摘み/平均35年) コー(手摘み/平均35年) グロロー(手摘み/平均90年) 1/3づつ			品種 (収穫/樹齢)	ピノドニス100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で10日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾 セメントタンクで1ヶ月間発酵			発酵 熟成	全房で6日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾 グラスファイバータンクで1ヶ月間発酵し、 そのまま4ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:23mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:29mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	Michel Tolmer氏により体格の良い(gros=太い)ローカルが描かれたエチケットで、全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。紫を帯びたルビー色、摘みたてイチゴ、紫蘇、フローラルでスミレや若葉の香り、柔らかく穏やかなタンニンと梅ジャムの果実味と甘みに中程度の酸味が溶け、アフターにはイチゴや紫蘇のアロマが残ります。			特徴	グレゴリー・ルクレールとトイストーリーのBuzzLeclerc、éclair稲妻を掛けています。全房でスミ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・熟成しました。透明感のある濃いルビー色、ラズベリーや摘みたてイチゴ、カリンのアロマ、リンゴの皮のようなタンニンとベリー系の酸味、心地よくランボワーズの香りが口中に拡がり、丸みがあり全体的にエッセンスが溶け込んだ仕上がりです。		
【44248】Coup de Canon クードカノンMAG22				【44250】Black Beat ブラックビートMAG22			
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	¥8,000			参考小売	¥10,000		
規格/タイプ	1500ml×6 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	1500ml×6 / 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	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 シレックス	55m・北、南	0.9ha		粘土石灰	60m・東、西	0.75ha
品種 (収穫/樹齢)	グロロー 100% (手摘み/平均90年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で6日間スミマセラシオンカルボニック 水平式圧搾 セメントタンクで3週間発酵			発酵 熟成	全房でセメントタンクで14日間醸し 水平式圧搾機でプレス グラスファイバータンクで2ヶ月発酵し そのまま5ヶ月間熟成(ルモンタージュ1回) 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	飲みやすいワインという意味のキュヴェ名で、粘土・シレックス土壌に植わる樹齢90年のグロローを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、ブルー、バラやスミレのフローラルな香り、フレッシュなアタックでたっぷりの果実味がジュシーでバランスよく、上質なタンニンが溶け込んだ逸品です。			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。ピノノワールをセメントタンクで醸し後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。キレイな透明感のあるルビー色、クランベリーやラズベリー、湿った土の香り、エキスの拡がるアタック、たっぷりの旨味とタンニン、心地の良い酸味と果実味の拡がり特に良質です。		

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)