



Marie Thibault

ロワール地方
マリー・チボー

シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー

ロワールでまた、新しい女性醸造家のご紹介です。

Marie Thibaultマリー・チボー、1976年9月6日 Anger アンジェで生まれ、この地では知らない人がいないワイナリー Richaud リショーのオーナーとお父様がお友達なので、小さい時からワイン造りが身近で興味があり、実際お手伝いも経験しておりました。

パリのナチュラルワイン専門店で働きながらワインを勉強し、2001年1月南アフリカのワイナリーで4ヶ月働き、同2001年にスイスのワイナリー、と1年に2回醸造を経験します。

2002年にフランス、ロワールに戻り、シノンの大御所、Francois Chidaine フランソワ・シデーヌのもとで1年働きました。その後、子供の出産で1年お休み、2005年～2007年ソーミュールの大きなカーヴで事務仕事をしながら、いつかは自分のワインを！と夢を持ち続けておりました。

ずっとずっと畑を探し、やっと2010年に見つかりました。2011年の初ビンテージは一度他の輸入会社さんが日本に紹介しましたが、それから3年日本へ輸入されず、ご縁があり今回2014年以降のビンテージから、我々が日本に紹介出来るようになりました。味わいはとってもキュート、何でも今まであまり知られていなかったのだろうか???と不思議です。と言うより他の地域で人気なので日本まで回ってこなかったのですけども…。

この華奢なマリーから想像できませんが、トラクターも一人で運転し、自分で何からなにまでやり遂げる逞しい女性です。おまけにウルトラ美人、性格も素敵で天は2物も3物も与えているようです(笑)

3haの畑には色々な品種が植わっております。ガメイ1ha、グロロー 0.5ha、シュナンブラン1ha、コー 0.5ha、樹齢60年シレックスの土壌だと本当に理想的です。



(2015年9月10日 第一回目訪問 新井順子)

【43805】Pettillant La Roue qui Tourne ペティアン ラルー キトゥルヌ20				【44265】Pettillant La Roue qui Tourne ペティアン ラルー キトゥルヌ21			
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	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・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	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	粘土 シレックス	460m	40hl/ha		粘土 シレックス	460m	40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン100% (手摘み/平均40年)			品種 (収穫/樹齢)	シュナンブラン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 熟成	9月収穫/空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン2021年11月 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月収穫/全房で空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵 糖が残った状態で21年11月に瓶詰めし、瓶内発酵・熟成 ノンドザージュ/無濾過・無清澄		
SO ₂	収穫時:10mg/L トータル:20mg/L未満			SO ₂	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	時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハツサクやスウィーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。			特徴	21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツマトやハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが広がる辛口テイストの逸品です。		

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)

