

# Domaine des Cavarodes

ジュラ地方  
ドメーヌ・デ・キャヴァロド

## 2009年アルボワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル

2009年6月 フランス東部のワイン産地ジュラに向かうべく、玄関口の小さな街ドルからアルボワ方面へ。ディジョンから南東80km、ジュラ地方北部Liesle(リエル)にドメーヌを構えるエティエンヌ・ティボー。「ワイン造りは自分の最も自然な姿」と話す彼は、ロングのドレッドヘアがチャームポイントで、大好きなレゲエの影響で仲間とバンドを組みドラムを担当するほどの音楽好きでもあります。アルボワから北東50kmのプザンソンで生まれたエティエンヌは、ワイン好きが講じてワイン道に入門。ヴィニュロン家系でなかったため自分一人でスタートを切り、アルボワのドメーヌで働いたあと、ポーヌで醸造学を学び、シャンボール・ミュジニーのロブロー・マルシャンで経験を積みました。その後自然派生産者との交流を重ね、2007年に自らのドメーヌを立ち上げました。現在、所有畑1haと借り畑4haの合計5haでビオロジック農法を行い、ハーブを煎じたものを畑に散布、カーヴ内での作業はムーンカレンダーに従って行うなどビオダイナミの要素も取り入れています。この地方には「ferme (農場)」が多く点在し、「熟成」文化が根付くこの土地では穀物畑やブドウ畑の他、牛を飼いならし名物チーズ「コンテ」作りを行うfermeも少なくありません。彼はその一画を借りてブドウ造りを行ない、将来は8割を所有畑にしたいと意欲を見せます。

ドメーヌ名「キャヴァロド」は、彼が所有するコート・デュ・ジュラ、ムシャルのリュデー名から名付けました。アペラシオンはアルボワとコート・デュ・ジュラの2つ、そのほかヴァンドペイ・フランシュコンテのワインも造っています。アルボワは鉱物成分が豊富で十分な保水能力があり、キンメリジャンの石灰質のミネラルが強く表現されるのが特徴。樹齢は15 ~ 115年で、古樹が植わる畑では多品種の混植も見られ、畑にはミツバチやてんとう虫が元気に成育しています。

「ワインは食べ物だから、消化の良いものでなければいけない」というエティエンヌは、「出来ることならSO2無添加で醸造したい、そしてその為には自分の技術を更に磨いて行かなければならない」と熱く語ってくれました。あのピエール・オヴェルノワも「若手ならエティエンヌ・ティボー。ワインもおいしい人柄もいい。」と評価するキャヴァロドは、小さいドメーヌだからこそ出来る自然に習ったテロワールを生かすワイン造りの今後に益々期待が膨らみます。



*Diony*

【35960】La Bulette ラビュレットNV	
呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー
参考小売	¥5,300
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口 <b>SOLD OUT</b>
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 粘土石灰(キンメリジャン)
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ サヴァニャン (手摘み/いろいろ)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	2年間熟成させたシャルドネワインをベースに、 サヴァニャンのフレッシュなジュースを添加し再発酵、瓶詰め シュール・ラットで瓶内熟成後、デゴルジュマン 無濾過・無清澄 / ノンドザージュ
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満
気圧	3.2気圧
アルコール度	12%
特徴	全房で出来るだけゆっくりプレス、木樽で発酵・熟成したシャルドネワインをベースに、 フレッシュなサヴァニャンジュースを添加し、再発酵させシュール・ラットで瓶内熟成し デゴルジュマンしました。クリアなイエローゴールド、細やかな泡立ちでタイムやティ ル、若葉のフレッシュな香りにプリオッシュの芳醇なニュアンス、ほのかに甘やかな洋 梨の果実味が口中に拡がり、ジュージーで洗練されたバランスは上質な味わいです。



【36101】Chardonnay Les Lumachelles シャルドネ レルマシュール20	【35962】Blanc ブラン20
---	--------------------

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売	¥5,000 <b>SOLD OUT</b>
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 粘土石灰(キンメリジャン) 向き 面積・収量 南南東 0.6ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 10 ~ 50年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	全房で水平式プレス機でゆっくりプレス フードルで発酵(マロラクティック発酵あり)
熟成	フードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満
アルコール度	13%
特徴	春と秋に年二回馬耕した樹齢10~50年の粘土石灰(キンメリジャン)のシャルドネ を全房でゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンフルで瓶 詰めしました。黄色の目立つグリーンイエロー色、とろりとした粘性、洋梨やカリッ 摘みたてアプリコット、プリオッシュのアロマ、じわりと拡がる旨味がありとどんと拡 がる味わいとたつぷりのエキス感、果実味が特に良質で酸・苦・渋は穏やかです。



呼称	IGP Franche-Comté フランシュ・コンテ
参考小売	¥5,300 <b>SOLD OUT</b>
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 キンメリジャン オックスフォルディアン 粘土石灰 面積・収量 1ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ90% サヴァニャン10% (手摘み / 平均100年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	混植したシャルドネとサヴァニャンを混醸 フードルで発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:10mg/L トータル:20mg/L未満
アルコール度	12.5%
特徴	ジュラ地方で粘土石灰土壌で育つ樹齢100年を超えるシャルドネとサヴァ ニャンを混植混醸、フードルで発酵・成し瓶詰めしました。クリアなグリー ンイエロー色、黄桃やネクタリン、洋梨、オレンジピール、火打石のアロマ、 果実味よくミネラル感もあり、とても良いアタックでジュージーさと酸味が 喉越しよく拡がっていきます。オレンジピールの香りが余韻に残ります。



【36102】Chardonnay Guille-Bouton シャルドネ ギューブートン20	【36103】Savagnin Ostrea Virgula サヴァニャンオストリア ヴィルギュラ20
---	---

呼称	Arbois アルボワ
参考小売	¥6,500 <b>SOLD OUT</b>
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 泥灰土 向き 面積・収量 南 0.5ha・35hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / 平均30年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	全房で水平式プレス機でゆっくりプレス 12hlのフードルで発酵
熟成	12hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満
アルコール度	12.5%
特徴	春と秋に年二回馬耕した樹齢10~50年の泥灰土のシャルドネを全房で ゆっくりプレス、12hlのフードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンフ ルで瓶詰めしました。黄色の目立つグリーンイエロー色、しっかりとし た粘性、すりおろしリンゴや洋梨、ミントのアロマ、ジュージーで酸味高く、 旨味が詰まったたつぷりのエキス感がとどんと拡がる美味な逸品です。



呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売	¥7,500 <b>SOLD OUT</b>
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック / -
テロワール	土壌 粘土石灰(キンメリジャン) 向き 面積 南南東 0.4ha
品種 (収穫/樹齢)	サヴァニャン100% (手摘み / 10 ~ 35年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	全房で水平式プレス機でゆっくりプレス 6hlのフードルで発酵
熟成	6hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満
アルコール度	13%
特徴	コンマ(vergule)の形をした牡蠣の化石が出る区画により命名、粘土石灰(キン メリジャン)の樹齢10年~35年のサヴァニャンを全房でゆっくりプレス、6hlの フードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンフルで瓶詰めしました。透明感 と粘性のあるグリーンイエロー、白桃やネクタリン、ミントのアロマ、エキスタ つぷりのアタック、完熟した丸みある果実味に酸味やミネラルが溶け込んでいます。



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*

**[35963] Rouge ルージュ 21**

呼称	IGP Franche-Comté フランシュ・コンテ		
参考小売	¥5,500		
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	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南南東	1ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール34%、トゥルソー 33%、 ガメイ・プールサル・ピノムニエ・アルガン・ポルトゲブルー・ オンファリネ・メジエ 33%(手摘み / 30 ~ 120年)		
醸造	酵母 自生酵母		
	発酵 除梗し醸し、プレス ステンレスタンクで発酵		
	熟成 15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
	SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	10.5%		
特徴	春と秋に二回馬耕した樹齢30~120年のピノノワールとトゥルソー主体のブドウを除梗し醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、15hlのフードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。淡いルビー色、赤色リングや赤スグリ、麦わら、焦ばしい香り、酸味高めのアタック、上品で柔らかいタンニンが溶け込み、白イチゴの酸味とフレッシュな果実味が共存しています。		



**[35964] Poulsard Les Lumachelles プールサル レルマシュール21**

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,500		
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	向き	
	粘土石灰(キンメリジャン)	南西	
品種 (収穫/樹齢)	プールサル100% (手摘み / 平均25年)		
醸造	酵母 自生酵母		
	発酵 除梗し醸し、プレス ステンレスタンクで発酵		
	熟成 15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
	SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	10.5%		
特徴	秋と春に二回馬耕した粘土石灰(キンメリジャン)の樹齢25年のプールサルを除梗し醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、15hlのフードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。透明感のあるオレンジルビー色、レッドプラムや若葉、赤リングや白イチゴのアロマを感じます。優しい口あたりでじわりと拡がるエキス感、果実味の甘さに溶け込む酸、ミネラリーで丸みのある味わいは冷涼でエレガントな酸が印象的です。		



**[36100] Pinot Noir Les Lumachelles ピノノワール レルマシュール21**

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥5,800		
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	向き	面積
	粘土石灰(キンメリジャン)	南西	0.6ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み / 15 ~ 60年)		
醸造	酵母 自生酵母		
	発酵 除梗し醸し、プレス ステンレスタンクで発酵		
	熟成 15hlのフードルで熟成(冬を2度越す) 無濾過・無清澄		
	SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	11%		
特徴	秋と春に二回馬耕した粘土石灰(キンメリジャン)の樹齢15~60年のピノノワールを除梗し醸しプレス、ステンレスタンクで発酵後、15hlのフードルで熟成しサンスフルで瓶詰めしました。鮮やかなルビー色、クランベリーやラズベリー、摘みたての青いベリーのアロマ、優しい口あたりでしっかりとした旨味に冷涼な酸とじわりと拡がる果実味、たっぷりの旨味が詰まっています。		



**[36104] Vin Jaunes ヴァン ジョーヌ15**

呼称	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売	¥16,000		
規格/タイプ	620ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	面積	
	泥灰土(三畳紀)	0.6ha	
品種 (収穫)	サヴァニャン100% (手摘み)		
醸造	発酵 収穫の後プレス		
	熟成 228Lの木樽で7年間ウイヤーージュせず、産膜酵母下で熟成、瓶詰		
	SO <sub>2</sub> 無添加 トータル:20mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	2007年より仕込み始めたヴァンジョーヌ、サヴァニャンを収穫後プレスし、228Lの木樽で数年間ウイヤーージュせずに産膜酵母下で熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。輝くクリアな黄金色、しっかりとした香りがグラスから立ち上がり金木犀やフローラル香、完熟みかんや金柑のアロマ、アルコールの高さを感じさせないバランスの良い味わいで、完熟柑橘香とフローラル香が口中に溢れ、長い余韻が続きます。		



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)