

Le Chat Huant

ロワール地方
ル・シャ・ウアン

TピュズラやOルマツソンの系譜を継ぐ女性醸造家

2018年に誕生したロワールの新規ワイナリー Jeremie Choquet、非常に綺麗なワインを産出する若手ですがロワールの有力生産者です。その奥様(正確には籍の入っていないカップルですが)Blandine Flochが新しいワイナリーを立ち上げました。JeremieとBlandineは、Thierry Puzelat氏やLes Vins Contesの所で働きながら、2015年に出会いました。そして2018年から一緒にワイン造りを始め、子供も授かりました。しかし残念ですが二人は別々の道を歩む事になります。2020年は権利の関係で2つの会社が同じ醸造所で造りました。なので、彼女の権利の方のワインはDomaine du Chat HuantになってJeremieと別のラベルにしました。そして2021年に彼女がやっと醸造所を探し、正式に別れました。同時に彼女はDomaine からネゴシアンに会社を変え、Le Chat Huantになります。

Blandineは1986年9月17日ロワール生まれ。アンボワーズのBac Pro Viti-Oenoの醸造学校を出てしっかりと醸造学を学びました。2011年2012年とLes Vins Contesの所でワイン造りを学び、その後きちんと現代醸造を学び、そしてVin Natureを選んだのです。筋金入りの醸造家、私が選ぶフランスの女性醸造家best3に入ります。

2021年の7月、収穫が始まる前にやっと醸造所の契約を終え、その年の醸造に間に合いました。彼女もOlivier Lemassonを尊敬しております。彼女と色々な話をするとうちでもオリヴィエの話になります。何故って彼女のワイン造りの原点はLes Vins Contesだからです。2021年5月、オリヴィエが亡くなる1週間前に実はフランスでワインサロンがあり、Blandineはオリヴィエと同じブースでした。その時にオリヴィエが彼女に変な質問をしました。「どうしてワインを造っているの？」醸造家が醸造家にこんな質問は普通しません。私は沢山の取材を受けてきましたが、この質問はジャーナリストが必ずしますが、造っている我々にはナンセンスな質問で、個人的には嫌いな質問の1つです。その時はBlandineも変だな〜って思いながらも気にしていませんでしたが、その1週間後の事件で彼女はショックを受けました。

2021年VTG、ロワール、特に我々 Touraineより北のChevernyは壊滅的な被害を受けました。オリヴィエもBlandineも他の生産者達も9割ものブドウが無くなりました。なのでロワールの皆は南仏の友人たちのBIOのブドウを買って、今年は造ります。皆で南仏に行き、収穫し、トラックを借りてブドウをロワールに運び、そして醸造します。こういう年は皆で助け合います。

Blandineが独立した最初の年はこんなに厳しい年になりました。でも商売は不景気から始めろ！こういう年に独立した人は強いです。私は全面的に彼女を応援します。何故って、私は彼女のワインの大ファンです。彼女の方がワイン造りのセンスが上です。私は醸造家であると同時に鑑定家です。客観的にワインを試飲します。悔しいけど、彼女のワイン造りのセンスにはかないません。2018年に彼女がジェレミーと一緒に造ったワインを飲んでショックでした。最初から、それもこんなボロボロの醸造所でこんなワインを造っちゃうなんて・・・凄い事なのです。子供も二人おりまだまだ小さいのでとても大変です。でもパワフルな彼女はその子供達が生きがいで2足の草鞋を履きながらワインを造り続けます。私はその彼女のワインがどんな風に成長するのか見守り続けます。

新しい醸造所に移り、最初に訪問したのが私です。これからどんどん沢山の国の輸入会社が訪問するでしょう。彼女色100%になった、本当にピュアなワインを飲んで驚く顔が想像できます。(2021年9月28日 第1回目訪問 新井順子)



【44380】Loriot ロリオ23				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥ 3,800			
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	標高・向き	面積・収量	
	粘土 シレックス 石灰岩	100m・西	3ha・40hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 平均40年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	9月4日収穫 / 全房で水平式圧搾 50hlのグラスファイバータンクで発酵		
	熟成	228Lの木樽と40hlのグラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月7日		
	SO ₂	収穫時: 10mg/L 瓶詰め時: 15mg/L トータル: 5mg/L未満		
アルコール度	13%			
特徴	キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌い手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。イエローの外観、グレープフルーツやカボス、清涼感ある香り、フレッシュミントやアップルミント、ドライで心地良いシャープさと柚子ピールの酸とほろ苦さ、ミネラルが溢れます。			

【44382】Sittelle シテル23				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥ 3,200			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培/認証	ビオロジック / -			
テロワール	土壌	標高	面積・収量	
	レス	330m	1ha・30hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	シラー 70% グルナッシュ 15% カリニャン 15% (手摘み / 50 ~ 90年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	8月23日収穫 / 全房でスラスファイバータンクで7日間スミセレーションカルボニック 水平式圧搾 / 40hlのグラスファイバータンクで発酵(ルモンタージュ 1回)		
	熟成	228Lの木樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月10日		
	SO ₂	瓶詰め時: 10mg/L トータル: 6mg/L		
アルコール度	13%			
特徴	23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミセレーショ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後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が拡がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかで上品な味わいです。			

【44381】L'Alouette アルエット23				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥ 3,600			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培/認証	ビオロジック / -			
テロワール	土壌	標高	面積・収量	
	レス	330m	1ha・40hl/ha	
品種(収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% サンソー 20% (手摘み / 平均50年)			
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵	8月26日収穫 全房でグラスファイバータンクで5日間スミセレーションカルボニック 水平式圧搾 40hlのグラスファイバータンクで発酵(ルモンタージュ 2回)・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月7日		
	SO ₂	瓶詰め時: 15mg/L トータル: 14mg/L		
アルコール度	13%			
特徴	ロワール生まれのブランディ、レヴァンコンテやピュズラの元で働いた経験がありワイン造りに定評があります。グルナッシュとサンソーを全房でスミセレーショ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。明るいオレンジルビー、クランベリーや摘みたてイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に穏やかな口あたりと柔らかなタンニン、優しい味わいのミディアムボディです。			

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)