



Chateau de Gaure

ラングドック地方
シャトー・ド・ゴール

リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

南仏リムーに位置しているシャトー・ド・ゴール。2007年のヴィンテージから日本に上陸し、今ではすっかり日本でも定着しました。このオーナー Pierre Fabreは南仏Nîmes生まれ。エンジニアとして優秀な技術者でベルギーの大きなプラスチック工場長として20年以上勤務しましたが、リタイア先の家を2004年に南仏に購入。何と200haもある大きな敷地に13世紀の古いお城があり、そこではペンションも経営しております。その中には25haの畑が付いてきており、それならばワインを造ろうと決心したのでです。

もともと彼は南仏で5世代続いたブドウ栽培家の家に生まれました。そこでは醸造はしておらず、ブドウは全て協同組合に売ってありました。醸造家の道を選ばなかったピエールはこの家の購入をきっかけに「ワイン造りをしよう！するならば自然でかつ最高品質のワインを造ろう！」と、決心します。そして購入した2004年から化学製品を全く使わないブドウ畑に栽培に大改造、2005年から醸造を始めました。

彼はベルギーに住んでいるので、若き醸造家Marc Bertrand(1977年生)を2005年にスタッフに迎えました。マークは元々ブルゴーニュ・ディジョンの醸造学校で学び、それからアルザスやオーストリア等々の産地でワイン造りを勉強しておりました。彼もたどり着いたのは無農薬。その彼とピエールが出会い、この25haの大きな畑をピオヘ



大改革の計画に着手しました。が、口で言うほど簡単ではありません。もともと化学肥料を使用していた畑です。でも前の所有者は最後の2年間(2002/2003年)はもう畑に手をつけなかったの、かなり荒れ放題でした。が、幸か不幸か一切化学的なものは畑に入れていませんでした。それをたった3人のスタッフで造り上げるのですから大変な事だらけ…。2005年からマークがこのシャトーに醸造責任者として任命されてから、最初の1年は畑作りに集中するため、その年は残念ながらほとんど協同組合にブドウを売りました。なので2004年からあるこのシャトーは、実質2006年から本格的醸造となるのです。

やっとワインを醸造して販売できたのは2006年からです。

広い畑は高さ300mの標高で、なだらかな傾斜になっており、森の中に独立して存在しておりますので、鳥の声しか聞こえません。その高さがこのワインの酸味を形成してくれております。敷地内を車で走らせても、とんでもなく広いのです。今もまだ手直ししなくてはならない畑が残っており(そっちの方が多いです)、毎日毎日仕事であふれかえっております。それでもやりがいのある仕事だと言っていたマークは、水を得た魚のように生き生きしております。もともと北の産地で修行をしていたせいでしょうか、個人的には白ワインの方が赤ワインより好きだそうです。一番好きな品種はChenin Blanc、南仏にしてもロワールの憧れの白品種を好むなんて親近感が湧いてきました。

オーナーのFabreは絵を描くのが大好きで、醸造所の入り口に彼の大作が飾られております。そしてワインのラベルは何と彼の絵です。とっても素敵なラベルで、多才ぶりが解ります。最初は苦労の連続でしたが、Revue du Vin de Franceと言う本で、2006年ヴィンテージの新発見された5つのワインの内の1つとして紹介され、それ以降、名実共に南仏ではこのシャトーの知名度が上がり、フランスは元より世界各国から受注が来るようになり忙しくなりました。なのでベルギーの仕事を辞め、本格的に2012年から一家全員が南仏に移住してきました。受注が多いので2011年にLa Tour de Franceの畑を10ha買い足しました。その中には憧れのマカブもあります。2012年には8ha購入。このワイナリーの人気の白品種の畑とご縁があったとの事。

Chenin、Mauzac、Chardonnayなので品薄のこのワインが増えるのでホッとします。

これからも益々エネルギーなワイン造りを期待したいと思います。

(新井順子)



Diony

【44487】Campagne Blanc Chardonnay カンパーニュ ブラン シャルドネ22				【44488】Oppidum オピドゥム21			
呼称	Limoux リムー			呼称	Limoux リムー		
参考小売	¥ 3,000			参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ エコセール ビオディヴァン			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ エコセール ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東	12ha・20hl/ha		粘土石灰	300m・北	3ha・20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み/平均60年)			品種	シュナンブラン60% シャルドネ30%		
醸造	酵母	自生酵母		(収穫/樹齢)	モーザック10% (手摘み/平均60年)		
	発酵	8月25日～ 9月10日収穫		醸造	酵母	自生酵母	
	熟成	全房で、空気圧式圧搾 400Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年2月		発酵	8月25日～ 9月10日収穫/全房で、空気圧式圧搾 400Lの木樽で発酵		
	SO ₂	瓶詰め前:57mg/L トータル:57mg/L		熟成	500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	粘土石灰土壌で育った樹齢60年のシャルドネを全房でプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成し25年2月に瓶詰めしました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や摘みたてカリン、グレープフルーツ、トマトの葉の香りを感じます。アタックには火打石や胡椒のスパイシーさ、綺麗に酸味が溶け込み果実味良くドライでジュシーな味わいを楽しめます。			特徴	オピドゥム(要塞)が建てられた場所に畑があることから命名しました。粘土石灰に植わる3種の白ブドウを全房でプレス、木樽で発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやバナナ、洋梨、ユーカリやミントのアロマを感じます。たっぷりの果実味に完熟感と熟成感のあるドライで厚みのある味わいはボリューム感があり、存在感ある味わいの印象を受けます。		

【44490】Pinot Noir ピノノワール21				【44489】Pour Mon Pere プール モン ペール21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Languedoc ラングドック		
参考小売	¥ 4,500			参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ エコセール ビオディヴァン			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ/ エコセール ビオディヴァン		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東	3ha・20hl/ha		シスト	300m・北	8ha・15hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/平均60年)			品種	カリニャン50% シラー 20% グルナッシュ 20%		
醸造	酵母	自生酵母		(収穫/樹齢)	ムールヴェードル10% (手摘み/平均60年)		
	発酵	8月25日～ 9月10日収穫		醸造	酵母	自生酵母	
	熟成	除梗後、トロンコニック樽で4週間醸し 空気圧式圧搾 30hlのトロンコニック樽で発酵(ルモンタージュ 4回)・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月		発酵	8月25日～ 9月10日収穫/除梗後、セメントタンクで6週間醸し 19hl・35hlのセメントタンクで発酵(ルモンタージュ 4回)		
	SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:15mg/L未満		熟成	5hlの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月		
アルコール度	14%			アルコール度	14%		
特徴	粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーンネット色、クランベリーやラズベリー、リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりとした味わいのアタック、豊かなタンニンとボリューム感、アフターにはベリー系のジャムの香りが残ります。			特徴	お父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壌に植わる黒ブドウ4品種を除梗し6週間醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックガーンネット色、フランボワーズやラズベリー、胡椒、リコリスのアロマを感じます。しっかりとした果実味のアタックで完熟ベリーの甘味と目立たない酸、熟したニュアンスのワインでボリュームがある味わいです。		

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)