

Domaine Chahut et Prodiges

ロワール地方
ドメヌ・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も、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年まで無農薬でなかった畑なので色ん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、グロロー 1ha、コー 1ha、ソーヴィニヨンブラン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、より果実味とフレッシュ感、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)

【44503】La Mule ラ ミュール23				【44504】Les Gros Locaux レ グロ ロコー 23			
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	¥ 3,600			参考小売	¥ 3,800		
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	ビオロジック / -			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	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	55m・東、西	1.5ha・55hl8/ha		粘土石灰 粘土 シレックス	55m・南、北	1.5ha・60hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均35年)			品種 (収穫/樹齢)	コー (手摘み / 平均35年) グロロー (手摘み / 平均90年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	9月12日収穫 全房でグラスファイバータンクで8日間醸し 水平式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 (ルモンタージュ 1回) 無濾過・無清澄			発酵	9月14・15日収穫 全房で8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		
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L			熟成	グラスファイバータンクで8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄		
アルコール度	11.5%			SO ₂	無添加 トータル:13mg/L		
特徴	ドメヌのあるシャルジェ村とシャルジェラミュール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉で23年は夏は暑く収穫前の降雨でガメイに成熟と複雑味が生まれました。ガメイを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、胡椒の香り、柔らかいアタックに広がるエキス感、タンニンや酸味のバランスよく口あたりもスムーズで22年と同様上品です。			特徴	23年は夏は暑く収穫前の降雨でブドウに成熟と複雑味が生まれました。コーと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。淡い色調の明るい紫ルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、スミレ、黒胡椒のアロマ、薄旨の柔らかいタッチにミディアムボディで少し高め酸味、中程度のタンニンが心地の良い逸品です。		

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)