

Le Petit Clou des Vents

シドゥウエスト地方
ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト

2015年7月、ポルドーを朝6時半に出発した私達は真東のベルジュラック方面へ向かい、その手前20kmで南へと方向を変えました。15分程車を走らせブドウ畑が姿を現しだすと、そこはコート・ド・デュラスです。移動中は平地が多かったのですが、このあたりは小高い丘が続く丘陵地帯、その一つの丘の上で朝8時の待ち合わせです。5分位するとヴィニュロンらしいボロボロの車で姿を現したのがル・プティ・クロ・デ・ヴォンの造り手シルヴァン・ジュグラです。

1979年ラングドック地方のベジエ生まれ、両親が教師の家庭で育ちましたが、お爺様がブドウ栽培家であった為、小さな頃から畑を遊び場として自然に触れながら育ちました。ヴィニュロンになる事を夢見ていたシルヴァンは高校を卒業後、醸造学校で勉強し21歳になった時にピク・サン・ルーのクロ・マリでナチュラルワインの魅力に憑りつかれます。そこで3年間働いた後、奥様の出身地である南西地コート・ド・デュラスに居を移し、生活と自身の独立資金集めを目的に南隣の地域コート・デュ・マルマンデのカーヴ・コーペラティヴ(生産者協同組合)に勤め醸造を担当しながら経験を重ねました。そして遂に独立のチャンスを得たのは2011年、コート・ド・デュラスのネゴシアンからの出資を受け醸造所と畑を取得し、「自分の造りたいものを作る！」と栽培から醸造まで一人で手掛けています。

現在はこの地の伝統的なブドウ品種メルローとソーヴィニヨンブランを1.5haずつ、合計3haをビオロジック栽培しています。ソーヴィニヨンブランの畑は、大西洋から東へ約100kmの西向きの斜面にあり、大西洋からとピレネーからの地層がぶつかる土壤で、粘土質の中に石灰岩がゴロゴロと転がっています。他の畑よりも高い丘にある西向きの畑は、海からの風をともに受けるので、風通しが良く病気や害虫を防ぐことが出来る上にワインに冷涼感をもたらしてくれます。メルローの畑は、より石灰岩が細かく粘土と混ざり合った粘土石灰土壌で南向きの畑です。日当たりが良い為、ブドウ樹を頭位の高さまで伸ばしエネルギーを使わせながら自然な影を作って過熟を防いでいます。

収穫後は、ブドウ毎のポテンシャルを見ながらの自然な醸造を心掛けます。白は房ごとグラスファイバータンク内で醸しを行った後にプレスし発酵・熟成に移ります。

赤はブドウの状態を見ながら区画ごとに醸されます。樹齢が若く酸が乗りやすい畑のものはセミセラシオンカルボニックを行いフルーティに仕上げ、高標高の樹齢が古いものは除梗せずに14ヶ月間古樽で熟成する伝統的な醸造方法を取ります。赤白いづれもSO2は極少量加えるだけで、醸造段階では一切使用しません。どのワインを飲んでも角の取れた優しいアタックで、果実の旨みがたっぷりと詰まっています。

「俺はオリジナルだからな！」とAOCや品種のイメージに影響を受けず、自分の目指すワイン造りに邁進するシルヴァンです。南西地方産ナチュラルワインの素晴らしさを感じ取っていただければと願っています。



【36859】Les Grenades レ グルナード23				【36860】A L'Ouest de mon Sud Rougeアルウエストド モンシュドルージュ 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	¥2,900			参考小売	¥3,300		
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/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・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高	面積・収量
	粘土	120m・南	1.2ha・18hl/ha		粘土石灰	120 ~ 160m	1ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均18年)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均18・45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月8日収穫/全房で醸し 垂直式圧搾 25hlのグラスファイバータンクで 発酵(2回ピジャージュあり)・熟成 無濾過・無清澄/ 2024年4月18日			発酵・熟成	9月3日収穫 除梗後、グラスファイバータンクで14日間醸し 垂直式圧搾/25hlのグラスファイバータンクで 発酵(6回ピジャージュあり)・熟成 無濾過・無清澄/ 2024年6月12日	
		SO ₂ 収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1.5mg/L トータル:11mg/L				SO ₂ 瓶詰め前:1.5mg/L トータル:3mg/L未満	
アルコール度	13%			アルコール度	14%		
特徴	23年は秋の暖かい気温のおかげで、発酵はかなり早く進みました。粘土土壌で育つメルローを全房で醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いブラックガーンネット色、フランボワーズやブルー、リコリスや黒胡椒のアロマを感じます。しっかりとボディのアタック、口の中で変化は少なく、強めのタンニンが後半スーッと消える果実味です。			特徴	23年は雨が多くうどん粉病の被害を受け、残ったブドウは非常に凝縮しました。粘土石灰土壌で育ったメルローを除梗後、14日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。ブラックガーンネット色、フランボワーズやブラックベリー、リコリスの香り、しっかりとしたアタックに目立った苦味、存在感のあるタンニンと果実味とのバランスが良いです。		

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)

