



Ludovic Chanson

ロワール地方
ルドヴィック・シャンソン

情熱家ルドの大らかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ロワール、モンルイに無農薬の畑でワインを造っているAlexMathur(アレックス・マチュー)というワイナリーがありました。その醸造家のエリックは2007年までたった1人でワインを造っておりました。

ワイン造りを勉強する為に2005年にアンボワーズに入学したルドヴィック・シャンソンは、友人がエリックの所に見習いで働いた経緯があり彼と知り合い、同じ無農薬のワインを造りたくてエリックと意気投合して2008年に一緒にワイン造りを始めました。しかしその後、色んな諸事情で2009年からルド(ルドヴィック)が100%オーナーとなり、エリックはワイナリー AlexMathurをルドに売却。ルドはたった1人で切り盛りする事になりました。

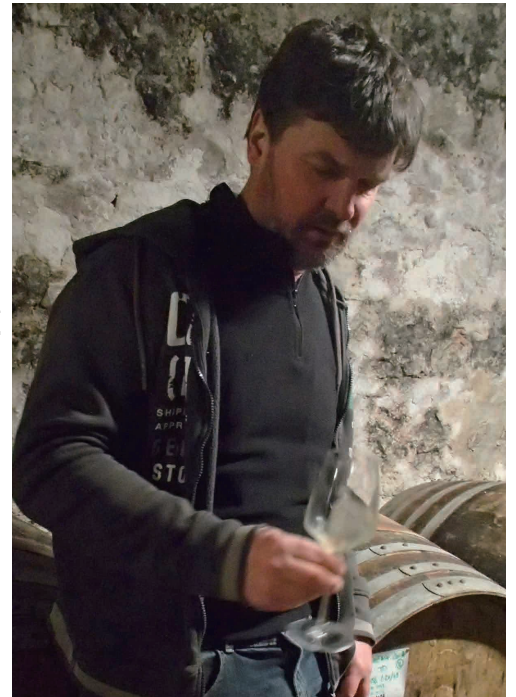
そしてそれを機にワイナリーの名前も変更、自分の名前を取ってLudovic Chansonという新しいワイナリーが誕生したのです。1971年Toursの生まれのルドヴィック・シャンソン。

Tours大学を卒業した後、生命科学を専攻し15年間Biologisteとして働いていたが、ワインに興味が変わり、学生に戻りました。そして最終的に選んだのはやはり生まれ故郷のロワールです。実はグレゴリー・ルクレル氏(ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ)と大の仲良し。

それもそのはず、2005年のアンボワーズの学校で一緒に机を並べた仲なのです。高校を卒業してから入学する生徒が多い中、社会人の枠で知り合いました。そのクラスには何人かの社会人はいたけども、実際自分でワイン造りを始めたのは、たった3人、それだけ現実は厳しいです。その3人の中の2人ルドとグレゴリーは、何か解らない事があると2人で助け合ってワイン造りを行っています。

でも2人共、それぞれたった1人でワイナリーを始めた一匹狼同士、どんなに仲が良くてもいつも孤独と隣り合わせの現実の中、熱い情熱をもって畑で仕事をしています。

ルドが引き継いだ畑は全部で6ha。モンルイなので、シュナンブランがメインで4.6ha、さらにシャルドネが0.65ha、ソーヴィニオンブランが0.75haと全て白品種です。(新井順子)



【44636】Sans Pagne サン パーニュ 23				【44637】Les Pions レ ピオン22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥4,400		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセル			栽培/認証	ビオロジック/エコセル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	シレックス	50m・東、西	0.7ha・40hl/ha		粘土 シレックス	50m・東、西	1.5ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	9月23日収穫/全房で空気式圧搾 22hlの樹脂製タンクで1ヶ月間発酵 糖が残った状態で2023年10月瓶詰め(ルミアージュ 1回) デゴルジュマン:2024年7月/無濾過・無清澄			発酵・熟成	9月22日収穫/全房で空気式圧搾 22hlの樹脂製タンクで発酵 糖が残った状態で2022年11月瓶詰め(ルミアージュ 1回) デゴルジュマン:2025年7月/無濾過・無清澄	
		SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:35mg/L			SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:25mg/L
ガス圧	5.5気圧			ガス圧	4.3気圧		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	直訳すると「腰巻」ですが添加などがないナチュラルさを表現する言葉遊びです。23年も暑くて乾燥した年で、シレックス土壌で育つシャルドネを全房でプレス後、樹脂製タンクで1ヶ月発酵、10月に糖が残った状態で瓶詰め、24年7月にデゴルジュマンしました。			特徴	モンルイのシュナンブランをプレス後、樹脂製タンクで発酵、糖が残った状態で11月に瓶詰めし、25年7月にデゴルジュマンしました。		

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14度以下の保存をお願いします)

Diony

【44638】Gavroche ガヴロッシュ 23				【44639】Gavroche ガヴロッシュ 24			
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	¥3,300			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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・向き	面積・収量
	石灰岩 シレックス	50m・全方位	0.75ha・25hl/ha		石灰岩 シレックス	50m・全方位	0.75ha・30hl/ha
品種	ソーヴィニヨンブラン100%			品種	ソーヴィニヨンブラン100%		
(収穫/樹齢)	(手摘み/平均45年)			(収穫/樹齢)	(手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月23日収穫/全房で空気圧式圧搾			発酵	9月24日収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	30hlのステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年5月			熟成	30hlのステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2025年5月		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:16mg/L			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:25mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	13%		
特徴	レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。23年は雨が多い年で、石灰岩上のシレックス土壌で育つソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵・熟成し24年5月に瓶詰めしました。			特徴	レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。24年は雨が多くミルデューの被害を受けた年でした。石灰岩上のシレックス土壌で育つソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵・熟成し25年5月に瓶詰めしました。		

【44640】Bref ブレフ 24				【44641】Les Cabotines レ カボティヌ 23			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Montlouis sur Loire モンレイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
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・向き	面積・収量
	石灰岩 シレックス	40m・全方位	1.5ha・15hl/ha		石灰岩 シレックス	40m・全方位	4ha・45hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ34%ムニピノー33%ピノブラン33%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月22日収穫/全房で空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵			発酵	9月22日収穫/全房で空気圧式圧搾 228L・400Lの古樽で13ヶ月間発酵・熟成 (バトナーージュあり)		
熟成	22hlの樹脂製タンクで熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2025年5月			熟成	濾過あり・無清澄/瓶詰め:2024年10月2日 残糖:2.1g/L		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:21mg/L			SO ₂	発酵中・熟成中:少量添加 トータル:46mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	24年は雨が多くミルデューの被害を受けた年でした。石灰岩上のシレックス土壌で育つシャルドネ、ムニピノー、ピノブランをプレス後、ステンレスタンクで発酵、樹脂製タンクで熟成しました。			特徴	19～20世紀のパリのキャバレーを舞台に活躍した女性アーティストヘオマージュしたキュヴェです。23年は雨が多い年で、石灰岩上のシレックス土壌で育つシュナンブランを全房でプレスし228Lと400Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。		

【44642】Les Pêchers レ ペシェ 22			
呼称	Montlouis sur Loire モンレイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・やや辛口		
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
	石灰岩 シレックス	40m・全方位	0.7ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月～10月収穫/全房で空気圧式圧搾		
熟成	228L・400Lの古樽で12ヶ月間発酵・熟成 (バトナーージュあり)		
	濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年10月31日 残糖:17.8g/L		
SO ₂	熟成中・瓶詰め前:少量添加 トータル:53mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	22年は暑く乾燥した年でした。シレックスを多く含む石灰岩土壌のテロワール名を冠しました。カボティヌからセレクトした上質なシュナンブランをプレスし228Lと400Lの木樽で9ヶ月発酵・熟成し21年7月に瓶詰めしました。		

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)