



Le Chat Huant

ラングドック地方
ル・シャ・ウアン

Tピュズラや0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週間前には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)

2023VTGの醸造よりBlandineは醸造所をロワールからラングドックへ移しました。

その引越に先立ち、PrivatelにおいてもJeremieともパートナーとしてお別れしております。

以後、ラングドックの地においてかわらずネゴシアンとして、ロワールと南仏のブドウにてワインを造っています。(2025年5月追記)



| 【44612】Loriot ロリオ22 | | | | 【44614】Tsituri ツィチュリ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 | ¥3,500 | | | 参考小売 | ¥4,000 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×12 / 白・辛口 | | | 規格/タイプ | 750ml×12 / オレンジ・辛口 | | |
| 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 | 面積・収量 | 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 | 0.4ha・40hl/ha | | レス 堆積岩 | 300m・北東 | 0.2ha・30hl/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) | | | 品種(収穫/樹齢) | プールブラン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 | 9月10日収穫 / 水平式圧搾 50hlのグラスファイバータンクで発酵 | | | 発酵 | 8月27日収穫 / 全房でグラスファイバータンクで3週間醸し 水平式圧搾 / 30hlのグラスファイバータンクで発酵 | | |
| 熟成 | 225Lの木樽とグラスファイバータンクで熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め: 2023年4月22日 | | | 熟成 | 500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年6月10日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 10mg/L未満 | | | SO ₂ | 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 5mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | アルコール度 | 12% | | |
| 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9月に収穫後、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。グリーンイエローの外観、梨やカボス、グレープフルーツ、アップルミントの香り、たっぷりのミネラル、ゆずジャムを思わせる香りと甘酸っぱさ、ドライで爽快な味わいです。 | | | 特徴 | Tsituri はジョージア語で「赤毛」を意味し、娘が赤毛なことから命名しました。プールブランを全房で3週間醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。濃い琥珀ゴールド色、金木犀やマンゴー、メロン、夏みかん、グレープフルーツのアロマを感じます。ドライなアタックにオレンジビールのほろ苦さを感じ、口中に広がるタンニンと中程度の酸味がアクセントとなっています。 | | |
| 【44615】Les Grues レグリユ 22 | | | | 【44613】La Huppe ラユップ22 | | | |
| 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 | ¥3,200 | | | 参考小売 | ¥3,200 | | |
| 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 シレックス 石灰岩 | Coming Soon | 0.5ha・40hl/ha | | レス 堆積岩 | 300m・北東 | 0.4ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢) | ガメイ100% (手摘み/平均40年) | | | 品種(収穫/樹齢) | グルナッシュ 100% (手摘み/平均50年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 9月14日収穫 全房でグラスファイバータンクで7日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾後、25hlのグラスファイバータンクで発酵 | | | 発酵 | 8月26日収穫 全房でグラスファイバータンクで7日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 | | |
| 熟成 | 500Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年4月22日 | | | 熟成 | 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 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年1月 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 10mg/L未満 | | | SO ₂ | 瓶詰め時: 10mg/L トータル: 5mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 12.5% | | | アルコール度 | 13.5% | | |
| 特徴 | 粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スミセラシオ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し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。紫がかった淡いガーネットの外観、ブラックベリーやブルーンの香り、ドライで酸とほんのり苦味のアタック、タンニンは穏やかで心地よく優しい味わいです。 | | | 特徴 | キュヴェ名は日本語名でヤツガシラという鳥の名前を冠しました。グルナッシュを全房でスミセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡い色調のルビー色、干し柿やラズベリー、クランベリー、グレープフルーツのアロマを感じます。やさしいアタックで控えめなタンニン、クリアな味わいに中程度の酸味がアクセントとなっています。 | | |
| 【44382】Sittelle シテル23 | | | | 【44381】L'Alouette アルエット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 | ¥3,200 | | | 参考小売 | ¥3,600 | | |
| 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 | 面積・収量 | テロワール | 土壌 | 標高 | 面積・収量 |
| | レス | 330m | 1ha・30hl/ha | | レス | 330m | 1ha・40hl/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) | | | 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 | | | 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 8月23日収穫 / 全房でグラスファイバータンクで7日間スミセラシオンカルボニック 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) | | | 発酵 | 8月26日収穫 全房でグラスファイバータンクで5日間スミセラシオンカルボニック 水平式圧搾 | | |
| 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 | | | 熟成 | 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: 10mg/L トータル: 6mg/L | | | SO ₂ | 瓶詰め時: 15mg/L トータル: 14mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | | 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日間スミセラシオ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、心地よく滑らかな上品な味わいです。 | | | 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ラシオ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。 | | |

既成の加工品に高品質の原料を使用し、丁寧に醸造されています。基本的には15度以下の保存をお願いします。

[44101]Tichodrome ティショドローム22

| | | | |
|-----------------|--|-------|-------|
| 呼称 | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売 | ¥3,800 | | |
| 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・向き | 面積・収量 |
| | 粘土シレックス石灰岩 ComingSoon 0.5ha・40hl/ha | | |
| 品種(収穫/樹齢) | コー 100% (手摘み / 平均20年) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵・熟成 | 9月14日収穫 全房でグラスファイバータンクで7日間スミマセラシオンカルボニック | | |
| | 水平式压榨後、25hlのグラスファイバータンクで発酵 | | |
| 発酵・熟成 | 500Lの木樽で熟成 | | |
| | 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月22日 | | |
| SO ₂ | 瓶詰め時:10mg/L トータル:10mg/L未満 | | |
| アルコール度 | 11% | | |
| 特徴 | ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスミマセラシオ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し、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで穏やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。 | | |

