

Le Clos des Grillons コート・デュ・ローヌ地方 ル・クロ・デ・グリヨン

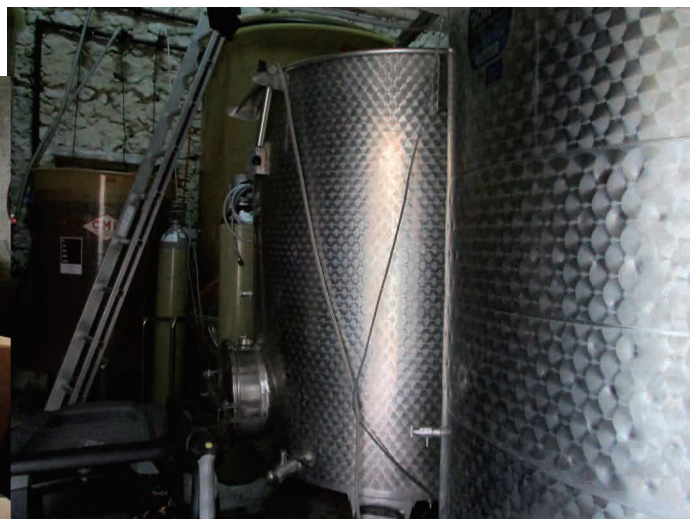
進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々

2010年6月 ローヌ地方タベル近郊に現地で見守る若手生産者を訪問。ル・クロ・デ・グリヨンのニコラ・ルノーは「9歳のとき、シャトーヌフ・デュ・パブで行われた試飲会が全ての始まりでした。」と語りかけました。大人が集い、ワインを囲んで社交するその輝かしい世界を子供ながらに体験し、知らぬ間にワインの魅力に誘惑されその虜になっていました。しかし彼の家族や親戚にはワイン関係者などいるはずもなく、この世界に憧れを持ったまま時は流れていきました。興味があった歴史と地理を学ぶのに集中し、教師の道を選びました。しかしローマ時代の歴史や地形測量など、自然とワインへと繋がっていくものばかり・・・大学の休みにカーブで働き、暇があれば醸造家を訪ね、自学でワインを学びアマチュア用の試飲コンクールに参加するなどワインを趣味として割り切っていたニコラですが、ある日、やはりワイン生産者になる夢を捨てきれずにいる自分に気付いてしまったのです。

2005年ついに第一歩を踏み出したニコラ。教師を辞め、自分の知識、そしてコート・デュ・ローヌで友人になった生産者を頼りに、ワインの道へ進むことを決めました。2006年3月、最も尊敬するジャン・ポール・ドメン(ドメヌ・ヴィルランペール・ジュリアン)の下で働き始め、ラングロールらとの交流を深めていきました。2007年、祖父から受け継いだ土地を売り、ロゼの銘醸地タヴェルから南西6kmに位置するロシュフォル・デュ・ガールに4.5haの畑を購入しました。同年8月にはジャン・ポールの元を離れ自分のドメヌを設立。小さな区画にいくつもの品種が混じる「コンプランテ(混植)」といわれる畑は10年近く放置され野生化していたため「そんな畑を買うなんて頭がおかしいんじゃないのか」と何度となく言われたといえます。ビオロジック栽培も昔ながらの地主さんたちには理解し難いようですが、「クレイジーだと思われても自分が正しいとおもうことはやり通す」とニコラは自分が選んだやり方を断固として変えず、ビオロジック栽培を貫き通しています。

彼の目的は醸造家になり、個人のカーブを持つこと。しかしニコラはカーブを持つ前にまず「醸造能力」そして「テロワールのポテンシャル」を確かめる必要があることを十分に理解していました。2007年9月、彼は自分の家のガレージをカーブへと建て直し(15m²!)、20hlだけ醸造してみました。ローヌ地方のdur(固い、重い)なワインを好まないニコラのセンスは繊細で、結果は思っていた以上に素晴らしい出来栄え。自分自身も大いに納得し、これを機にル・クロ・デ・グリヨンが本格的にスタートすることとなりました。多岐に渡る品種が渾然と聞き合う畑は43区画に分かれ、「品種によって熟すタイミングはもちろん違いますが、ブドウの樹1本の中でも日の照りや風の抜け方が違う、まさにマイクロクリマなんだ。だからブドウの個性ごとに収穫することができ自然とバランスが取れる」と言います。砂地が多い区画は馬で耕し、樹齢の高い区画は微生物の働きをかえって悪くしてしまう為あまり耕し過ぎないようにするなど畑によってそれぞれの手当てを行っています。そのためブドウがとても良い状態で収穫され、そのポテンシャルの高さがワインの味わいに反映されているのです。良く選果した完熟したブドウは生酵母のみで自然発酵、ステンレスタンクでシュールリー熟成後、無濾過、SO2無添加もしくはごく少量を添加し瓶詰めされます。

地質学を極めたニコラならではの畑と真摯に向き合う職人気質な姿が今でも目に焼きついています。是非ご賞味いただき体感して下さい。



Dionys

[36284] Primo Senso Blanc プリモ サンソ ブラン23				[36286] Esprit Libre Blanc エスプリ リーブル ブラン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	¥5,000			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/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	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	ComingSoon	40m	0.65ha・30hl/ha		石灰岩 小石混じりの砂	100m・北東・南東	0.75ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ ミュスカ (手摘み / 9 ~ 13年)			品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み / 7 ~ 12年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵			発酵	8月収穫 / 直接圧搾後、ステンレスタンクで4日間マセラシオンカルボニック 30hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	20hlのグラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年10月			熟成	25hlのステンレスタンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年3月		
SO ₂	無添加 トータル: 10mg/L未満			SO ₂	収穫後: 5mg/L 瓶詰め前: 5mg/L トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	ドメヌの新酒であるプリモ=プリムールはニコラ・ルノーがヴィオニエとミュスカをプレス後ステンレスタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。わずかな濁りのあるグリーンイエロー、しっかりとした香り立ち、洋梨や柚子ジャム、赤リンゴのアロマを感じます。ジューシーな果実味がアタックから拡がり、喉越しまで良いイメージで、クリアな酸とたっぷりの果実味を感じます。			特徴	石灰岩・小石混じりの砂土壌で育つサンソーを直接圧搾し4日間マセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。薄いピンクを帯びたイエローの外観、リンゴやスウィーティ、さくらんぼのアロマを感じます。やさしい口あたりにジューシーな果実味、リンゴを皮ごと食べたような味わいに、ほのかなビールの苦味やクリアな酸が溶け込んでいます。		

[36794] 1901 (Mille Neuf Cent Un/ミルヌフソナン) 22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	向き	面積
	丸い小石 泥灰土	北	0.47ha
品種 (収穫/樹齢)	ブルブラン100% (手摘み / 平均113年以上)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50%木樽、50%ステンレスタンクで発酵・熟成		
熟成	無濾過・無清澄		
SO ₂	ComingSoon トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	1901年に植えられたブドウで丸い小石が混じる泥灰土壌に混植されるブルブランを木樽とステンレスタンクで発酵、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の黄金色、金柑コンポートやマーマレード、黄桃、リコリスのアロマを感じます。厚みのある味わいがアタックにあり、コクと旨味たっぷりのしっかりとしたボディ、黄桃の余韻が長く残るアフターです。		

[34708] Tavel タヴェル19				[36965] Calcaires Rose カルケール ロゼ24			
呼称	Tavel タヴェル			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ(薄赤)・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオディナミ/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
	白色粘土 丸石	40m・南	0.69ha・35hl/ha		石灰岩、砂	40m・東・南	2.5ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 85% グルナッシュ 15% (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38年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンレスタンクで8日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾後、ステンレスタンクで発酵			発酵	全房で、一部ステンレスタンクでセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 一部、直接圧搾し、30hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	そのまま1ヶ月間熟成 無濾過・無清澄			熟成	セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	マロラクティック発酵時: 5mg/L トータル: 10mg/L未満			SO ₂	ComingSoon トータル: 10mg/L未満		
アルコール度	14%			アルコール度	13.5%		
特徴	白色粘土・丸石土壌で育つ樹齢40年のサンソーとグルナッシュをマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。たっぷり濁りのあるオレンジを帯びたルビー色、びわや干し柿、ブルー、イチゴのアロマを感じます。丸みのある柔らかなテクスチャー、溶け込んだエレガントな酸とタンニンがアクセントとなったたっぷりの熟成感、アフターに酸化のニュアンスが感じられます。			特徴	石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュを全房で一部ステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、一部は直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。オレンジを帯びた濃いロゼ色、フランポワーズやイチゴ、さくらんぼのアロマを感じます。やさしいアタックに拡がる果実味、心地の良いタンニンがスムーズでクランベリーの酸が残ります。		

[35354]Une Ile ユヌイル21 **[36964]Une Ile ユヌイル24**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥4,800
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 黄色粘土 白色粘土 40m・東・南 1.5ha・22hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル80% サンソー 20% (手摘み/7~21年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	10月25日収穫 ステンレスタンクで8日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無清澄・無濾過/瓶詰め:2021年11月1日
SO2	マロラクティック発酵中:5mg/L トータル:10mg/L未満
アルコール度	13%



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥5,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 黄色粘土、ガレ 40m・南 0.73ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル100% (手摘み/平均22年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	一部は全房でステンレスタンクで マセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 一部は直接圧搾し、 20hlと40hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無清澄・無濾過
SO2	ComingSoon トータル:10mg/L未満
アルコール度	13.5%



特徴 この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ベリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さが感じられます。

特徴 この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。ムールヴェードルを一部はマセラシオンカルボニック後プレス、一部は直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色の外観、ラズベリーやクランベリー、ザクロのアロマを感じます。柔らかなタンニンに高めの酸が溶け込んだ、やさしく旨の味わいです。

[36287]Vieux Sages ヴュー サージュ 23 **[36791]Vieux Sages ヴュー サージュ 24**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥5,000
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 向き 面積 赤色粘土 北 1.1ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均40年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	マセラシオンカルボニック 古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO2	ComingSoon トータル:10mg/L未満
アルコール度	12.5%



呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥5,000
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 向き 面積 赤色粘土 北 1.1ha
品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (手摘み/平均40年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	マセラシオンカルボニック 古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO2	ComingSoon トータル:10mg/L未満
アルコール度	13%



特徴 お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とベリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。

特徴 お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。淡い透明感のあるルビー色、リンゴやザクロのアロマを感じます。フレッシュな口あたり、穏やかなアタック、果実感に柔らかいタンニンが溶けてみ全体的におとなしく感じられる仕上がりです。

[37098]Primo Senso Rouge プリモ サンソールージュ 24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売	¥5,000
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 砂、ガレ 40m・南 0.65ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み/平均11年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵 熟成	全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄
SO2	ComingSoon トータル:10mg/L未満
アルコール度	13.5%



特徴 ドメーヌの新酒であるプリモ=プリムールで、サンソーをマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いロゼに近い鮮やかなルビー色、クランベリーやイチゴ、ブルーベリーのアロマを感じます。穏やかなアタックにじわりと拡がるエキス感、中程度のタンニンと高めの酸が溶け込んでいます。

[35849]La Pointue ラポワンチュ 22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	白色粘土 砂	40m・南	0.71ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 75% その他8品種25% (手摘み/平均121年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房でステンレスタンクで12日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月		
SO ₂	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	15.5%		
特徴	樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとしたボリューム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。		



[36294]La Pointue ラポワンチュ 23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,700		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	白色粘土 砂	40m・南	0.71ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 75% その他8品種25% (手摘み/平均121年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房でステンレスタンクで10日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月		
SO ₂	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14.5%		
特徴	南向きの白色粘土・砂質土壌で育つ樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種を全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、30hlのステンレスタンクで発酵・熟成し24年3月に瓶詰めしました。ガーネットの外観、カシスリキュールのアロマ、ミネラル感があり果実味のニュアンスと綺麗なタンニンが伸びやかに拡がります。		



[37100]Les Terres Blanches V.V. レテールブランシュ V.V.24

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	白粘土	40m・南	1.68ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 75% クレレットとカリニャン25% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	ステンレスタンクで醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	ComingSoon トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	白粘土土壌で育つグルナッシュ、クレレット、カリニャンを醸しプレス後、ステンレスタンク発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ザクロやカシス、プルーン、火打石、湿った土のアロマを感じます。しっかりとした果実味と拡がるタンニン、たっぷりの旨味でボリュームが徐々に増していきます。		



[36295]Eillet Rouge ウィエールージュ 23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥7,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 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		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂、石灰岩、泥灰土	40m・南	0.35ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% サンソー 20% (手摘み/平均97年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	全房でステンレスタンクで11日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 40hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/ 2024年3月		
SO ₂	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うっすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく拡がるエキス感、りんごのタンニンの存在感がアフターに感じられます。		

