Chateau de Gaure

ラングドック地方
シャトー・ド・ゴール

リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

南仏リムーに位置しているシャトー・ド・ゴール。2007年のヴィンテージから日本に上陸し、今ではすっかり日本でも定着しました。ここのオーナー Pierre Fabreは南仏Nime生まれ。エンジニアとして優秀な技術者でベルギーの大きなプラスティックス工場長として20年以上勤務しましたが、リタイア先の家を2004年に南仏に購入。何と200haもある大きな敷地に13世紀の古いお城があり、そこではペンションも経営しております。その中には25haの畑が付いてきており、それならばワインを造ろうと決心したのです。

もともと彼は南仏で5世代続いたブドウ栽培家の家に生まれました。そこでは醸造はしておらず、ブドウは全て協同組合に売っておりました。醸造家の道を選ばなかったピエールはこの家の購入をきっかけに「ワイン造りをしよう！するならば自然でかつ最高品質のワインを造ろう！」と、決心します。そして購入した2004年から化学製品を全く使わないブドウ畑に栽培に大改造、2005年から醸造を始めました。

彼はベルギーに住んでいるので、若き醸造家Marc Bertrand(1977年生)を2005年にスタッフに迎えました。マークは元々ブルゴーニュ・ディジョンの醸造学校で学び、それからアルザスやオーストリア等々の産地でワイン造りを勉強しておりました。彼もたどり着いたのは無農薬。その彼とピエールが出会い、この25haの大きな畑をビオへ大改革の計画に着手しました。が、口で言うほど簡単ではありません。もともと化学肥料を使用していた畑です。でも前の所有者は最後の2年間(2002/2003年)はもう畑に手をつけなかったので、かなり荒れ放題でした。が、幸か不幸か一切化学的なものは畑に入れていませんでした。それをたった3人のスタッフで造り上げるのですから大変な事ったら・・・。2005年からマークがこのシャトーに醸造責任者として任命されてから、最初の1年は畑作りに集中するため、その年は残念ながらほとんど協同組合にブドウを売りました。なので2004年からあるこのシャトーは、実質2006年から本格的醸造となるのです。

やっとワインを醸造して販売できたのは2006年からです。

広い広い畑は高さ300mの標高で、なだらかな傾斜になっており、森の中に独立して存在しておりますので、鳥の声しか聞こえません。その高さがこのワインの酸味を形成してくれております。敷地内を車で走らせても、とんでもなく広いのです。今もまだ手直ししなくてはならない畑が残っており(そっちの方が多いです)、毎日毎日仕事であふれかえっております。それでもやりがいのある仕事だと言っていたマークは、水を得た魚のように生き生きしております。もともと北の産地で修行をしていたせいでしょうか、個人的には白ワインの方が赤ワインより好きだそうです。一番好きな品種はChenin Blanc、南仏にしてもロワールの憧れの白品種を好むなんて親近感が湧いてきました。

【44932】Campagne Blanc Chardonnay カンパーニュ ブラン シャルドネ23

新着

呼称		Limoux リムー		
参考小売		￥3,000		
規格/タイプ		750ml×6×2 ／白・辛口		
栽培／認証		ビオロジック ビオディナミ／ エコセール ビオディヴァン		
テロワール		土壌	標高・向き	面積
		粘土石灰	250m・東	12ha
品種(収穫/樹齢)		シャルドネ100%(手摘み／平均60年)		
醸造	酵母	自生酵母		
	発酵・熟成	全房で、空気圧式圧搾 400Lの木樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
	SO_2	瓶詰め前：少量添加　トータル：43mg/L		
アルコール度		14%		
特徴		粘土石灰土壌で育った樹齢60年のシャルドネを全房でプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、グレープフルーツやカリンのアロマを感じます。ジューシーでボリュームあるしっかりとしたアタック、シャルドネらしい好バランスで、後味の綺麗な酸が心地よく、しっかりとした旨味も感じられるコスパの良い白です。		

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)

オーナーのFabreは絵を描くのが大好きで、醸造所の入り口に彼の大作が飾られております。そしてワインのラベルは何と彼の絵です。とっても素敵なラベルで、多才ぶりが解ります。最初は苦労の連続でしたが、Revue du Vin de Franceと言う本で、2006年ヴィンテージの新発見された5つのワインの内の1つとして紹介され、それ以降、名実共に南仏ではこのシャトーの知名度が上がり、フランスは元より世界各国から受注が来るようになり忙しくなりました。なのでベルギーの仕事を辞め、本格的に2012年から一家全員が南仏に移住してきました。受注が多いので2011年にLa Tour de Franceの畑を10ha買い足しました。その中には憧れのマカブもあります。2012年には8ha購入。ここのワイナリーの人気の白品