

C O S M O J U N



ドメーヌ シャウ エ プロディージュ
Domaine Chahut et Prodiges

グレゴリー・ルクレール氏。2007年からワイン造りを始めた、1970年生まれの42歳。ロワールの中心 Tours で生まれ、父は風景画家、母は会計士と、農業とはかけ離れた家庭に生まれました。

パリで長い間ワイン関係のジャーナリストとして働き、ワインが好きでボルドーで Cavist としてワインの商いの世界に入りました。しかしそれは長く続きませんでした。

何故なら憧れのボルドーでワインの仕事をして、お客様の選ぶワインは味よりも銘柄重視。毎日飲むワインよりセラーに並べる値段の高い見栄えの良いワインばかり。

色々悩んだけど、やはり自分でワインを作ろう!と故郷の近くのアンボワーズの醸造学校に入学し、1から農業を勉強しました。ちなみにこの学校はあのクリスチャン・ショサール氏、Thierry Puzelat 氏等、沢山の優良醸造家を卒業させております。

高校を出たばかりの若者に混じっての勉強は、パリでの第一線のマスコミ風情とは違い、新たな気持ちになり、ボルドーのようなスノービックな目線でのワイン感とは関係のない目線でワインに再度取り組むことが出来るようになったのです。

学校を卒業後、その学校の近くの村、Charge という所でラッキーにも畑を借りる事が出来たのが2006年。M.Jean-Francois MANGNEANT 氏の持ち畑のうち、たった1ha だけですが、その Gamay をたった1ha だけですが、自分1人でワインを仕込みました。2005年まで無農薬でなかった畑なので色んな苦労はあったけど、そのたった1ha から作ったワインを飲んで、「これなら続けていける」と確信したそうです。そして2007年から Jean-Francois に頼んで彼の畑、6.5ha を借り、会社を立ち上げて本格的に銀行の融資を受け、醸造家としての道を歩む事になりました。その Jean-Francois 氏はグレゴリーに畑を貸したので、自身はワイン作りを辞め、醸造所をグレゴリーに売りました。

最終的にグレゴリーの畑は以下の通りです。

- | | | | |
|---|----------------|-------------------|-----------|
| 赤 | ・ガメイ 1.5ha 強 | ・グロロー 1ha 強 | ・コー 1.5ha |
| 白 | ・シュナンブラン 1ha 強 | ・ソーヴィニオンブラン 1ha 強 | |

さてこの Domaine の名前ですが、こういう単語はありません。どういう意味か聞いたら、これはフランス人が大好きな Anagramme で、つづりを変える遊びです。以前 Bois Lucas にいたパスカルも独立して作った Domaine 名は奥様とパスカルの名前から Les Capriades としました。グレゴリーも同じでその元の名前を聞いたら、今までニコニコしていた顔が急に真面目になり「とても大切な人でした」と・・・。「まあじゃあ彼女ね」と聞いたら「いいえ、その方はもう亡くなっております。名前は秘密です」と言われました。とっても素敵な方なのでしょう。そういうロマンティックな一面を備えたグレゴリー、出来上がったワインも彼のお人柄が出ております。(2010.6.4 訪問6回目)



★ロワールの2010年も良い年となりました★

色んな所から情報が飛び交っていると思いますが、2010年はロワールにとって納得のゆく年となりました。天候に恵まれ、収穫も遅くなった割には酸が落ちなかったのです。

結果、どのワイナリーもボリューム感あふれるワインが出来あがりしました。こういう良い年にご自分の納得のゆくワイン生産者を見つけ、多めに購入するのも買い方の1つかもしれません。それを見つけるのは難しいかもしれませんが…。

テット ド ゴンドール

Vin de France Blanc 2010 Tetes de Gondoles

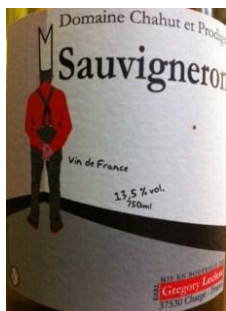


シュナンブラン種 100%。ロワールにとって一番高貴な白品種とされているシュナン B はご存知ブーブレ等の地域を筆頭に良い年には甘口に作り、蜂蜜のような香を楽しむというスタイルが一般的です。グレゴリーのシュナンも蜂蜜の香が中心ですが、しっかりとした辛口で一般的なシュナン B よりももっとシックなスタイルを目指します。天然アルコール度数 13.22 度。当然厚みはあり味わいも若干糖度は残っているように思えますが、分析上糖分はありません。ふくよかな香りと柔らかい味わいがそう感じさせるのです。

そして他シュナン B らしい糖度を感じる白ではなく、どんなお料理とも合いそうな一歩控えたグレゴリーのシュナン B。香が鼻につかないのです。厚みと酸は十分シュナン B なのですが、通常のシュナン B は女性的ですが、こちらは男性的なニュアンス、ドライでシャープ、ミネラル的です。フィルター処理していないのが見た目にはわかる色合いです。

ソーヴィニヨン

Vin de France Blanc 2010 Sauvigneron



グレゴリーのワインで一番好きなのは、このソーヴィニヨンブランです。非常にふくよかですが、カジュアルに飲めるタイプ。天然アルコール度数、13.51 度、さりげなく収穫を待ち自然の糖度をあげ、香りもソーヴィニヨンの良さが前面に出ています。

色も若干青目に引っ張られており、ソーヴィニヨンらしい1本。彼はこのワインを樽では発酵させません。大きなタンクでマロラクティックをさせました。なのでこの価格で出荷できますが、ウルトラコスパの良い白です。

この味わいは勿論ミレジムも手伝っておりますが、とってお買い得なワインです。

C O S M O J U N



Vin de France Rouge 2010 ^ク ^ー ^ド ^カ ^ノ ^ン Coup de Canon



グロロー100%の赤ワイン。もともと個性的な品種なので、醸造家としては処理が難しい面もありますが、なかなかこの個性が私は面白くて好きです。若干還元的なニュアンスがありますが、この品種だとこれも個性になっていき、果実香がふくよかな分、チャーミングに見えます。La Mule とは逆のスタイルでクラシックな Bio ワイン。どちらかというとかベルネ・フランのような風味で、タンニンは柔らかい感じがしっかりとワインに溶け込んでおります。

赤い果実やカンゾーの香りにシナモン系の香りが重なり、まだまだ熟成させたいタイプ。北のワインなのに酸味が非常に柔らかく、結果エレガントな出来上がりになっております。

天然アルコール度数 12.06 度。

Vin de France Rouge 2010 ^ラ ^ミ ^ュ ^{ール} La Mule



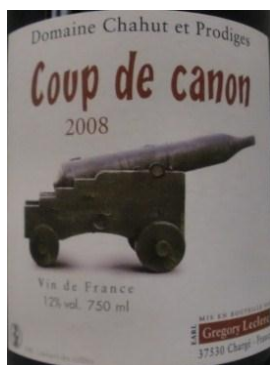
可愛らしいうさぎのように見えますが、実はラバのラベル。

100%ガメイ。このワインはグレゴリーのワインの中でも一番人気があります。

最初は若干、閉じ気味ですが、スワリングするとその後に甘い華やかな香りが充満してイチゴのような香りに変わります。とても飲みやすいスタイル。味わいは抜群にフレッシュでチャーミング。カジュアルでガメイの旨みが収縮されており、カジュアルワインでは言う事無し！これは買わなくては損です（きっぱり！）毎日でも飲みたいタイプです。天然アルコール度数 12.24 度。



Vin de France Rouge 2008 Coup de Canon ク ー ド カ ノ ン



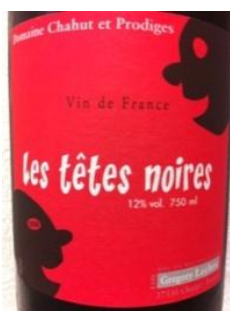
グロロー100%の赤ワイン。実は 2007 年は若干還元的な香りが強く、かなりスワリングしないと飲み辛かったのですが、この 2008 年にはそういう要因は少なく、2007 年より一回りも二回りも大きくなりました。もともと個性的な品種だったので、醸造家としては処理が難しい面もあります。でも他の醸造家がう〜ん、と唸らせるグロローはロワールでは実際いらっしゃいます。この若い若輩醸造家グレゴリーが2年目でガラッと実力を出し始め、まだまだ当然完

べきではありませんが、なかなか味があります。

La Mule とは逆のスタイルでクラシックな Bio ワイン。どちらかというとかベルネ・フランのような風味タンニンは柔らかいがしっかりとワインに溶け込んでおります。

赤い果実やカンゾーの香りにシナモン系の香りが重なり、まだまだ熟成させたいタイプ。北のワインなのに酸味が非常に柔らかく、結果エレガントな出来上がりになっております。天然アルコール度数 11.45 度。

Vin de France Rouge 2008 Les Tets Noires レ テ ッ ト ノ ワ ー ル



コー種、たった 3 樽だけ醸造された赤ワイン。

名前の通り黒い頭のラベルですが、マルベックというタンニンの強い黒葡萄品種からこの名前を思いつきました。このタンニンの強い品種は北に行ってもアントシニアンたっぷり、それに酸味が加わりすいすいと飲め、最後は苦味で引き締めた味わいです。

とてもシンプルでアフターの綺麗なワインです。今までのグレゴリー

の中の Cot では一番上品に仕上がっております。還元香があまりありません

天然アルコール度数 12 度。今回の彼の黒品種の中では一番上品なタイプです。