



ルドヴィック シャンソン
Ludovic CHANSON

ロワール/モンルイに無農薬の畑でワインを作っている Alex Mathur(アレックス・マチュー)というワイナリーがありました。そこの醸造家のエリックは2007年迄たった1人でワインを作っておりました。

ワイン作りを勉強する為に2005年にアンボワーズに入学したルドビク・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作りたくてエリックと意気投合して2008年に一緒にワイン作りを始めました。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/Alex Mathur 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 **Ludvic Chanson** という新しいワイナリーが誕生したのです。1971年 Tours 生まれの40歳、ルドビク・シャンソン氏。

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・ルクレール氏(ドメヌ・シャウ・エ・プロディジュ)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、実際自分でワイン作りを始めたのは、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作りを行っています。

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、シュナンがメインです(4.6ha)。

さらに、シャルドネが0.65ha、そしてソーヴィニヨン・ブランが0.75ha と全て白品種です。



↑ 左から2番目がルド、4番目が新井、他の子は2011年のボアルカスタジエ達。



ペティヤン ナチュレル レ ピオン
 ★Montlouis sur Loire Petillant Naturel Les Pions 2009



シュナン 100%、AOC モンルイ・シュール・ロワールのペティヤンです。ステンレスタンクで 6 カ月発酵後、1 リットルにつき 14g の糖を加えてティラージュを行い、酵母の添加はしません。自然の泡を取り込み、アルコール添加や SO₂ の添加はせずにデゴルジュマンを行う。マロラクティック発酵はなし。アルコール度数、去年は 13 度でしたが、2010 年はほぼ 14 度に近い、13.99%。

香りに熟成香が立ちこめ、飲む前からドキドキさせられます。もうこれはペティヤンのカテゴリーを越えております。あの Binner の Cremant のような、そして時々私が感じる Krug の Champagne のような素晴らしい泡です。これはまだ寝かせた方が良くもかもしれません。

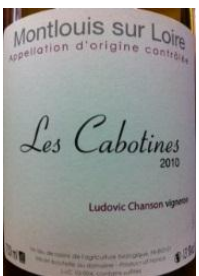
ベル ア ミ
 ★Vin de France Blanc Bel Ami 2010



Chardonnay100%。収穫後プレスして50%を樽で発酵、50%ステンレスタンクで14ヶ月発酵。一切の補糖も補酸も行いません。天然アルコール度数 13.00%。名前の由来は…見ての通り美しい友達。大好きな人と楽しく飲んで貰いたいとの事です。

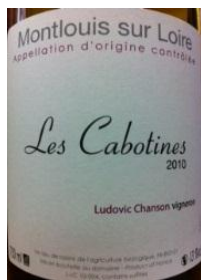
味は文句なし、とっても綺麗なワインです。コスパが良い1本です。SO₂をほとんど使用していない為、色は若干酸化的に見えますが、味わいはそれはそれはナチュラルです。つかかる事がありません。口の中でとろけるキャンディーのような味わいです。でも辛口ですよ。豊熟なので甘くすらも思ってしまう Body です。

レ カボティヌ
 ★Montlouis sur Loire Les Cabotines 2010



シュナン 100%、AOC モンルイ・天然アルコール度数 12.94 度。完全辛口 平均樹齢 40 年、収量 32hl/ha、生産本数 6000 本 100%樽熟成。去年もびっくりしましたが、今年もビックリです。ポテンシャルの高い CHENIN を辛口にする人はこの地域ではあまりおりません。そういうレベルのジュースをしっかり最後まで発酵させると、辛口でも蜂蜜のようなフレーバー、品の良い白桃の香りに若干スパシーな複雑さも見え隠れしております。

蜂蜜もアカシアのような柔らかい香りで、酸味とのバランスが絶妙です。このワインを飲めばLudoの実力が解る、Stephane Cossais が生きていたら間違いなくブラボーと言ったワインに違いありません。どんなお料理も合わせられそうです。



★Montlouis sur Loire Les Pêcheurs 2010

レ ペ シ ェ ー
 シュナン 100%、AOC モンルイ・天然アルコール度数 12.51 度。辛口～やや甘口。100%樽熟成、辛口のように大きなタンクで寝かせなかったため、ブレンド後、2mg の SO₂ を添加し瓶詰め（残糖の関係で…）しました。味わいはやや甘みが残りますが、酸がしっかりしているので非常に飲みやすいタイプです。非常にエレガントでその甘味はべた付かず、嫌らしい感じではありません。

絶対に甘口が嫌いな人でも嫌う事の出来ないスタイルです。このワインの 2009 年を Ludo は東北の震災の為にチャリティーワインとして、60 本も日本の為に寄付してくれました。これをどこかのチャリティー会場で飲まれたお客様はあまりに美味しくて、きっと御金を出してどこかで購入してくれるはず。華のある女優さんのようなスタイルです。



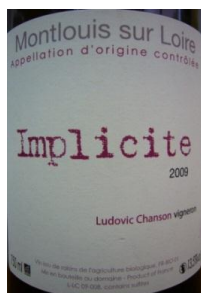
★Montlouis sur Loire Moelleux Safran 2009

サフラン
 シュナン 100%、AOC モンルイ・天然アルコール度数 12.44 度。やや甘口。平均樹齢 50 年、収量 22hl/ha、生産本数 2200 本 残糖 50g/L。ボトリティス菌(貴腐菌)が付着した葡萄を 10/27 に収穫、100%樽熟成 12 ヶ月（新樽率 20%）これは凄いです。色も濃くしかも健全な酸化のない濃い色。これだけボトリティス(貴腐)のワインですが、まず香にレモンのようなフレッシュさが TOP を支配し、それから独特の蜂蜜香に移行します。

ふくよかさ・格も十分「旨い！」としか言い様がありません。このワインで Ludo の立ち位置がこの Montlouis で決定したような出来栄です。彼の一番の自信作、このワインのリリースを今まで待ったかがありました。

アンプリシット

★Montlouis sur Loire Implicite 2009



このワインのリリース迄 2 年待ちました。モンルイの辛口では最高峰のワイン。何と天然アルコール度数 13.88 度。色は輝くばかりの金色、香はアカシアの蜜や真っ赤な熟れたリンゴの芯の部分。まさにモンルイです。これぞシュナン・ブランです。一切 SO₂ を使用しないので、味わいに若干だけ酸化のニュアンスもありますが、それもこのクラスになると格の個性になっていきます。樽熟成ですが、その樽のニュアンスも感じません。そういう意味でも素晴らしいバランスです。

シュナンの様々な味わい方をルドが楽しませてくれます。シャープ過ぎない酸が絶妙な構成要因になり、このワインを盛りたてます。