

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。



Diony

【35850】Mimosa ミモザ16				【35848】Tavel タヴェル22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Tavel タヴェル		
参考小売	¥10,000			参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ(薄赤)・辛 SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/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	0.35ha・27hl/ha		砂、ガレ、白粘土	40m・南	0.85ha・17hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ヴィオニエ100% (手摘み/平均7年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% クレレット20% 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	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵			発酵	全房でステンレスタンクで9日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾		
熟成	228Lの古樽で72ヶ月産膜酵母下で熟成 無濾過・無清澄 / 2023年4月			熟成	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	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	15.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	樹齢7年のヴィオニエをプレス後、ステンレスタンクで発酵、228Lの古樽で産膜酵母下で72ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。			特徴	ローヌ岸の右岸に位置するタヴェルはフランス発のロゼワインAOCとして1936年に認定されました。砂、ガレ、白粘土土壌で育つグルナッシュ、クレレット、サンソーを全房で9日間マセラシオンカルボニックステンレスタンクで発酵・熟成しました。		
【35552】Esprit Libre エスプリ リーブル21				【35554】Les Terres Blanches V.V. レテールブランシュ V.V.21			
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	¥4,800			参考小売	¥4,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT		
栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/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・収量
	白粘土 砂 ガレ 黄粘土	40m・全方位	1.5ha・25hl/ha		白粘土	40m・南	1.68ha・15hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル50% サンソー 50% (手摘み/平均35年)			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			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でステンレスタンクで9日間醸し空気圧式圧搾したものと 直接圧搾したものをアッサンブラージュし、 ステンレスタンクで発酵・熟成			発酵	ステンレスタンクで18日間醸し、空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成		
熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月			熟成	無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	マロラクティック発酵時:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	ニコラ・ルノーが白粘土、砂、ガレ、黄粘土土壌で育つムールヴェードルとサンソーを9日間醸しプレスしたものと直接圧搾したものをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。			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。		
【35851】Eillet Rouge ウィエ ルージュ 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 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	バイオロジックバイオダイナミ/エコセール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	砂 石灰 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	全房でステンレスタンクで21日間マセラシオンカルボニック						
熟成	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 / 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	13%						
特徴	カルケールと同じ畑の樹齢97年のグルナッシュの力強さを和らげるためにサンソーをアッサンブラージュし、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。						

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)

Diony