



# 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チック工場長として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。こ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の大きな畑をピオヘ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だから、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。

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。このワイナリーの人気の白品種の畑とご縁があったとの事。

Chenin、Mauzac、Chardonnayなので品薄のこのワインが増えるのでホッとします。これからも益々エネルギーなワイン造りを期待したいと思います。



(新井順子)

*Dionny*

【43764】Campagne De Gaure Chardonnay カンパーニュ ド ゴール シャルドネ20				【43936】Limoux Blanc リムー ブラン20			
呼称	Limoux リムー		<b>SOLD OUT</b>	呼称	Limoux リムー		<b>SOLD OUT</b>
参考小売	¥2,700			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス			栽培/認証	バイオロジック / エコセール		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 300m・東 40ha・20hl/ha			テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 粘土石灰 250~350m・南東 13ha・20hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ80% シュナンブラン15% モーザック5%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/除梗し、空気圧式圧搾 5hlの木樽と30hlのフールドで発酵			発酵	空気式圧搾 / 228Lと400Lの木樽で発酵 (マロラクティック発酵20~60日)		
熟成	4hlと5hl木樽で熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月7日			熟成	そのまま木樽で7ヶ月熟成 / 濾過あり・無清澄		
SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:94mg/L			SO <sub>2</sub>	プレス後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:94mg/L		
アルコール度	14%	アルコール度	14%				
特徴	カンパーニュシリーズ、シャルドネを除梗しプレス後、5hlの木樽と30hlのフールドで発酵し、4hlと5hlの木樽で熟成しました。緑色の強い淡い黄金色、とろりとした粘性、完熟みかんや金柑、マーマレードの香りやシェリーのアロマ、完熟した旨味が感じられない程のボリューム感と前ミレジムと比較するとしっかりとした味わいと香りの存在感が顕著です。	特徴	複数区画に植わるヴィエイヴイーニュのシャルドネ、シュナンブラン、モーザックをアッサンブラージュして木樽で発酵、そのまま7ヶ月熟成しました。とろりとした粘性の黄金色、金木犀や金柑コンポート、フローラルの香り、完熟果実の甘さが口中に拡がり、酸味がアクセントとなった味わいは厚みとしっかりとした旨味があり、長めの余韻にはトロピカルな香りが残ります。				
【43765】Oppidum オピドゥム20				【43777】Campagne De Gaure Syrah Grenache カンパーニュ ド ゴール シラー グルナッシュ 20			
呼称	Limoux リムー		<b>SOLD OUT</b>	呼称	Languedoc ラングドック		<b>SOLD OUT</b>
参考小売	¥4,200			参考小売	¥2,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 粘土石灰 300m・東 40ha・20hl/ha			テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 250m・東 50ha・20hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ60% シュナンブラン25% モーザック15%(手摘み/平均40年)			品種(収穫/樹齢)	シラー 95% グルナッシュ 5%(手摘み/平均40年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月収穫/除梗し、空気圧式圧搾 5hlの木樽と12hl・30hlのフールドで発酵			発酵	9月収穫/セメントタンクで醸し、空気圧式圧搾 40hlのセメントタンクで発酵		
熟成	12hl・30hlのフールドで熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月18日			熟成	35hl・40hlのセメントタンクで熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2021年12月7日		
SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:41mg/L			SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:50mg/L		
アルコール度	14%	アルコール度	14%				
特徴	オピドゥム(要塞)が建てられた場所に畑があることから命名しました。粘土石灰に植わる3種の白ブドウを除梗しプレス、5hl・12hl・30hlの木樽で発酵し、12hlと30hlのフールドで熟成しました。グリーンエロー色、スウィーティや晩白柚、レモネードのアロマ、柔らかいアタックに広がる果実味、シャープな酸に中程度のエキシ感、アフターはスッキリとした印象です。	特徴	大人気となったカンパーニュシリーズ、シスト土壤に植わるシラー主体にグルナッシュとアッサンブラージュ、セメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。黒に近い濃いガーネット色、干しブドウやプラム、カシスの香り、アタックに湿った土の香りとカシスジャムのアロマが拡がり、丸みのあるタンニンと完熟の旨味、アフターは長くコスパの良い逸品です。				
【43586】Mathis マティス20				【43766】Pour Mon Pere プール モン ペール20			
呼称	Languedoc ラングドック		<b>SOLD OUT</b>	呼称	Languedoc ラングドック		<b>SOLD OUT</b>
参考小売	¥3,000			参考小売	¥4,200		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / エコセール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ / ビューロヴェリタス		
テロワール	土壌 向き 面積・収量 粘土石灰 南 10ha・20hl/ha			テロワール	土壌 標高・向き 面積・収量 シスト 250m・東 10ha・20hl/ha		
品種(収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み / Coming Soon)			品種(収穫/樹齢)	シラー 40% カリニャン30% グルナッシュ 20% ムールヴェードル10%(手摘み/平均45年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	除梗後、セメントタンクで8~12週間醸しと発酵			発酵	9月収穫 / 空気圧式圧搾 18hl・35hlのセメントタンクで発酵		
熟成	5年落ちの古樽で8ヶ月熟成 濾過あり・無清澄			熟成	4hlの木樽と35hlのセメントタンクで熟成 濾過あり・無清澄 / 瓶詰め:2021年12月15日		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:0mg/L			SO <sub>2</sub>	収穫・発酵・熟成・瓶詰前:少量添加 トータル:27mg/L		
アルコール度	14%	アルコール度	14%				
特徴	リムーの南向き粘土石灰土壤に育つメルローを除梗し、セメントタンクで醸しと発酵、5年以上使用する木樽で8ヶ月熟成仕上げたキュヴェで2016年に生まれた初孫の名前を冠しました。濃いガーネット色、カシスジャムやブルーベリーの香り、スモークで焦ばしさもあり、ボリュームのあるアタックにスパイシーなタンニンの厚みがアフターにも感じられます。	特徴	2009年に他界したお父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壤に植わる黒ブドウ4品種をプレス、セメントタンクで発酵後、木樽とセメントタンクで熟成しました。濃いガーネット色、アルコール由来の粘性、カシスジャムやいちじくジャムの香り、しっかりと広がる旨味のアタックに完熟ベリーの香りが加わり、タンニンと果実味が溶け込んだ心地の良い仕上がりです。				

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)

*Diony*





# Temple de Gaure

## Hommage a Olivier

南仏、Limouxにある、Chateau de Gaureとの付き合いも15年になりました。

オーナー /ピエールが私のお願いを聞いてくれて2haものPinot Noirを植樹し、その子供達がやっと育ち、2021年に私が南仏に南下してナチュラルワインを仕込む事がやっと出来る事になりました。私は2000年にブルゴーニュのDomaine de Chasorneyで初めてピノワールの醸造を学んだ時から「いつか納得のいくブルゴーニュのようなワインを造りたい！」と思い、まだ完成品を造っていません。

ですので、この“南仏イケてるピノワールを造るプロジェクト”は私の夢であり、SO2を一切使わない事を未だに躊躇しているピエールにもプラスの計画でした。毎年このシャトーに訪問する時に畑を見て「早く大きくなれ！早く大きくなれ！」と楽しみました。そして2021年春、やっと私のピノワールの醸造が出来る！ロワールの私の畑とダブルで仕込めるぞ！と思った矢先、ロワールのLes Vins ContesのOlivier Lemasson氏が他界しました。私にはとてもとてもショックでした。一緒に2002年に同じロワールでワイナリーを始めた同期の仲間、そして私の念願の夢のピノワールをオリヴィエの所で毎年造らせて貰っていたから、南仏と同時に完成させたかったのです。辛くて辛くて・・・

なのでこのロワールのピノは、もうオリヴィエの所で造れないので、ノエラ(・モランタン)の醸造所で仕込ませて貰いました。それはオリヴィエの為に仕込んでラベルにHommage a Olivierとなっていますが、ディオニーさんからのリリースはまだお待ちくださいませ。

そして、南仏の初めて造るピノワールも同じようにオリヴィエの為に造ろう！と決心しました。

そしてある奇跡が起きました。2021年6月17日に、いつものようにロワールのLUDOの所で皆で飲んでいたら、ニコラ・ルナルがヒョイと顔を出したのです。当然、皆、仲間だったオリヴィエの話になります。

「私、オリヴィエの為に南仏でピノワール造るんだ！」と言ったら、

ニコラが「僕も造りたい！ピノワールやってみたかったのだ！」

私「そしたら1本やる？」

ニコラ「出来るの？」

私「勿論、でもニコラって裏切るじゃない。本気でやる？」

ニコラ「本気だよ、だってオリヴィエの為にしよう」

こうやってとんとん調子で話が決まったのです。

直ぐにピエールと3人で打ち合わせ。2021年6月25日に3人で南仏で落合い、畑で打ち合わせ。そしてニコラ風のピノワールを1本、私風のピノワールを1本、競争して造る事になりました。まさか大先輩のニコラと一緒に同じ畑のブドウを同じ醸造所で造る事になるとは、これもオリヴィエのお陰です。

2021年9月4日、最初はニコラのブドウを収穫。彼は大きなコンクリートタンクに、最初はブドウをそのまま、その上にエグラッパしたブドウを入れ、その上にブドウのまま、そしてまたエグラッパしたブドウ、最後のそのまま、とサンドの状態に仕込みました。かつての私のカベルネフランやkunikoが同じ方法です。60hlです。

翌日9月5日は私のブドウを収穫。私はコンクリートタンクでなく木の大きなタンクにエグラッパしないでそのまま漬け込みました。25hlです。

翌日9月6日はピエールの誕生日、皆で残りの畑を見ながら、今後のシャトーの醸造方針等色々話し合いました。

私はその後、自分のロワールの畑のピノワールの収穫が9月13日にあるので、ロワールに戻り、もろみ管理をニコラにお願いしました。2021年の発酵はとても早く、もっと漬け込みたかったのですが南仏にトンボ帰り。9月18日にニコラのタンクも私のタンクも同時にデキュベしてプレス。そしてそのジュースをニコラは同じタンクに戻し、私も木のタンクに戻しました。私はその後、ボジョレーヌーボの収穫があるので、直ぐにブルゴーニュに移動しました。そして落ち着いた後、ピノワールを新樽に2樽入れて熟成させました。ニコラのワインはそのまま同じタンクで熟成させました。

2022年2月19日、3人は南仏に集合し、試飲をします。ニコラのワインは本当に上品でピュアで美味しく、文句の付け所がありません。私のワインも美味しいのですが、少しボワゼ気味、ピエールは初めてのナチュラルピノワールが心配で、この2つをブレンドしよう！と提案しましたが、私とニコラが話し合い、別々に瓶詰めする事が決定しました。ニコラは樽の香りが好きでなかったし、私は経験上、このワインは2~3年経過したら、このボワゼが溶け込み美味しくなるのを知っているからです。

そうやって同じラベル、そしてオリヴィエの為に1度だけ造った特別キュベが誕生しました。同じラベルだけど、味わいが違います。

このピノは樹齢が若いので、樽熟成は少し早かったかもしれませんが、まだ厚みが弱いのです。でも私は南仏でも標高が高く、土地の下から得られたミネラルのお陰で綺麗な酸味が残っているので、ブルゴーニュと同じ方法もMLFでまどめたかったのです。2つとも同じ畑、同じ醸造所で造ったものですが、造り主が違い、造る方法が違うとこれだけ味わいが違います。是非比較して召し上がって下さい。大先輩ニコラの胸を借りて私も沢山勉強させて貰いました。新人に戻った気持ちで、オリヴィエの為に造りました。どっちがお好きでも、是非楽しませて頂けたら幸いです。

【43938】PinotNoir Hommage Olivier Junkoピノワール オマージュ オリヴィエ(ジュンコ)21				【43937】PinotNoir Hommage Olivier Nicolasピノワール オマージュ オリヴィエ(ニコラ)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	¥4,000 ※エチケット上部に「JUNKO ARAI」シールを貼っております			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	バイオロジック / ビューロヴェリタス			栽培/認証	バイオロジック / ビューロヴェリタス		
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
	粘土石灰	250m・南東	3ha・20hl/ha		粘土石灰	250m・南東	3ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月5日収穫 / 全房でトロンコニック樽で醸し 空気圧式圧搾 / 25hlのトロンコニック樽で発酵 新樽でマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月4日収穫 / 60hlのセメントタンクに 最初はブドウを全房で、その上に除梗したブドウ、 その上に全房のブドウ、除梗したブドウ、 最後に全房のブドウをサンド状態で6週間醸し、空気圧式圧搾 60hlのセメントタンクで発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO2	無添加 トータル:4mg/L未満			SO2	無添加 トータル:4mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	オリヴィエへ捧げる南仏シャトーゴールのピノワールを順子が醸造したキュヴェです。全房のピノワールをトロンコニック樽で醸しプレス後発酵、新樽に移しマロラクティック発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黒みを帯びたパープルガーネット色、カシスやフランボワーズ、白檀香、酸味を感じるアタック、穏やかなタンニンにベリー系の酸味が心地よく残ります。			特徴	オリヴィエへのオマージュでCHDゴールのピノワールをニコラ・ルナルが醸造を手がけた特別キュヴェです。大きなセメントタンクに全房のブドウの上に除梗したブドウ、その上に全房と繰り返し続けミルフィーユ状態で仕込み6週間醸し後プレス、60hlのセメントタンクで発酵・マロラクティック発酵・熟成しました。パープルガーネット色、フランボワーズやペパーミント、樽香を感じます。		

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)

