



Valérie Courrèges

シュドウエスト地方
ヴァレリー・クレージュ

カオールらしい・らしくない・女性醸造家ならではの味わい

Cahorsと聞くと南西地方の「黒いワイン」というイメージではないでしょうか?歴史は長く、昔から存在しておりますが、太陽が強く、タンニンの強いブドウが栽培されているので、よくボルドーワインにブレンドしたと言われております。でも実はAOCに認定は1971年と比較的遅かったのです。場所はボルドーから南に向かいトゥールーズという大きな都市までの広い範囲。そして西から東まで40kmを蛇行するロット河沿いに広がっている産地ですので東と西ではかなり味わいが違います。いまだに生産者はブドウ栽培をしてブドウを売り、自分達でワインを造っていない生産者の方が多いのです。だから日本ではこのAOCは昔から、そこまで頻繁に見かけませんね。それも、この産地の味わいの違いはあまり気にされないのが現実です。

西側は海岸沿いで、温暖で寒暖の差が少ない気候です。その為、東より2週間近く収穫日が早いのです。多分、日本では西側のワインのイメージがカオールでしょうね。赤のみのAOCでマルベックを70%以上使用するのが義務付けられております。その他メルローやタナ、カベルネ・フラン、シラーと言った黒ブドウ品種もあります。今は殆ど見ないジュランソン・ノワールと言う品種もあったそうですが、私は存じません。マルベックは地元ではAuxerrois(オーセロワ)やCot(コット)とも呼ばれておりますが、ちなみにロワールでは同じCotをコーと発音します。

ヴァレリーは1973年6月28日生まれ、Tarbesという町に生まれました。ヴァレリーのご両親はワイン関係ではありませんでしたが、ワイン造りにとても興味があり、トゥールーズ大学醸造学部を卒業。オノロジストとしてプロヴァンスのワイナリーの仕事をしておりましたが、自分自身のワインを造りたくなり、生まれ故郷の南西地方を選びました。ピレネーの近くで22haの畑を購入。ご主人も同じオノロジストなので、時々彼女のDomaineを手伝ってくれます。ヴァレリーはLeo君という男の子のお母様で、人生の中で2つの空間を大切にしております。2つの家があり、それを半分半分行き来しております。1つは醸造家としてカオールの家で過ごしワインを作ります。もう1つは母として子供との時間を持つためプロヴァンスの家で過ごします。こういう新しいスタイルの生き方は、何だか素敵ですね。今、フランスでは女性の醸造家が増えておりますが、フランスの子育て政策が充実しているので、家庭との両立が可能になりました。これからもっと女性の醸造家は増えるでしょうね。

前の畑の所有者はbioではありませんでしたが、彼女が買ってからビオディナミに変更。3年目の2022年からはエコセールもデメテルも正式にbioとして認定します。ラッキーな事に1999年からカオールでビオディナミでワイン造りをしている大御所Domaine Cosse Maissonnesuveのオーナー、マチュー・コス氏の協力を得て始める事が出来ました。彼のワインは実にエレガントで味わい深いスタイル、それにヴァレリーの女性的感性が加わったナチュラルワインです。



彼女に質問しました。「何故、ビオディナミを選んだのですか?」その答えがいかにもヴァレリーらしく「私にはサプリメントだから、無くてはならない存在だから。」色々な醸造家と出会いましたが、こういう答えは初めてです。とてもチャーミングだし、気取りがないし、自然体に聞こえます。ヴァレリーの買った畑は東側の大陸性気候。その石灰質土壌のマルベックはエレガントで、重たいマルベックではありません。ミネラルたっぷりのブドウです。そして粘土質土壌にはメルロー他の品種を植えており、半分の畑の植樹は1968年、今VVとして良い味わいを放っています。半分は1970～1980年に植えられたブドウ、今、働き盛りです。私が最初に訪問した2020年9月30日もカベルネフランの収穫でした。ロワールの方が北なのに、ここ東側のカオールは本当に収穫が遅いのです。勿論西側のカオールは終わっております。去年は9月18日から始まりました。ロワールでもとても暑くて、初めて8月末に収穫を開始した年でした。なので皆様が思っている東のカオールのイメージはかなり違うと思います。収穫は25名の収穫者で行い、基本的に全てのブドウは90～100%をエグラッペします。そして彼女自身がオノロジストなので、最後にはSO2を10～15mg入れます。さあ初めて日本の上陸の赤ワイン、是非お試し下さいませ。(2021.10.29 第2回目訪問 新井順子)



Diony

【44084】Zinzolin ザンゾラン20				【44085】Ocrement-Dit オクルモンディ 20			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Cahors カオール		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / (2022年エコセルメテール取得予定)			栽培/認証	ビオロジック ビオディナミ / (2022年エコセルメテール取得予定)		
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 石灰岩	280m・北	7ha・25hl/ha		赤粘土 ジュラ紀の石灰	280m・北	5ha・25hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)40% シラー 30% カベルネフラン20% メルロー 10%(手摘み/平均39年)			品種 (収穫/樹齢)	オーセロワ(マルベック)100% (手摘み/40~50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月20日収穫/除梗後、 セメントタンクで5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンクで1日2回ピジャージュしながら発酵 セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年6月			発酵 熟成	9月20日収穫/除梗後、 セメントタンクで5日間醸し、空気圧式圧搾 セメントタンクで1日2回ピジャージュしながら発酵 セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年6月		
SO ₂	収穫後:1mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:46mg/L			SO ₂	収穫後:1mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:47mg/L		
アルコール度	14.5%			アルコール度	14%		
特徴	カオールに 22ha の土地を所有するヴァレリー、4 品種を除梗しセメントタンクで醸し後プレスしセメントタンクで1日に2回ピジャージュを施しながら発酵、セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガーンネット色、カシスやブルー、檜の香り、タンニンがじわりと広がる美味しさに溶け込んだ酸と果実味、バランスの良いミディアムタイプのワインです。			特徴	カオールの石灰・赤粘土土壌で育つマルベックを除梗しセメントタンクで5日間醸し後プレスし、セメントタンクで1日に2回ピジャージュを施しながら発酵、セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いガーンネット色、カシスやザクロ、焚火、火打石、湿った土の香りを感じます。摘みたてベリーの実味に、しっかりとしたタンニンと冷涼な酸が溶け込んでいます。		



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)



Diony