



Ludovic Chanson

ロワール地方
ルドヴィック・シャンソン

情熱家ルドの大らかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ロワール、モンルイに無農薬の畑でワインを造っているAlexMathur(アレックス・マチュー)というワイナリーがありました。その醸造家のエリックは2007年までたった1人でワインを造っておりました。

ワイン造りを勉強する為に2005年にアンボワーズに入学したルドヴィック・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造りたくてエリックと意気投合して2008年に一緒にワイン造りを始めました。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 AlexMathur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Ludovic Chansonという新しいワイナリーが誕生したのです。1971年Toursの生まれのルドヴィック・シャンソン。

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(ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ)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。高校を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、実際自分でワイン造りを始めたのは、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造りを行っております。

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しております。

ルドが引き継いだ畑は全部で6ha。モンルイなので、シュナンブランがメインで4.6ha、さらにシャルドネが0.65ha、ソーヴィニヨンブランが0.75haと全て白品種です。(新井順子)



Diony

【44175】Sans Pagne サンパーニュ 21				【44176】Les Pions レピオン21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥3,800			参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/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
	粘土 シレックス	50m・東、西	0.7ha・11hl/ha		粘土 シレックス	50m・東、西	2ha・11hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ ムニユピノー(手摘み/平均45年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均35年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月収穫/水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵			発酵	9月収穫/水平式圧搾/ステンレスタンクで発酵		
熟成	糖が残った状態で2021年10月瓶詰め 12ヶ月間瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン:2022年10月/無濾過・無清澄			熟成	糖が残った状態で2021年11月瓶詰め 20ヶ月間瓶内発酵・熟成 デゴルジュマン:2023年7月/無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:20mg/L トータル:26mg/L			SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:13mg/L		
ガス圧	6.5気圧			ガス圧	3.4気圧		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	直訳すると「腰巻」ですが添加などがないナチュラルさを表現する言葉遊びです。ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしました。			特徴	モンルイのシュナンブランをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成後23年7月にデゴルジュマンしました。		
							
【44177】Gavroche ガヴロッシュ 21				【44179】Rigodon リゴドン22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール			栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/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	面積・収量
	粘土 シレックス	50m・全方位	0.75ha・30hl/ha		粘土 シレックス	50m	1.5ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均45年)			品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(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	9月収穫/水平式圧搾			発酵	9月収穫/空気圧式圧搾		
熟成	グラスファイバータンクで13ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年10月			熟成	グラスファイバータンクで8ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	収穫後:10mg/L 発酵中:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:43mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12%		
特徴	レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。自社ブドウのソーヴィニヨンブランを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	粘土・シレックス土壌で育つ樹齢45年のシュナンブランをプレスしグラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。		
							
【44178】Les Cabotines レカボティヌ21							
呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール						
参考小売	¥4,300						
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口						
栽培/認証	バイオロジック ビオディナミ/エコセール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土 シレックス	50m・全方位	4ha・11hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン100%(手摘み/平均45年)						
醸造	酵母 自生酵母						
発酵	9月収穫/空気圧式圧搾						
熟成	400Lの木樽で12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年10月						
SO ₂	収穫後:10mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:32mg/L						
アルコール度	13%						
特徴	19～20世紀のパリのキャバレーを舞台に活躍した女性アーティストへオマージュしたキュヴェです。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランを400Lの木樽で12ヶ月発酵・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)

Diory