



Jérémy Choquet

ロワール地方
ジェレミー・ショケ

シュヴェルニーから美しいピノノワールをお届けします

Jeremie Choquetジェレミー・ショケは1983年6月9日生まれ。Toursの近くにRocheという美しい街がありますが、その農業学校を卒業の後、2009年にThierry Puzelatの友人でアンジェでBIOを実践するパスカルの所で1年醸造所の仕事をしました。

2010年～ 2014年はDomaine des Pins Soing en Sologne という食肉の関係の会社で仕事をしながらワイン造りの準備をしておりました。

2015年に近所のワイナリー、Domaine de la Gaudronniereの15haの畑の仕事をしておりました。そのオーナーが持つ畑の6haをジェレミーが借りる事になりました。そして2015年から完全ビオにしました。1.6ha Pinot Noir、0.80ha Cot、0.40ha Gamay そして2019年から2.3haのソーヴィニヨンブランを借りました。

2020VTGまでは、畑の仕事は主にジェレミーが中心、そして醸造は元奥様Blandineが行っていましたが2021VTGからは醸造まですべてジェレミーが行っております。

私は2010年と2015年にピノノワールを植え、同じ2018年から造っていますが、私の畑がまだ赤ちゃんのせいもありますが、初っ端からこんなワインを造っちゃうなんて・・・やきもちすら覚えちゃいますね(笑)

ロワールはブルゴーニュではありませんから、なかなかピノノワールは難しいのですが、私の目指すロワールのピノノワールに近いです。

生産量はまだまだ少なく、50%フランス、50%は輸出でフィンランドと日本とアメリカの3つの国だけです。少しずつ無理なく、生産量を増やす予定です。

(2019年12月5日 第二回目訪問)



【44204】Noctus Picus ノクチュ ピキュ 22				【43666】Last Cow ラストコー 20			
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	¥3,800			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土 シレックス	ComingSoon	2ha		粘土 シレックス 石灰 礫	ComingSoon	20hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / 40年)			品種(収穫/樹齢)	コー 100% (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	水平式圧搾 25hlのグラスファイバータンクで発酵			発酵	全房で、グラスファイバータンクで1週間マセラシオンカルボニック 水平式プレス機で圧搾 / グラスファイバータンクで10日間発酵(ルモンタージュ 1回) (別のグラスファイバータンクで7日間マロラクティック発酵)		
熟成	228Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄			熟成	225Lの木樽で6ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月		
SO ₂	瓶詰め前: 極少量 トータル: 32mg/L			SO ₂	瓶詰め時: 15mg/L トータル: 21mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	10.5%		
特徴	ジェレミーが19年から借りている粘土・シレックス土壌の畑で育つソーヴィニヨンブランをプレスし、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、摘みたての白桃、リンゴや二十世紀梨、ライ麦やトウモロコシの香り、爽快なアタックにリンゴの風味、心地良い酸味と中程度の果実感がバランスよく、さっぱりとしたアフターを楽しめます。			特徴	ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーをグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帯びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。		
【43811】Sansonnet サンソネ21				【44203】Red Deer レッドディア22			
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	¥3,600			参考小売	¥3,800		
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 / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
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 石灰	ComingSoon	1.5ha・15hl/ha		粘土 シレックス	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	カベルネフラン100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月10日収穫 / 全房でグラスファイバータンクで10日間醸し 水平式圧搾後、グラスファイバータンクで発酵			発酵	全房でグラスファイバータンクで醸し 水平式圧搾後、グラスファイバータンクで発酵		
熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年3月15日			熟成	225Lの古樽で熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前: 極少量 トータル: 16mg/L			SO ₂	瓶詰め前: 極少量 トータル: 45mg/L		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	21年は遅霜の甚大な被害を受けた年でした。ガイヤックから購入したガメイをグラスファイバータンクで10日間醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたガーネット色、摘みたてフランボワーズ、ブルーベリー、スミレの香り、優しい口あたりで丸みのある味わいにおとなしいタンニンと後半のほろ苦さが目立つ短いアフターが印象的です。			特徴	粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸し後プレスし、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、ブルーベリーやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが広がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。		

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)