

Clos Leo

ボルドー地方
クロ・レオ

篠原麗雄がカスティヨンのテロワールならではの凝縮感を表現

2008年6月、ボルドー地方ジロンド河右岸の銘醸地サンテミリオンから程近いカスティヨンの篠原邸へ。
クロ・レオのオーナー篠原麗雄は兵庫県宝塚生まれの日本人醸造家です。大阪のワイン販売店で働いていましたが、ジャン・リュック・テヌヴァンに誘われ渡仏し、サンテミリオンのシャトー・ヴァランドローでワイン造りを手掛けた後、2002年にこのカスティヨンで0.83haのブドウ畑付きの家を購入しました。

北向き斜面は良く手入れされ、土壌の質も樹齢も充分で、テヌヴァンやシャトーオーゾヌのアラン・ヴォティエが太鼓判を押し羨ましがれるほどです。樹齢は40～50年、石灰質が多い区画にはカベルネフランを、粘土質のところにはメルローを栽培していますが、畝ごとに品種が分かれているわけではなく自然な混植となっています。この粘土質石灰質土壌の畑は、畝と畝の間を広くにとり、夏に1枝に2房に絞る作業を行うなど手間と工夫を惜しみません。

醸造・熟成は自然にゆっくりと行い、2006年に新しく購入したステンレスタンクにより、更に柔らかいタンニンの抽出に成功しました。麗雄は、「凝縮感があり、複雑で厚みのある味わいのワイン造りを目指している」と語ります。



[35201] Clos Leo クロ・レオ17				[34135] Clos Leo Magnum クロ・レオ マグナム16			
呼称	Castillon Cotes de Bordeauxカスティヨン・コート・ド・ボルドー			呼称	Castillon Cotes de Bordeauxカスティヨン・コート・ド・ボルドー		
参考小売	¥11,000			参考小売	¥19,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ SOLD OUT			規格/タイプ	1500ml×2 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
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	110m・北と平地	0.83ha・35hl/ha		粘土石灰	110m・北と平地	0.83ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み / 40～50年)			品種(収穫/樹齢)	メルロー 80% カベルネフラン20% (手摘み / 40～50年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで1ヶ月間発酵 新樽と古樽に移しマロラクティック発酵後、 そのまま18ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め後、1年以上瓶内熟成			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで1ヶ月間発酵 新樽と古樽に移しマロラクティック発酵後、 新樽と古樽で29ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:5mg/L トータル:74mg/L			SO ₂	澱引き時:5mg/L トータル:64mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	15%		
特徴	5月にマイナス4度で遅霜が降り新芽が寒さで焼けカベルネフランが全滅、全体の7割が被害に遭い生産をやめようかと思った程の厳しい年でしたが、暑い夏が熟成を助け順調に収穫を迎えました。ステンレスタンクで1ヶ月発酵後、木樽へ移し18ヶ月熟成、瓶詰め後1年以上瓶熟しました。濃いめの黒色ガーネット色、ブラックチェリーやカシス香、豊かなタンニンと複雑味のある骨と酸のハーモニーが特徴です。			特徴	2016年は春先に雨が多く、夏以降は晴天が続く夜は涼しく酸の乗ったブドウが収穫できました。北向きの粘土石灰土壌のメルローとカベルネフランをステンレスタンクで1ヶ月発酵後、木樽へ移し29ヶ月熟成しました。深く詰まったルビーの外観から、カシスやパニラの落ち着いた香りを感じます。シルキーなタンニンを伴う力強い味わいにエレガントな酸、熟成感が大人のワインを演出します。		
[34136] Clos Leo Cuvee S クロ・レオ キュヴェ S16				[34137] Clos Leo Cuvee S Magnum クロ・レオ キュヴェ S マグナム16			
呼称	Castillon Cotes de Bordeauxカスティヨン・コート・ド・ボルドー			呼称	Castillon Cotes de Bordeauxカスティヨン・コート・ド・ボルドー		
参考小売	¥18,500			参考小売	¥37,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ SOLD OUT			規格/タイプ	1500ml×2 / 赤・フルボディ SOLD OUT		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
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	110m・北と平地	0.83ha・25hl/ha		粘土石灰	110m・北と平地	0.83ha・25hl/ha
品種(収穫/樹齢)	メルロー 80% カベルネフラン20% (手摘み / 40～50年)			品種(収穫/樹齢)	メルロー 80% カベルネフラン20% (手摘み / 40～50年)		
醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで1ヶ月間発酵 フリーランジュースの中汲みのみを新樽へ移し、 マロラクティック発酵後、木樽で29ヶ月熟成 無濾過・無清澄			醸造・発酵・熟成	ステンレスタンクで1ヶ月間発酵 フリーランジュースの中汲みのみを新樽へ移し、 マロラクティック発酵後、木樽で29ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO ₂	澱引き時:5mg/L トータル:50mg/L			SO ₂	澱引き時:5mg/L トータル:50mg/L		
アルコール度	15%			アルコール度	15%		
特徴	リリース4年目となるスペシャルキュヴェで粘土石灰質土壌の北向きの畑で育てたブドウをステンレスタンクで1ヶ月発酵後、フリーランジュースの中汲みのみを新樽へ移しマロラクティック発酵と熟成を計30ヶ月行いました。豊かな粘性のある深いルビーの外観から、パニラやカシスの香り、見事としか言いようのない均整のとれたボディでシルキーな味わいと上品な酸、すべてが美しきグランヴァンです。			特徴	リリース4年目となるスペシャルキュヴェで粘土石灰質土壌の北向きの畑で育てたブドウをステンレスタンクで1ヶ月発酵後、フリーランジュースの中汲みのみを新樽へ移しマロラクティック発酵と熟成を計30ヶ月行いました。豊かな粘性のある深いルビーの外観から、パニラやカシスの香り、見事としか言いようのない均整のとれたボディでシルキーな味わいと上品な酸、すべてが美しきグランヴァンです。		

篠原麗雄プロデュース！カジュアルライン「ガン ヴァン」

クローレオのオーナー篠原麗雄は兵庫県宝塚生まれの日本人醸造家です。大阪のワイン販売店で働いていましたが、ジャン・リュック・テヌヴァンに誘われ渡仏し、サンテミリオンシャトー・ヴァランドローでワイン造りを手掛けた後、2002年にこのカステイオンで0.83haのブドウ畑付きの家を購入しました。

篠原麗雄を訪問した2016年の2月、『ぜひ一緒に訪問したいシャトーがあるんだよ』と誘われ、到着した先は彼の畑から車で15分程北へ走ったAOCフラン・コート・ド・ボルドー地区に畑とカーヴを持つChâteau Cru Godardシャトー・クリュ・ゴダール。レオの本拠地カステイオンコート・ボルドーとサンテミリオンに囲まれた場所です。

シャトー・クリュ・ゴダールはFrank et Carine Richardフランク・リシャールとカリン・リシャール夫婦で営む家族経営の小さなシャトー。黒ブドウは18ha、白は2haの畑をもち90年代まではブドウを協同組合に販売しておりました。2000年代に入りワイン造りを開始し、2007年からはビオロジック栽培、15年からは全てビオダイナミ栽培へ移行しております。プレパレーションも自ら作る徹底ぶりです。

ブドウに酸を残しやすい粘土石灰で保水性が高い土壌、そしてこの粘土石灰の下には分厚い石の塊(岩盤)が何メートルにもわたって地中深く続いております。その隙間を平均樹齢40年のメルローとカベルネソーヴィニヨンの根が伸びはっておりワインに特筆すべきミネラルを与えております。

リブルヌよりも北のここは朝晩はしっかり冷え昼間とはしっかりした寒暖差があります。そういったテロワールなのでブドウはゆっくりと実り、酸も綺麗に備え、なにより土壌(岩盤)由来のとても上品なミネラルを備えます。実際に畑を歩きブドウを食べ、種まで完熟するのを待って収穫されているそうで、出来上がるワインには岩盤由来のミネラルはもちろん、ジューシーでほんのり甘旨い風味と細やかな酸味も兼ね備えます。

そんなシャトー・クリュ・ゴダールと篠原麗雄との共同プロデュースで生まれたのが、『Gang Vang/Franc Cote de Bordeaux(ガン ヴァン/フラン・コート・ド・ボルドー)』。土壌の厚い石の塊(岩盤)からネーミングしました。

篠原麗雄らしい上品でしなやかな個性を兼ね備えながらも、気軽に普段の食卓で多くの方々に楽しんで頂く、篠原麗雄プロデュースのカジュアルラインです！



[35093]Gang Vang ガン ヴァン19							
呼称	Francs-Côtes de Bordeaux フラン・コート・ド・ボルドー						
参考小売	¥2,800						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	ビオダイナミ ビオロジック / エコセール						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>87m・南南西</td> <td>28ha・22hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	87m・南南西	28ha・22hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	87m・南南西	28ha・22hl/ha					
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 65% カベルネソーヴィニヨン15% カベルネフラン10% マルベック10% (手摘み/平均45年)						
醸造 発酵・熟成	10月5日収穫 / 除梗後、アッサンブラージュし水平式搾機でプレス100hlのステンレスタンクで3週間発酵(ルモンタージュ 1日10回)そのままマロラクティック発酵後、11ヶ月間シュールリー熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年9月						
SO ₂	収穫時とマロラクティック発酵時: 50mg/L 瓶詰め時: 20mg/L トータル: 43mg/L						
アルコール度	14.5%						
特徴	篠原麗雄とAOCフラン・コート・ド・ボルドーのシャトークリュゴダールとの共同プロデュースで土壌の厚い石の塊(岩盤)からネーミングしました。プレス時に4品種をブレンドしステンレスタンクで発酵、そのまま11ヶ月熟成しました。粘性豊かなガーネット色、カシスやショコラの香り、スムーズな口当りに滑らかなタンニン、エレガントなテイストに心地の良いアフターが光ります。						



Diony

あの篠原麗雄プロデュース！ カジュアルライン「ル・プチ・レオ」

ボルドー地方
クロ・レオ

ボルドーの日本人醸造家 篠原麗雄
テロワールと拘りの醸造が生み出すグランヴァン
ファーストヴィンテージとなるカジュアルライン「ル・プチ・レオ」登場！



※バラードの畑と、向こうに見えるのはクロレオの畑です。

クロ・レオのオーナー篠原麗雄は兵庫県宝塚生まれの日本人醸造家です。大阪のワイン販売店で働いていましたが、ジャン・リュック・テヌヴァンに誘われ渡仏し、サンテミリオンシャトー・ヴァランドローでワイン造りを手掛けた後、2002年にこのカステイオンで0.83haのブドウ畑付きの家を購入しました。

北向き斜面は良く手入れされ、土壌の質も樹齢も充分で、テヌヴァンやシャトーオーゾヌのアラン・ヴォティエが太鼓判を押し羨ましがるほどです。樹齢は40～50年、石灰質が多い区画にはカベルネフランを、粘土質のところにはメルローを栽培にしていますが、畝ごとに品種が分かれているわけではなく自然な混植となっています。この粘土質石灰質土壌の畑は、畝と畝の間を広くとり、夏に1枝に2房に絞る作業を行うなど手間と工夫を惜しみません。

醸造・熟成は自然にゆっくりと行い、2006年に新しく購入したステンレスタンクにより、更に柔らかいタンニンの抽出に成功しました。麗雄は、「凝縮感があり、複雑で厚みのある味わいのワイン造りを目指している」と語ります。

そして今回、Clos Leo(クロ・レオ)のすぐ隣に位置する醸造所 P.L. バラードで造ったル・プチ・レオをご紹介します。この2013年がファーストヴィンテージとなります。

P.L. バラードのオーナー、バラードと初めて出会ったのは2002年。ベルバス・ド・カステイオンにクロ・レオを設立した当初より、隣人であるバラードにこの地区の土壌の特徴等を教えてもらい、またクロ・レオの畑の作業も行ってもらっており、麗雄自身大変お世話になった生産者です。

バラードはボルドー大学の醸造学科で学びエノログの国家資格を持っています。彼はクロ・レオと同じテロワールの粘土石灰質土壌や砂利や砂質等の土壌の葡萄畑をカステイオンに40ha所有しています。平均樹齢は約30～35年。セパージュは、メルロが80%、残りの20%がカベルネソーヴィニヨンとカベルネフランです。醸造は100%ステンレスタンクで行っています。バラードと麗雄で何度も意見交換をし、クロ・レオに似たスタイルながらより飲み易いワインを目指して造りました。暖かみを感じる色合いのエチケットには、2匹の愛らしい仔ライオンがデザインされています。

[34138] Le Petit Leo ル プティ レオ16							
呼称	Castillon Cotes de Bordeauxカステイオン・コート・ド・ボルドー						
参考小売	¥2,700						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	- / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>100m・平地</td> <td>20ha・49hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	100m・平地	20ha・49hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	100m・平地	20ha・49hl/ha					
品種(収穫/樹齢)	メルロー80% カベルネフラン20%(最新の機械/平均30年)						
醸造 発酵	除梗し、ステンレスタンクで5日間[8℃]醸し						
熟成	ステンレスタンクで12日間[27℃]発酵中にセラミック製の筒を下部から通し微量の酸素を吹き込むマイクロヴィラーージュ(マロラクティック発酵[18℃]あり) そのまま20ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄						
SO ₂	収穫時とマロラクティック発酵後:20mg/L トータル:24mg/L						
アルコール度	14.5%						
特徴	リリース4年目となるキュヴェで、クロレオの隣バラードの畑で育つ樹齢30年の2品種を除梗しステンレスタンクで発酵中にセラミック製の筒を下部から通し微量の酸素を吹き込むマイクロヴィラーージュを施した後、熟成しました。粘性豊かなガーネット色、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、ふっくらとした口あたりに好印象で、穏やかなテイストが色々なお食事とのマリアージュを可能とすでしょう。						



Diony