

# Le Clos des Grillons コート・デュ・ローヌ地方 ル・クロ・デ・グリヨン

## 進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々

2010年6月 ローヌ地方タベル近郊に現地で見守る若手生産者を訪問。ル・クロ・デ・グリヨンのニコラ・ルノーは「9歳のとき、シャトーヌフ・デュ・パブで行われた試飲会が全ての始まりでした。」と語りかけました。大人が集い、ワインを囲んで社交するその輝かしい世界を子供ながらに体験し、知らぬ間にワインの魅力に誘惑されその虜になっていました。しかし彼の家族や親戚にはワイン関係者などいるはずもなく、この世界に憧れを持ったまま時は流れていきました。興味があった歴史と地理を学ぶのに集中し、教師の道を選びました。しかしローマ時代の歴史や地形測量など、自然とワインへと繋がっていくものばかり・・・大学の休みにカーブで働き、暇があれば醸造家を訪ね、自学でワインを学びアマチュア用の試飲コンクールに参加するなどワインを趣味として割り切っていたニコラですが、ある日、やはりワイン生産者になる夢を捨てきれずにいる自分に気付いてしまったのです。

2005年ついに第一歩を踏み出したニコラ。教師を辞め、自分の知識、そしてコート・デュ・ローヌで友人になった生産者を頼りに、ワインの道へ進むことを決めました。2006年3月、最も尊敬するジャン・ポール・ドメン(ドメヌ・ヴィランペール・ジュリアン)の下で働き始め、ラングロールらとの交流を深めていきました。2007年、祖父から受け継いだ土地を売り、ロゼの銘醸地タヴェルから南西6kmに位置するロシュフォル・デュ・ガールに4.5haの畑を購入しました。同年8月にはジャン・ポールの元を離れ自分のドメヌを設立。小さな区画にいくつもの品種が混じる「コンプランテ(混植)」といわれる畑は10年近く放置され野生化していたため「そんな畑を買うなんて頭がおかしいんじゃないのか」と何度となく言われたといえます。ビオロジック栽培も昔ながらの地主さんたちには理解し難いようですが、「クレイジーだと思われても自分が正しいとおもうことはやり通す」とニコラは自分が選んだやり方を断固として変えず、ビオロジック栽培を貫き通しています。

彼の目的は醸造家になり、個人のカーブを持つこと。しかしニコラはカーブを持つ前にまず「醸造能力」そして「テロワールのポテンシャル」を確かめる必要があることを十分に理解していました。2007年9月、彼は自分の家のガレージをカーブへと建て直し(15m<sup>2</sup>!)、20hlだけ醸造してみました。ローヌ地方のdur(固い、重い)なワインを好まないニコラのセンスは繊細で、結果は思っていた以上に素晴らしい出来栄え。自分自身も大いに納得し、これを機にル・クロ・デ・グリヨンが本格的にスタートすることとなりました。多岐に渡る品種が渾然と聞き合う畑は43区画に分かれ、「品種によって熟すタイミングはもちろん違いますが、ブドウの樹1本の中でも日の照りや風の抜け方が違う、まさにマイクロクリマなんだ。だからブドウの個性ごとに収穫することができ自然とバランスが取れる」と言います。砂地が多い区画は馬で耕し、樹齢の高い区画は微生物の働きをかえって悪くしてしまう為あまり耕し過ぎないようにするなど畑によってそれぞれの手当てを行っています。そのためブドウがとても良い状態で収穫され、そのポテンシャルの高さがワインの味わいに反映されているのです。良く選果した完熟したブドウは生酵母のみで自然発酵、ステンレスタンクでシュールリー熟成後、無濾過、SO<sub>2</sub>無添加もしくはごく少量を添加し瓶詰めされます。

地質学を極めたニコラならではの畑と真摯に向き合う職人気質な姿が今でも目に焼きついています。是非ご賞味いただき体感して下さい。



*Dionys*

**[36290] Calcaires Blanc カルケール ブラン23**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオロジックビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土、砂	45m・南、北東	1.5ha・28hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン ブルブラン(手摘み/平均35年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で直接圧搾		
熟成	ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13.5%		
特徴	粘土と砂質の土壌で育つグルナッシュブランを主体にブルブランとともに全房で直接圧搾後、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、レモンやライムのアロマを感じます。少しクリスピーなタッチに文旦を食べたときのジューシーさの後に苦みがアクセントとなり、優しい甘みのある柔らかいアフターが印象的です。		



**[35847] Calcaires Rose カルケール ロゼ22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩、砂	40m・東、南	2.5ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%(手摘み/平均37年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でステンレスタンクで7日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾/ステンレスタンクで発酵		
熟成	セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月		
SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュ、グルナッシュブラン、ブルブランを全房で7日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵しセメントタンクで熟成しました。オレンジがかったアセロラカラー、イチゴやチェリーの香り、クリスピーなタッチに香りから想像する通りの果実感、飲み進むとしっかりとしたタンニンが感じられじわっと広がるエキスが美味です。		



**[36289] Calcaires Rose カルケール ロゼ23**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	石灰岩、砂	40m・東、南	2.5ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 100% (手摘み/平均38年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で、一部ステンレスタンクで7日間マセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 一部、直接圧搾し、30hlのステンレスタンクで発酵		
熟成	セメントタンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月		
SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュを全房で一部ステンレスタンクで7日間マセラシオンカルボニック後プレス、一部は直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。オレンジカラーのロゼ、ワイルドベリーやチェリー、ミネラルの香り、ピワや杏の果実感に心地の良いタンニンが溶け込んだクリアな味わいが印象的です。		



**[36293] Tavel タヴェル23**

呼称	Tavel タヴェル		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ(薄赤)・辛口 <b>SOLD OUT</b>		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂、ガレ、白粘土	40m・南	0.85ha・17hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 60% クレレット20% サンソー 20%(手摘み/平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でグルナッシュとサンソーは ステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾		
熟成	クレレットは直接圧搾し、 20hlと30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月		
SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	14%		
特徴	タヴェルはロゼワインAOCとして1936年に認定されました。砂、ガレ、白粘土土壌で育つグルナッシュとサンソーはマセラシオンカルボニックしプレス、クレレットは直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いチェリーレッド色、紅玉リンゴやバラのアロマ、クリスピーなタッチでチェリーのコンポートのような甘みに広がるエキスイ感、ロゼとは思えない赤のような味わいは妖艶な逸品です。		



[35354] Une Ile ユヌイル21				[36288] Une Ile ユヌイル23			
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	¥4,800			参考小売	¥5,000		
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	バイオダイナミ/エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ/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
	黄色粘土 白色粘土	40m・東・南	1.5ha・22hl/ha		黄色粘土、ガレ	40m・南	0.73ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル80% サンソー 20% (手摘み/7~21年)			品種 (収穫/樹齢)	ムールヴェードル100% (手摘み/平均22年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月25日収穫			発酵	一部は全房でステンレスタンクで		
熟成	ステンレスタンクで8日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾			熟成	11日間マセラシオンカルボニック後、空気圧式圧搾 一部は直接圧搾し、		
	ステンレスタンクで発酵・熟成 無清澄・無濾過/瓶詰め:2021年11月1日				20hlと40hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無清澄・無濾過		
SO <sub>2</sub>	マロラクティック発酵中:5mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	13%			アルコール度	12.5%		
特徴	この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ベリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さが感じられます。			特徴	この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。ムールヴェードルを一部はマセラシオンカルボニック後プレス、一部は直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うっすら濁りのあるチェリーレッド色、ウォーターメロンの香り、クリスピーなタッチにイチゴのニュアンスと優しい果実味、少し高めめの酸がアクセントとなった薄旨な仕上がりです。		
[36285] Primo Senso Rouge プリモ サンソールージュ 23				[36287] Vieux Sages ヴュー サージュ 23			
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	¥5,000			参考小売	¥5,000		
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	バイオダイナミ/エコセール			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	向き	面積
	砂、ガレ	40m・南	0.65ha・40hl/ha		赤色粘土	北	1.1ha
品種 (収穫/樹齢)	サンソー 100% (手摘み/平均11年)			品種 (収穫/樹齢)	シラー 100% (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	全房でステンレスタンクで8日間マセラシオンカルボニック			発酵	マセラシオンカルボニック		
熟成	空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年10月			熟成	古樽で発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	Coming Soon トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11%			アルコール度	12.5%		
特徴	ドメーヌの新酒であるプリモ=プリムールで、樹齢11年のサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成し10月に瓶詰めしました。やや濁りのある明るいルージュ、野イチゴやミントのアロマ、クリスピーなタッチ、イチゴのニュアンスと熟した果実感、瑞々しくスルスルと飲みやすい味わいは中盤からミントのような爽快感が上ります。			特徴	お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とベリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。		
[35849] La Pointue ラポワンチュ 22				[36294] La Pointue ラポワンチュ 23			
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	¥5,700			参考小売	¥5,700		
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	バイオダイナミ/エコセール			栽培/認証	バイオダイナミ/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
	白色粘土 砂	40m・南	0.71ha・21hl/ha		白色粘土 砂	40m・南	0.71ha・21hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 75% その他8品種25% (手摘み/平均121年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 75% その他8品種25% (手摘み/平均121年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房でステンレスタンクで12日間マセラシオンカルボニック			発酵	全房でステンレスタンクで10日間マセラシオンカルボニック		
熟成	空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月			熟成	空気圧式圧搾 30hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年3月		
SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満		
アルコール度	15.5%			アルコール度	14.5%		
特徴	樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとしたボリューム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに広がります。			特徴	南向きの白色粘土・砂質土壌で育つ樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種を全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、30hlのステンレスタンクで発酵・熟成し24年3月に瓶詰めしました。ガーネットの外観、カシスリキュールのアロマ、ミネラル感があり果実味のニュアンスと綺麗なタンニンが伸びやかに広がります。		

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)

【36295】Cillet Rouge ウィエルージュ 23				【36291】Les Terres Rouges レテールルージュ 15			
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	¥7,000			参考小売	¥7,000		
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 ビオダイナミ/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	砂、石灰岩、泥灰土	40m・南	0.35ha・40hl/ha		赤粘土	60m・北	1.5ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 80% サンソー 20% (手摘み/平均97年)			品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% シラー 50% (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	全房でステンレスタンクで11日間マセラシオンカルボニック			発酵	グルナッシュは除梗しステンレスタンクで14日間醸し	
	熟成	空気圧式圧搾 40hlのステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 2024年3月			熟成	シラーは全房で14日間マセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄	
	SO <sub>2</sub>	熟成中:5mg/L トータル:10mg/L未満			SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:20mg/L未満	
アルコール度	13.5%			アルコール度	14%		
特徴	南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うっすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく広がるエキス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。			特徴	丸い小石が混ざった赤粘土土壌の区画で造られテール・ルージュ(赤い土地)と名付けました。除梗したグルナッシュは醸しを、全房のシラーはマセラシオンカルボニックを行った後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ガーネット色、ドライフルーツ、なめし革の香り、柔らかな口あたりにしっかりとタンニン、ベリー旨味がしっかりと溶け込んだ滑らかな余韻が印象的です。		

SOLD OUT



SOLD OUT

