

Le Petit Clou des Vents

シュドウエスト地方
ル・プチ・クロ・デ・ヴォン

寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト

2015年7月、ボルドーを朝6時半に出発した私達は真東のベルジュラック方面へ向かい、その手前20kmで南へと方向を変えました。15分程車を走らせブドウ畑が姿を現しだすと、そこはコート・ド・デュラスです。移動中は平地が多かったのですが、このあたりは小高い丘が続く丘陵地帯、その一つの丘の上で朝8時の待ち合わせです。5分位するとヴィニユロンらしいポロポロの車で姿を現したのがル・プチ・クロ・デ・ヴォンの造り手シルヴァン・ジュグラです。

1979年ラングドック地方のベジエ生まれ、両親が教師の家庭で育ちましたが、お爺様がブドウ栽培家であった為、小さな頃から畑を遊び場として自然に触れながら育ちました。ヴィニユロンになる事を夢見ていたシルヴェンは高校を卒業後、醸造学校で勉強し21歳になった時にピク・サン・ルーのクロ・マリーでナチュラルワインの魅力に憑りつかれます。そこで3年間働いた後、奥様の出身地である南西地コート・ド・デュラスに居を移し、生活と自身の独立資金集めを目的に南隣の地域コート・デュ・マルマンデのカーヴ・コーペラティヴ(生産者協同組合)に勤め醸造を担当しながら経験を重ねました。そして遂に独立のチャンスを得たのは2011年、コート・ド・デュラスのネゴシアンからの出資を受け醸造所と畑を取得し、「自分の造りたいものを造る！」と栽培から醸造まで一人で手掛けています。



現在はこの地の伝統的なブドウ品種メルローとソーヴィニヨンブランを1.5haずつ、合計3haをビオロジック栽培しています。ソーヴィニヨンブランの畑は、大西洋から東へ約100kmの西向き斜面にあり、大西洋からピレネーからの地層がぶつかる土壌で、粘土質の中に石灰岩がゴロゴロと転がっています。他の畑よりも高い丘にある西向き畑は、海からの風をまともに受けるので、風通しが良く病気や害虫を防ぐことが出来る上にワインに冷涼感をもたらしてくれます。メルローの畑は、より石灰岩が細かく粘土と混ざり合った粘土石灰土壌で南向きの畑です。日当たりが良い為、ブドウ樹を頭位の高さまで伸ばしエネルギーを使わせながら自然な影を作って過熟を防いでいます。

収穫後は、ブドウ毎のポテンシャルを見ながらの自然な醸造を心掛けます。白は房ごとグラスファイバータンク内で12日間マセラシオンを行った後にプレスし熟成に移ります。

赤はブドウの状態を見ながら区画ごとに醸されます。樹齢が若く酸が乗りやすい畑のものはセミマセラシオンカルボニックを行いフルーティに仕上げ、高標高の樹齢が古いものは除梗せずに14ヶ月間古樽で熟成する伝統的な醸造方法を取ります。赤白いづれもSO2は瓶詰時に極少量加えるだけで、醸造段階では一切使用しません。どのワインを飲んでも角の取れた優しいアタックで、果実の旨みがたっぷり詰まっています。

「俺はオリジナルだからな！」とAOCや品種のイメージに影響を受けず、自分の目指すワイン造りに邁進するシルヴァンです。

南西地方産ナチュラルワインの素晴らしさを感じ取っていただければと願っています。

※ドメーヌ名の表記について

2012年からAOC法に縛られずに自由にワインを造りたいとVdFにしましたが、その年にINAOから「AOCを取得していないドメーヌで、区画名を示すClos(クロ)という表記の使用禁止」の通達を受けました。

したがって2013VINよりClou(クロ・同じ発音)というドメーヌ名表記にしています。



Dionny

[36308]à L'Ouest de Mon Sud アルウエストドモンシュドブラン22 **[36309]Toutes Voiles Dehors トゥットヴォワルドオール22**

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥3,200			
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	180m・南南西	75ha・30hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン50% (手摘み/平均15年) セミヨン50% (手摘み/78~101年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月3日収穫 全房で品種ごとにガラスファイバータンクで7日間醸し 垂直式圧搾/25hlのガラスファイバータンクで発酵 アッサンブラージュし熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年1月20日			
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1.5mg/L トータル:3mg/L未滿			
アルコール度	13%			
特徴	ラングドック出身で現在デュラスでブドウ造りを行うシルヴァンがソーヴィニヨンブランとセミオンを各々醸し後別タンクで発酵、アッサンブラージュし熟成しました。輝きのある黄金色、黄桃やママレード、アプリコットジャムの香り、しっかりとした果実味が口中甘い果実香が拡がり、ボリューム感を感じますが酸がバランスを整え、アフターにはオレンジピールのほろ苦さがアクセントとなります。			

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥3,500			
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	150m・南南西	0.25ha・30hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均16年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月3日収穫/全房でガラスファイバータンクで7日間醸し 垂直式圧搾/25hlのガラスファイバータンクで発酵 10年落ちの古樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年12月14日			
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1.5mg/L トータル:3mg/L未滿			
アルコール度	13%			
特徴	アルウエストドモンシュドのソーヴィニヨンブランを2つのタンクで発酵したうちの1つを、10年落ちの古樽で熟成し仕上げました。輝きのある黄金色、しっかりとした粘性、黄桃やママレード、アプリコットジャム、オレンジピールの強いアロマ、しっかりとした果実味にほろ苦さと口中甘い果実の香り、拡がるエキシ感が心地の良いアフターです。			

[36310]Claire クレール22				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥3,800			
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土石灰	150m・南南西	0.6ha・30hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み/平均15年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月3日収穫/全房でガラスファイバータンクで19日間醸し 垂直式圧搾/25hlのガラスファイバータンクで発酵 400Lの木樽で熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月8日			
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:2mg/L トータル:3mg/L未滿			
アルコール度	14%			
特徴	シルヴァンの長女の名前を冠したキュヴェで、粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランを全房で19日間醸しプレス後ガラスファイバータンクで発酵、400Lの木樽で熟成しました。しっかりとした粘性のある黄金色、アプリコットやブラッドオレンジ、生姜の香り、タンニンとほろ苦さは控えめで、完熟した果実の旨味と酸味、バランスの良さが感じられる上質な仕上がりです。			

[36307]Les Grenades レ グルナード22				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥2,900			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	粘土	120m・南	1.2ha・25hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均17年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月8日収穫/全房で醸し 垂直式圧搾 25hlのガラスファイバータンクで4ヶ月間 発酵(2回ピジャージュあり)・熟成 無濾過・無清澄/2023年2月18日			
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:1mg/L トータル:3mg/L未滿			
アルコール度	13%			
特徴	22年は温暖な秋で例年より早く収穫をしました。粘土土壌で育つメルローを全房で醸しプレス、ガラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、バラ、スミレ、赤スグリ、ラズベリーのアロマを感じます。若々しいアタックで柔らかいタンニンと中程度の酸が溶け込み、可憐な繊細さがあり仕上がりはエレガントですが、味わいが丸みを帯びるまで熟成させたい逸品です。			

[36311]Les Mayeuls レ マイユル22				
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売	¥3,900			
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			
栽培/認証	バイオロジック/エコセール			
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	
	石灰岩	150m・南	0.4ha・20hl/ha	
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均17年)			
醸造 酵母	自生酵母			
発酵・熟成	9月9日収穫 全房でガラスファイバータンクで21日間醸し/垂直式圧搾 5hlのガラスファイバータンクで発酵(12回ピジャージュあり) 400Lの木樽で10ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年7月27日			
SO ₂	収穫時:2mg/L 瓶詰め前:2mg/L トータル:3mg/L未滿			
アルコール度	14%			
特徴	天候に恵まれたミレジムに造られるキュヴェで11年、15年、18年、19年、22年に造りました。メルローを全房で21日間醸し後プレスしガラスファイバータンクで発酵、400Lの木樽で10ヶ月熟成しました。濃いガーネット色、カシスやブラックプラム、黒胡椒の香り、ボリュームあるアタックにしっかりとしたタンニンと若々しいアルコール感をカバーする黒果実が印象的です。			

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)