



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。

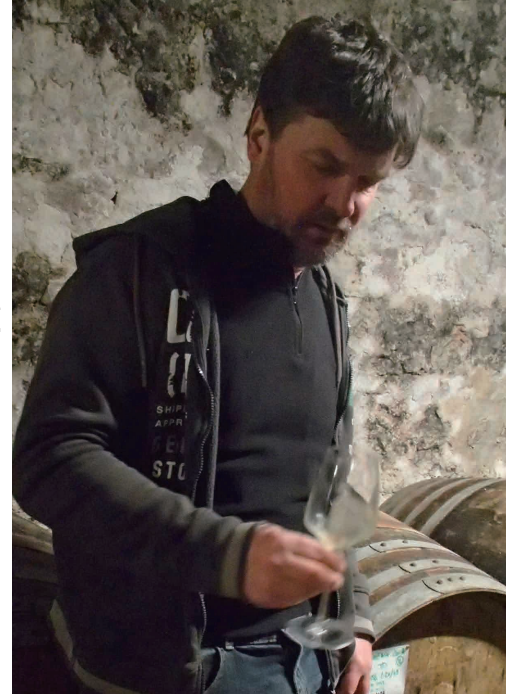
そしてそれを機にワイナリーの名前も変更、自分の名前を取ってLudovic Chansonという新しいワイナリーが誕生したのです。1971年Toursの生まれのルドヴィック・シャンソン。

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

【44395】Sans Pagne サンパーニュ 22				【44396】Gavroche ガヴロッシュ 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	¥3,800			参考小売	¥3,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/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
	シレックス	50m・東、西	0.7ha・40hl/ha		石灰岩 シレックス	50m・全方位	0.75ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均60年)			品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン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 熟成	9月22日収穫/全房で空気式圧搾 22hlのステンレスタンクで1ヶ月間発酵 糖が残った状態で2022年10月瓶詰め(ルミアージュ1回) デゴルジュマン:2023年11月/無濾過・無清澄			発酵 熟成	9月22日収穫/全房で空気式圧搾 30hlのステンレスタンクで8ヶ月間発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年5月		
SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:14mg/L			SO ₂	瓶詰め前:少量添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	5.5気圧			アルコール度	13.5%		
アルコール度	13%			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。22年は暑くて乾燥した年で石灰岩上のシレックス土壌で育つ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23年5月に瓶詰めしました。		
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。22年は暑くて乾燥した年でシレックス土壌で育つシャルドネを全房でプレス後ステンレスタンクで1ヶ月発酵、10月に糖が残った状態で瓶詰め、23年11月にデゴルジュマンしました。						
							
【44397】Les Cabotines レカボティヌ 22				【44398】Implicite アンプリシット 20			
呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール			呼称	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売	¥4,200			参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/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
	石灰岩 シレックス	40m・全方位	4ha・45hl/ha		石灰岩 シレックス	40m・全方位	1ha・17hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シュナンブラン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60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月~10月収穫/全房で空気式圧搾 22L・400Lの古樽で13ヶ月間発酵・熟成 (パトナーージュあり) 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年10月31日			発酵 熟成	10月20日収穫/全房で空気式圧搾 400Lの古樽で38ヶ月間発酵・熟成 (パトナーージュあり) 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年11月		
SO ₂	発酵中・熟成中:少量添加 トータル:42mg/L			SO ₂	収穫時:少量添加 トータル:22mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	15%		
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。22年は暑くて乾燥した年で、石灰岩上のシレックス土壌で育つシュナンブランを全房でプレスし22Lと400Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。			特徴	「暗黙=説明などを求めなくとも明らかだ」というキュヴェ名です。石灰岩・シレックス土壌で育つシュナンブランを全房でプレス後、400Lの木樽で38ヶ月発酵・熟成し23年11月に瓶詰めしました。		
							

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)