

Les Quatre Piliers

France Loire



DATA

造り手：ヴァランタン・デロージュ

国/地域：フランス/ロワール

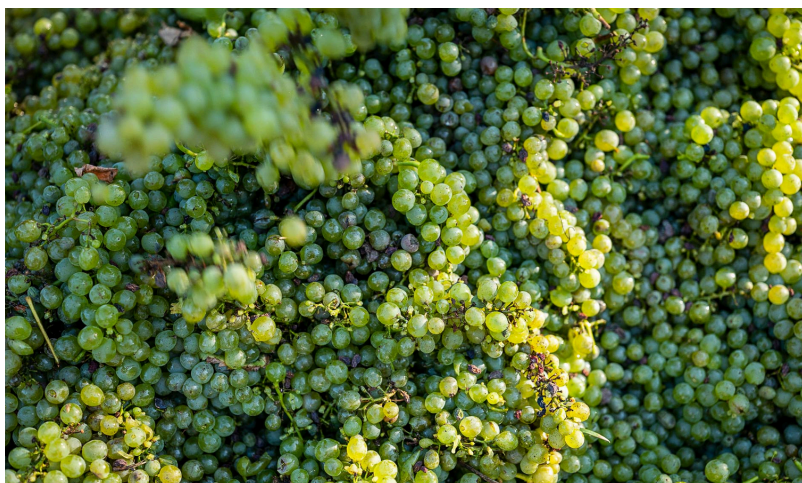
栽培面積：17 ha

コシュ・デュリやポール・ピヨなどの下で働き、故郷で始めたワイナリー
循環型ワイナリー実現へ樽やSO2まで自作するなど
徹底的なこだわりをみせるトゥーレーヌのニュースター

-Story-

ブルゴーニュで学び故郷で表現

ヴァランタン・デロージュはトゥーレーヌのワイン生産者の息子として生まれ、ボルドーで学業を修めた後、シャトー・マンゴ（サン・テミリオン）で初めてロワール地方以外での実践的な経験を積んだ。2015年にはニュージーランドに渡り、ソーヴィニヨン・ブランの醸造に注力する。その後はブルゴーニュへ向かい、コシュ・デュリやポール・ピヨといったトップ生産者のもとで働き、アルザスではヴァンサン・シップのもとでも経験を重ねた。こうした多様な経験を重ね、2019年にヴァランタンは地元に戻る。しかしヴァランタンは父のドメヌを継ぐのではなく、自らのドメヌをゼロから創り上げる道を選んだ。ノワイエとサン・テニャンの間に広がる10 haの畑を有機栽培に転換し、まずはブドウ樹の健全な成長に全力を注いだ。そして2020年ヴィンテージから自らのワイナリー、レ・キャトル・ピリエとしてワインを造っている。



品種とテロワールを表現するワイン造り

現在17 haの畑を所有し、そのうちの12 haのブドウからワインを造り、残りは他生産者に販売をしている。畑は約15の小さな区画に分かれ、最大でも1ha程度。粘土石灰質が優勢な土壌で主にソーヴィニヨン・ブランを中心に、ピノー・ドニス、ピノ・ノワール、カベルネ・フランを栽培し、ごく少量シュナン・ブランやコー（マルベック）、ガメイなども手がけている。畑はシェール川の両岸1 km以内にあり、川からの暖気や西からの海洋性気候の影響を受けるロワールでも恵まれた位置にある。川の流れによって空気が循環し、春の霜害のリスクが下がる。また、畑が川の南北にまたがることで、日照や土壌構成が区画ごとに大きく異なり、その違いを生かすべく、ヴァランタンは栽培から醸造に至るまで、すべてを区画ごとに分けて行う。「目指すのは、土地と品種の個性を最大限に表現するワイン」と語る。



本物で繊細、エレガントなワインを目指して バイオナミ農法から地下の石灰岩セラーまでのこだわり

地下には、“白い樂園”とも言える世界が広がっている。地下30 mに掘られた巨大なトゥフォ（白い石灰岩）の採石場が、地中からミネラル交換を促し、地下のセラーは通気孔としての井戸を通して地上のブドウ畑ともつながっている。「私が最も求めているのは、白ワインの調和と、赤ワインの豊かな味わい。新鮮な酸味を持つことで、時間が経ってもワインが若々しく生き活きとした状態を保てるようにしている。私は、本物で繊細、そしてエレガントなワインを作りたいと考えている」と自らのスタイルを語る。セラーでは、プレスに対する制御を特に重視している。圧力の加減やプレス時間、使用する果汁の選別まですべて綿密に調整する。全作業はバイオナミの月のカレンダーに基づいて行う。発酵はすべて自然酵母によるもので、清澄やろ過は一切行わない。ワインは、気温13度、湿度75%の安定した環境に保たれたトゥフォのカーヴで熟成させる。



循環型ワイン造り、自作の樽とSO2を使用

ヴァランタンの、その土地を表現するという考え方はブドウだけにとどまらない。「エコシステムの一部として循環型社会を実現したい」とワイナリーから15 kmに位置するロッシュの森から、フランソワ・フレール社と協力してワインの熟成に使用する樽を造っている。「畑にいないときは、森の中にいる。私はドメーヌの近くの森から木材を選び、それを乾燥させた後、樽職人のもとで焼き入れを行う。使うのはきめ細かい木目のオークのみで、年間の生産はたった10樽。目指しているのは、長年にわたって一貫した品質を保ち、テロワールの力に応じて焼き入れを調整すること。これにより、樽を少なくとも20年間使い続けることができる。なぜなら、前工程から高品質なものづくりをしているという確信があるから。現在、ピノ・ノワールにはブルゴーニュの樽、カベルネ・フランにはシュヴァル・ブランの樽を使用しているが、将来的には全ての樽をこのロッシュの森の木から作りたい」と夢を語る。「偉大なワインを造るには10年かかると言われている。まだその道のりは長い、目指しているのは、土地と品種の個性を最大限に表現すること。古くからの知恵—観察、忍耐、精密さ—に学びながら進んでいる。土地とヴィンテージの影響を感じられるようにするには、安定した品質の維持も重要だと考えているんだ。」ワインはフィルターをかけず、使用するのは自家製の純粋な火山性SO2以外、添加物を一切使用していない。

「私は農業とブドウ栽培を営む家族のもとで育った。そこは“働くこと”に強い価値がある環境だった。私は常に懸命に働いてきたし、情熱を持って取り組んできたおかげで、知識を深めるのも早く、有名なドメーヌの門を開くことができた」

アンクラージュ

Ancrage 2023

Price: ¥4,800



【セパージュ】ソーヴィニヨン・ブラン 【アルコール度数】12.5%

【畑】粘土質および火打石質の土壌。オーガニック栽培。55 hL/ha。樹齢7、14年

【栽培・醸造】手摘みで収穫。ダイレクトプレス。80%コンクリートタンク、20%古樽にて野生酵母を使用して発酵。そのままマロラクティック発酵を経て、6カ月澱とともに熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。2カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】10,000本

【コメント】より手の届きやすい価格帯でみんなに楽しんでほしいと、2022年に手に入れた若い樹の区画のブドウを使用し、2023年ヴィンテージからリリースされた新しいキュヴェ。そんなヴァランタンへの想いがこのワインから感じ取れる。料理との組み合わせの幅が広く、ワイン単体でも十分に楽しめる。

柑橘のようなフレッシュさと品種特徴のハーバルさが綺麗に表現されている。ライムの皮、海塩、チャービルを思わせる香りが広がる。

シャピトル

Chapitre I 2023

Price: ¥6,800



【セパージュ】ソーヴィニヨン・ブラン 【アルコール度数】12.5%

【畑】火打石を含む粘土質土壌と白亜質の火打石。計3 ha。西向き。オーガニック栽培。50 hL/ha。樹齢10-45年。

【栽培・醸造】手摘みで収穫。ダイレクトプレス。100%自作の樽（228 Lと500 L）にて野生酵母を使用して発酵。そのままマロラクティック発酵を経て、1年間澱とともに熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】17,000本

【コメント】“第一章”という名前の通り、ヴァランタンにとって最初にリリースしたワインで今回で4ヴィンテージ目。ある種、これまでの経験と今後目指していく方針が定まってきたかのような自信をワインから感じる。オレンジ、パッションフルーツなど熟した果実の豊かさがありながら、味わいはミネラルを伴う骨格に支えられている。ブリオッシュ、バーベナの香りが重なっている。余韻は長く、複雑でエレガント。豊かな果実味を感じられるが、主張が強いわけではなく柔らかく、それでいて繊細。

ピノー・ドニス

Pineau d'Aunis 2022

Price: ¥7,500



【セパージュ】ピノー・ドニス 【アルコール度数】11%

【畑】シェール側からわずか200 mの畑。粘土を含む砂質土壌。オーガニック栽培。42 hL/ha。樹齢45年。

【栽培・醸造】手摘みで収穫。除梗を行い、9日間のマセラシオン。100%自作の樽（228 L）にて野生酵母を使用して発酵。10%新樽。1年間熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。6カ月瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】2,500本

【コメント】ピノー・ドニスは正直これまであまり飲む機会が多くなく、馴染みのない品種であったが今回取り扱うにあたり他の生産者のピノー・ドニスをテイastingしてみた。軽やかでフレッシュ、赤いベリーと白胡椒のニュアンスが品種特徴だと感じられた。レ・キャトル・ピリエのピノー・ドニスは軽やかながらタンニンもしっかりとあり、香の密度感と余韻の緻密さが感じられ、液体として質の高さが伝わってくる。

レッドチェリー、レッドプラムに黒胡椒のようなパンジエントなアクセント。口に含むと若いタンニンとフレッシュな酸味のバランスの良さを感じる。

プリミエール・キュヴェ・カベルネ・フラン

Premiere Cuvée Cabernet Franc 2022

Price: ¥7,800



【セパージュ】カベルネ・フラン 【アルコール度数】12.5%

【畑】火打石と石灰岩土壌。オーガニック栽培。35 hL/ha。樹齢70年以上。

【栽培・醸造】手摘みで収穫。14日間のマセラシオンを行い、ステンレスタンクにて野生酵母を使用して発酵。シュヴァール・ブランから譲り受けた古樽で1年間熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】1,500本

【コメント】ワイナリーを訪問した際にテイastingし、瓶詰め直後だったがその整い方に驚いた。テイastingで開けた全ワインの中から1種類好きなものを持って帰ってよいと言われ、迷わずにこのカベルネ・フランを選んだ。熟したプラム、タバコ、グラファイトのニュアンス。タンニンはしっかりと熟し滑らか。綺麗な酸が洗練された印象を与え、しっかりとしたストラクチャーが感じられる。ダークフルーツの風味が主体で、ミネラル感とスパイスが調和し、エレガントな余韻が長く続く。

ピノ・ノワール

Pinot Noir 2023

Price: ¥8,500



【セパージュ】ピノ・ノワール 【アルコール度数】13%

【畑】火打石と石灰岩土壌。オーガニック栽培。37 hL/ha。

【栽培・醸造】手摘みで収穫。10日間のマセラシオンを行い、自家製のフレンチオーク（228 L）にて野生酵母を使用して発酵。10%新樽。1年間熟成を行い、無濾過・無清澄で瓶詰め。6カ月瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】2,000本

【コメント】昨年のアロケーションは6本だったが、今年は12本。倍増！

ラズベリー、レッドチェリーのような赤系果実、スミレなどの花のニュアンス、軽いスパイス感や土壌を感じさせるミネラル。口に含むとしなやかで柔らかい口当たりから始まり、豊かな果実味とともに軽やかな酸味、繊細なタンニンがゆったりと流れるように伸びる。余韻に葉土やミネラルのニュアンスがほのかに残る。華やかでエレガント、軽やかだがしっかりと要素が詰まったワイン。

グランド・キュヴェ・ベル・エール

Grande Cuvée Bel-Air 2021

Price: ¥14,000



【セパージュ】ソーヴィニヨン・ブラン 【アルコール度数】12.5%

【畑】酸化鉄と石灰岩が混ざった赤い粘土。2 ha。南西向き斜面。オーガニック栽培。45 hL/ha。樹齢55-65年

【栽培・醸造】手摘みで収穫。1.8バールで24時間かけてプレス。100%自作の樽（228 L）にて野生酵母を使用して発酵。20%新樽。そのままマロラクティック発酵を行い、1年間熟成。澱を取り除きさらに1年間熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。1年間瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】7,000本

【コメント】レ・キャトル・ピリエのフラッグシップはベル・エールという区画から生まれる。ここはシェール川左岸の南向き斜面に位置し、ドメヌ最古のソーヴィニヨン・ブラン（樹齢およそ60年）が植えられている。非常に凝縮感があるが、樹齢の高さと低収量ということだけでなく、火打石混じりの砂、その下に赤粘土が広がる土壌構成が、スパイシーな豊かさと広がりのあるテクスチャーをワインに与えている。

柑橘や青りんごなどフレッシュな果実からパイナップルなど熟度の高さを感じさせるフルーツに、豊かで華やかな花の香り。非常に香りの幅が広い。口に含むと高い酸とミネラルを中心としたストラクチャーの強さが感じられる。繊細で決してパワフルではないが、エネルギーに溢れている。余韻の複雑さと長さにより、一口飲んでから次に飲むまでの間、味覚と心が満たされ続ける。

オ・デシュ・ド・ヴィトレ・グランド・キュヴェ・カベルネ・フラン

Au dessus de Vitré Grande Cuvée Cabernet Franc 2021

Price: ¥15,000



【セパージュ】カベルネ・フラン 【アルコール度数】12.5%

【畑】表層は火打石（シレックス）、その下層には石灰を含む赤粘土。オーガニック栽培。35 hL/ha。6,600本/ha。樹齢70年。

【栽培・醸造】手摘みで収穫。14日間のマセラシオンを行い、ステンレスタンクにて野生酵母を使用して発酵。シュヴァール・ブランから譲り受けた古樽と自家製のフレンチオークで2年間熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。6カ月瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】3,500本

【コメント】レ・キャトル・ピリエの赤ワインのトップキュヴェ。前ヴィンテージは全量完売していたためアロケーションがなかったが、今回初めて取り扱うことができた。プリミエール・キュヴェのカベルネ・フランも素晴らしいが、このワインを飲めばグランド・キュヴェとされる理由が分かる。グラスからはカベルネ・フランの品種個性がはっきりと感じられる、力強く豊かな香りの立ち上がり。チェリー、赤スグリ赤果実のふくよかさ、ほんのりスモーキー、鉱物的なミネラル、リコリスのようなスパイスのニュアンスが立体的に香りを演出する。口当たりはなめらかで、やわらかながらもきちんとして骨格を支えるタンニンの存在感がある。石灰質由来のフィネスがもたらす、エレガントで長い余韻が特徴。