



低価格でおいしい正統派ピノとシャルドネを探すなら注目すべきリムー。ブルゴーニュ出身の生産者が造り上げたブルゴーニュクオリティ。ラングドックで初めて植えられたアロマティックなクローンのシャルドネから造られるリムーはコート・ドールに匹敵。

ブルゴーニュに代々続くブドウ栽培農家出身であり、1986年にマコネドメーン・ド・ドゥー・ロッシュを共同で立ち上げたジャン・リュック・テリエとクリスチャン・コロヴェイは、故郷でワイン造りに情熱を注ぐ一方、ブルゴーニュの外にもシャルドネとピノ・ノワールの可能性を模索していた。新たなテロワールを求め、彼らが辿り着いたのは、南仏のシャルドネの聖地と名高いリムーのアルトニャック。カルカソンヌから南に約50km、リムーの中で最も標高が高く周囲の生産エリアよりも冷涼なオート・ヴァレ地区に構えるこのシャトーには、1970年代にラングドックで初めて植樹されたシャルドネやピノ・ノワールの畑が現存している。当時のシャトーの所有者が元詰め生産者団体の設立者だったため、一部の造り手が彼に倣ってこれらの品種を南仏で栽培するようになったという、いわば『シャルドネの始まりの地』である。1997年にシャトーを購入した当時、畑やセラーは荒れ放題だったが、ジャン・リュックとクリスチャンは3年がかりでワイン造りの環境を整えた。

97haの所有畑では14種類もの品種を栽培しているが、彼らが特に目をかけているのがこの古いシャルドネの畑だ。ピレネー山脈を望む海拔400mの南斜面は、オート・ヴァレに典型的な粘土石灰土壌。最も古い樹は、奇しくも彼らの出身地マコネからもたらされたクローンで、シャルドネ・ミュスクの別名を持つ通り、完熟するとミュスカのような芳香を放つ。オート・ヴァレでも標高の高いこの地では、山の影響を受けた地中海性気候により、12-30度という昼夜の寒暖差ができることからブドウの成熟期間が長くなり、理想的な糖度・酸度が育まれるだけでなく、このクローンの特性的にも最大限引き出される。

栽培は限りなくビオロジックで行い、土壌流出防止も兼ねて畑には自然の緑を残している。また、若樹のクオリティを確かなものにするため、独自の苗木場で培養した苗木を用いて植樹し、植樹密度も最大7,000本/haまで高くしている。醸造においては、ブドウのフレッシュさを保つために気温の低い早朝に収穫を行い、自然酵母での発酵では温度を20度以下に抑えている。



初ヴィンテージの2000年で、既にベターヌ&ドゥソーヴの目に留まり、「極上のシャルドネ」と絶賛を受けた。また、ワイン・アドヴォケート誌においても「並外れた成功作」と高く評価されているが、彼らは「これまで少しづつこの



地に最適な手法を学んできた。今後も改良を重ねて、できる限りテロワールを近くに感じられるようなワインを造りたい」と謙虚な姿勢を崩さない。尚、栽培はクリスチャン、醸造はジャン・リュックとラングドック出身のエノログ、ダヴィッド・セロデスが担当している。



リムー ブラン ペイル・ジャック
2023 Limoux Blanc Peyre Jac



定番 希望小売価格 ¥3,200

- 産地: Limoux
- 品種: シャルドネ90%、シュナン・ブラン10%
- 熟成: バリック(新樽20%)で澱と共に10-12ヶ月後、ステンレスタンクで翌年春まで熟成
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

ラングドックで最初に植えられたシャルドネの古樹、若樹をメインに使用し、独特なテロワールを表現。オート・ヴァレの特徴であるフレッシュかつミネラリーなキャラクターと、アロマティックな完熟果実の調和が素晴らしい。バナナ、ナッツの甘く華やかな香り。口当たりは丸く滑らかで、ブルゴーニュ的な品の良さも感じられるフルーティなフルボディ。



リムー ラス・グラヴァス
2021 Limoux Las Gravas



定番 希望小売価格 ¥4,100

- 産地: Limoux
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック(新樽20%)で澱と共に11ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

海拔400mの南-南西向き斜面にラングドックで初めて植樹された樹齢約40年のシャルドネを使用。良く熟した南国系果実のふくよかな香りにクリーミーな樽香。濃厚な果実の中には海拔の高さを感じさせる涼やかさも備えており、その味わいは南仏版『古き良きムルソー』。



ピノ・ノワール クロズリー・デ・リ
2021 Pinot Noir Closerie des Lys



定番 希望小売価格 ¥2,600

- 産地: Vin de Pays d'Oc
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: バリック(25%) & ステンレスタンク(75%) 6ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

リムーのオート・ヴァレ地区の粘土石灰土壌と標高500mという高地の涼しい気候により、南仏でありながらブルゴーニュを思わせるピノの美しさが活きる。ブラックチェリーフルーティさに黒いスパイスのほのかな香り。たっぷりと詰まった旨みやエキスを魅了される芳醇なピノ・ノワール。



ブランケット・ド・リムー クロズリー・デ・リ
NV Blanquette de Limoux Closerie des Lys



定番 希望小売価格 ¥3,100

- 産地: Blanquette de Limoux
- 品種: モーザック90%、シャルドネ10%
- 熟成: 12ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 9g/L

葉の裏に白い産毛が生えていることから、ブランケット(毛布)に例えられるリムーの土着品種モーザックを用いたスパークリング・ワイン。フレッシュなリンゴやアプリコットが香るアロマにフローラルかつトースティなニュアンス。ドライな口当たりには繊細な泡はキメ細かく、中盤から厚みを増す味わいには、ブドウそのものの香り高さが満ちている。



クレマン・ド・リムー クロズリー・デ・リ
NV Cremant de Limoux Closerie des Lys



定番 希望小売価格 ¥3,400

- 産地: Cremant de Limoux
- 品種: シャルドネ60%、シュナン・ブラン30%、モーザック5%、ピノ・ノワール5%
- 熟成: 16ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 10g/L

リムーのクレマンの魅力クリーンにピュアに表現するため、ブドウが過熟しないよう早めに収穫を行い、ファーストプレスの果汁のみを使用。リンゴやシトラスの豊かなアロマにクリームやブリオッシュのニュアンス。熟度が高く密度の高い果実に柑橘系のフレッシュさがアクセント。ドライな余韻にも心地よくシトラスが香る。



クレマン・ド・リムー グランド・キュヴェ
クロズリー・デ・リ
NV Cremant de Limoux Grande Cuvee Closerie des Lys



限定 希望小売価格 ¥3,900

- 産地: Cremant de Limoux
- 品種: シャルドネ60%、シュナン・ブラン25%、ピノ・ノワール15%
- 熟成: 18ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12% ●ドサージュ: 10g/L

リムーのクレマンの魅力クリーンにピュアに表現するため、過熟しないよう早めに収穫したブドウのファーストプレスの果汁の中でも最高のものから造られるトップ・キュヴェ。リンゴやシトラス、アカシアのエレガントな香りに白いアーモンドやブリオッシュのニュアンス。複雑でストラクチャーある味わいには、柑橘系果実やミネラルがより感じられる。



シャルドネ クロズリー・デ・リ
2022 Chardonnay Closerie des Lys



定番 希望小売価格 ¥2,300

- 産地: Vin de Pays d'Oc
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンク7ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

畑の標高は350-500mと高く、またシャルドネに適した粘土石灰の土壌のおかげで、熟度と酸度のバランスが素晴らしい上質のブドウが得られる。プティ・ベイルジャックといえる華やかな香りに目の詰まった非常に滑らかな果実。表情豊かで飲みごたえのあるフルーティなシャルドネ。