

Ch. de l'Aulee

シャトー・ド・ロレ 

グランメゾンが所有してきた由緒正しきシャトー。ブドウの熟度と質の高さを感じさせるシュナン・ブランならではの重厚感。法定期間の2倍の長期熟成とシャンパン並みの高いガス圧により、キメ細やかな泡が長く続くのも魅力のひとつ。



ロワール左岸、トゥーレーヌ地区、トゥールとシノンとのちょうど真ん中に位置するアゼール・リドーは、ロワール河の支流であるアンドル川沿いにあり、2000年以上ものワイン造りの歴史を持つ小さな町である。1856年、ボルドーのネゴシアンであるコルディエ家によりこの地に建造されたシャトー・ド・ロレは、1973年にシャンパーニュのドウツツの手に渡り、シャトーの修復、畑の整備、シュナン・ブランの改植等が行われ、主にクレマン・ド・ロワールが造られていた。

2002年にドウツツの所有から離れた後もワイン造りは続けられていたが、当時シャトーのワインを試飲したシャンパーニュ出身の醸造家マリエル・アンリオンはこう確信したという。「このテロワールとシュナン・ブランの組み合わせならば、もっと質の高いクレマンを造ることができるはず」。

ポメリーやボランジェ等シャンパーニュのグランメゾンで経験を積んだマリエルは、アゼール・リドーにシャンパーニュと同じ製法で造られるクレマン・ド・ロワールの可能性を見出した。2004年に念願かなってシャトーと畑を取得すると、テロワールの表現に重点を置き、ブドウ栽培をリュット・レゾネに変更。化学肥料や化学薬品の使用を抑えるのももちろん、シレックスが混ざった粘土質土壌からブドウの樹がミネラルをよりよく吸収できるよう、畑を耕して土を柔らかくし、芽かきにより収量も制限した。

また、ロワール河の影響を受けた温暖な準海洋性気候の下、ブドウが非常に良く熟す土地だが、シュナン・ブランのより純粋な表現にこだわる彼女はドサージュ量を少なくするため、糖度がのったブドウを得るべく周辺の生産者よりも収穫を遅くする等、工夫を凝らしている。

醸造においては、ベースワインの発酵にはステンレスタンクを使用。シュナン・ブランの魅力が詰まったピュアでシャープなクレマンを目指し、SO₂の添加量を抑えるためワインと酸素の接触を避けるべく細心の注意を払っており、2008年にセラーを新設したおかげでこれを徹底することが可能となった。また、法定熟成期間の2倍の24ヶ月という熟成により、味わいの複雑さと共に酸化への抵抗力も備わった。

マリエルが見込んだシャトー・ド・ロレのクレマンの魅力は何と言っても、ブドウの熟度と質の高さを感じさせるシュナン・ブランならではの重量感と、シレックスのミネラルがもたらすフレッシュさ、ドライなキレ、そしてシャンパーニュ並みのガス圧の高さとキメ細やかな泡の持ちのよさである。初ヴィンテージは2004年とまだ若い生産者だが、畑のポテンシャルと造り手の手腕に疑いの余地はなく、ワシントンポストでは既におすすすめスパークリングとして取り上げられている。

クレマン・ド・ロワール プリュット
N.V. Cremant de Loire Brut

定番 希望小売価格 ¥2,800

- 産地: Cremant de Loire
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: 24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 10g/L

リンゴや洋ナシのふくよかな香り。蜜リンゴを思わせるリッチな果実が細かな酸とミネラルに支えられたふくよかな味わいには、長期熟成による複雑さも備わっている。細かな泡が心地よい外交的なスタイルで、「リッチなクレマン」としてワシントンポストのおすすすめスパークリングに選ばれた。

クレマン・ド・ロワール プリュット・ゼロ
N.V. Cremant de Loire Brut Zero

定番 希望小売価格 ¥2,900

- 産地: Cremant de Loire
- 品種: シュナン・ブラン100%
- 熟成: 24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 0g/L

アルコール発酵及び瓶内2次発酵はブドウが持っている糖分のみで行うため、プリュット用のブドウよりも更に1週間遅く収穫。瑞々しい柑橘類や白い果実の香りはシャープでミネラリー。シュナン・ブランらしい果実のコクが感じられる味わいは奥行きがあり、旨みがのっているが非常にドライ。ドサージュなしかつSO₂無添加のため、マリエルが惚れ込んだアゼール・リドーのシュナン・ブランの魅力がピュアに表現されている。

クレマン・ド・ロワール プリュット・エル
N.V. Cremant de Loire Brut L

定番 希望小売価格 ¥2,800

- 産地: Cremant de Loire
- 品種: シュナン・ブラン85%、カベルネ・フラン15%
- 熟成: 24ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 8g/L

ロワールを代表する2種のブドウを用いた端正なクレマン。シレックスが混ざった粘土質土壌で育つシュナン・ブランの太いミネラル感にカベルネ・フランのフルーティさとエレガンスが見事なコンビネーション。黄桃やミラベルを思わせる熟した果実、滑らかなテクスチャーが魅力的。フィニッシュにはカベルネ・フランのストラクチャーが感じられる。

