

# l'Enclos

ランクロ

Bio

改めて今注目の産地シャブリにおいて、有数の最優良畑を所有。新しいドメーヌのため知る人ぞ知る生産者だが、すでにフランス国内の星付きレストラン、ソムリエからの信頼を得ている。シャブリでは珍しいビオディナミを取り入れ、彼らの畑のテロワールの美点を余すところなく表現している。



ポーヌから100km北西に位置するシャブリ地区は、ブルゴーニュ最北部のワイン産地である。一般にキンメリジャン土壌と呼ばれる牡蠣の化石を含む泥灰土は石灰質に富み、フレッシュな酸味とミネラルをもたらしてくれる。近年非常に価格が高騰しているブルゴーニュにおいて、シャブリは圧倒的な価格の優位性を持っていることは意外にもあまり知られていない。グラン・クリュやプルミエ・クリュはコート・ドールの上質な白に匹敵する品質、熟成のポテンシャルを持っているが、その多くがコート・ドールの半値ほどで取引されていることを見ると、知られざる金塊と呼ぶにふさわしい。そんなシャブリの地でぜひ注目すべき生産者がランクロである。

ランクロは2015年に、ロマン&ダミアン兄弟が始めた新しいドメーヌで、プティ・シャブリからグラン・クリュに至るまで計28ha強を所有している。兄弟の父がパスカル・ブシャールというネゴシアンを運営していたが、2015年に引退。その際にネゴシアン事業は売却したが、自社畑は残っていた。一方で、兄ロマンはネゴシアンに興味がなく父のネゴシアンを継ぐ意思がそもそもなかったこと、ピオロジックに興味があったことから、2006年に自身のドメーヌであるランド・ショームを立ち上げていた。父の残した自社畑と兄のドメーヌを統合して兄弟で新ドメーヌとして立ち上げたのがランクロである。父が引退の際に手放さなかっただけあって、シャブリの中でも珠玉の畑を所有しているがこのドメーヌの大きな特徴である。グラン・クリュのレ・クロ、ブランショ、ヴォーデジールに始まり、プルミエ・クリュではフルショームの最上区画である斜面中腹のラフルショームを所有している。

もう一つの特筆すべき点は、栽培でビオディナミを取り入れている点である。ブルゴーニュの北限に位置するシャブリは涼涼な気候のため、病害や霜のリスクが高くビオディナミを実施するのが特に難しい。厳しい環境であるにも関わらず、多くの畑を転換し残りの畑でも転換を進めていることから品質へのこだわりが見てとれる。畑での生物多様性を重要視し、土中の生態系を保つために除草剤不使用はもちろんのこと、雑草は鋤き返しを行うことで土中へと還元し、その種子が芽吹くように取り除かず全てそのままにしている。病害に対しても自然由来のもののみを使用し、銅や硫黄、ビオディナミで用いられるプレパラシオンを使用する。空気の流れや日照を考慮して剪定を行い収穫は全て手摘みで行われる。通常プティ・シャブリやシャブリでは機械による収穫比率の方が高いことから、彼らがいかに畑で多くの時間を過ごし、慎重に作業を行っているかが分かる。

醸造においても、極力人為的な干渉をしない「ハンズオフ」がドメーヌのモットーだ。選果後に空圧式プレス機で圧搾した後、自然酵母のみを使用しステンレスタンクで区画毎に発酵させる。SO2は必要最低限の添加に留め、その他一切の添加を行っていない。献身的な畑作業により熟度の高いブドウを収穫できるからこそ、最小限の介入で高品質なワインを造り出すことが出来るのである。

ランクロは2015年に立ち上がった新しいドメーヌのためメディアには一切出しておらず、知る人ぞ知るワイナリーだ。フランスではポール・ボキューズやベルナルド・ロワゾーなどのミシュラン星付きレストランにオンリストされており、国内ではすでに注目されていることが分かる。高品質なグラン・クリュ、プルミエ・クリュが魅力的な値段で手に入るとなれば、今後世界中で評価され人気は急上昇するだろう。絶対に見逃してはならない生産者である。

France



シャブリ  
2023 Chablis

限定 希望小売価格 ¥6,000

- 産地: Chablis
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

複数の村に点在する区画のブドウを使用。レモン、オレンジなど柑橘類の熟した果実の香り。口に含むと素晴らしい果実の密度とともにフレッシュな酸が広がり、爽やかで心地よい余韻につながる。



シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム  
2023 Chablis 1er Cru Fourchaume

限定 希望小売価格 ¥11,000

- 産地: Chablis 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: パリックで澱と共に13ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

Fourchaumeの中でも最良の区画であるLa Fourchaumeのブドウを使用。蜜の詰まったリングなど熟した肉付きのよい果実味が感じられる。豊かなミネラルを兼ね備える味わいで、豊満で長い余韻が楽しめる。



シャブリ グラン・クリュ ヴォーデジール  
2023 Chablis Grand Cru Vaudesir

限定 希望小売価格 ¥16,900

- 産地: Chablis Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: パリックで澱と共に13ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

ヴォーデジールの谷に面した真南向きの畑のブドウを使用。アカシアや柑橘、洋梨などの有核果実の熟したアロマが混ざり合う複雑で奥行きのあるフレーバー。塩味とミントのニュアンスも感じられる余韻が心地よい。



シャブリ グラン・クリュ レ・クロ  
2023 Chablis Grand Cru Les Clos

限定 希望小売価格 ¥21,500

- 産地: Chablis Grand Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: パリックで澱と共に13ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

村を見下ろせる丘陵に位置する区画。植樹1964年のブドウを使用。完熟したリングや洋梨などの果実味に、スモーキーなニュアンスも感じる複雑なアロマ。口に含むとミネラル感に溢れ、エレガントな余韻につながっていく。

※他にもアイテム取り揃えております。取り扱い全アイテムは弊社HPをご覧ください。