

# Lacourte Godbillon

ラクルト・ゴドビヨン

Bio

砂質土壌という特性から、柔らかな酸や果実味と、どこか優しさを感じる質感を持つシャンパーニュを生むエキュユ村。ピオディナミ栽培を導入し、「Less is More (少ない方が豊か)」という信念の元、この村のテロワールを最大限に表現する生産者。生産本数は少なく、今後更に注目度が上がるにつれて入手困難となることを見込まれる新進気鋭の存在である。



エキュユ村に約8haの畑を所有するラクルト・ゴドビヨン。リシャル・デヴィーニュとジェラルディヌ・ラクルトの夫妻はリヨンでそれぞれ別の仕事をしてきたが、ジェラルディヌの両親のメゾンを引き継ぐため、共に退職をした。アヴィーズの醸造学校で1年間学んだ後に、ジェラルディヌが3代目として2006年にメゾンを継承した。2012年には協同組合から脱会し完全に独立したレコルト・マニビュランである。「素晴らしいワインは素晴らしい畑からしか生まれない」という信念のもと、多くの時間をさいてブドウ畑は見事に手入れされている。テロワールを忠実に表現することを第一とし、エキュユ村の特徴である砂質土壌由来のふんわり感と、絶妙な樽使いがこのメゾンの評価を急激に高めてきた。



何よりもぶどう畑が最優先であるという信念を貫く彼らは、土壌と環境を守るために全力を尽くしている。畑には羊が放牧され、鳥箱も設置されている。カバークロープの採用だけでなく、近年ますます注目されているアグロフォレストリーへの取り組みも行っている。畑作業では、通常一般的な季節労働者を雇うことなく、5人のチームでのみ作業を完結させ、自社のブドウだけを使用している。ブドウの品質を高めるために収量をコントロールし、完璧な収穫日を選び収穫する。こうして、自分たちの仕事を完全に管理しているのは、トレーサビリティを大切に考えているからである。数々の労力がかかるが、「妥協をしない、忍耐強く、がキーワード！」とジェラルディヌは語っている。

2020年にオーガニック認証、2022年にピオディナミの認証を取得しており、ブノワ・ライエ、ヴェット・エ・ソルベ、フルーリーらが所属するAssociation des Champagnes Biologiquesや、ド・スーザやガティノワが所属するLes Mains du Terroir de Champagneなど、著名なオーガニック栽培のグループに所属している。

醸造においては、レス・イズ・モア(少ない方が豊か)の考えを持つ。ステンレスタンクでの発酵・熟成では、温度調節のできる22-44hlの小型サイズのものを使用し、可能な限りポンプの使用を控える。樽での発酵・熟成では、産地の異なる樽(エキュユの森のオークを使用したものもある)を使用し、一切のポンプを使用せず、無濾過、無清澄で仕上げる。キュヴェにより異なるが、MLF比率は少ないか、全く行わない。

そうしてできるシャンパーニュは、テロワールを隠すことなく、砂系を主体とした土壌を見事に表現しており、堅牢でミネラリーなスタイルとは一線を画す、エレガントで優しいタイプの味わいである。



才能あふれる彼らのシャンパーニュには、評論家も注目をしている。ワインアドヴォカイトでは、「シャンパーニュ・ラクルト・ゴドビヨンが成長発展している。真新しい(そして非常にスタイリッシュな)ラベルは、根本的な変化、特に醸造における変化を外面的に表現しているにすぎない。」とワインの質の向上について言及している。さらに、フランスのワイン専門雑誌であるTerre de Vinsでは、「才能ある二人。長く続く喜びを与え、そしてまたすぐに味わいたいという抗いがたい欲求。この村の宝石だ。」との賛辞が送られている。

上級キュヴェに至っては、年産1000本台~4000本台と非常に少ない生産量しかなく、今後注目度が上がるにつれて、ますます入手困難になっていくだろう。今まさに手にしたい才能あふれる生産者である。

上級キュヴェに至っては、年産1000本台~4000本台と非常に少ない生産量しかなく、今後注目度が上がるにつれて、ますます入手困難になっていくだろう。今まさに手にしたい才能あふれる生産者である。

## テロワール・デキュユ NV Terroirs d'Ecueil



限定 希望小売価格 ¥8,950

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール85%、シャルドネ15%
- 熟成: 38ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3.5g/L

柑橘系のオイル、白桃、青リンゴ、湿った石など洗練されたアロマが感じられる。ミディアムからフルボディで、ピリツとした刺激と切れのある酸が特徴的。

## ロゼ NV Rose



限定 希望小売価格 ¥10,500

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 29ヶ月以上
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 3.5g/L

赤いリンゴ、ミント、マンダリンオレンジの香りなどの香りが感じられる。ミディアムからフルボディ、エレガントで見事に線の通ったワインで、鮮やかな酸味と繊細な果実味が印象的。

## ミ・パント NV Mi Pentes



限定 希望小売価格 ¥11,400

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 48ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2.5g/L

エキュユ村周辺の中腹斜面に位置する厳選された区画。ピュアでフルティーでありながら、洗練された味わい。口に含むと非常にフレッシュでピュアなミネラル感が感じられ、塩味とストラクチャーが余韻に残る。

## パーセレール・シャイヨ オート・ヴィーニュ 2018 Parcellaire Chaillots Hautes Vignes



限定 希望小売価格 ¥16,200

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: 38ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 2.5g/L

味わいに奥深さとテクスチャーの複雑さを持ちながら、リンゴのような酸味と果実感が見事に調和している。赤いリンゴのアクセントがあるクリスピーでミネラリーなフィニッシュ。

## テロワール・エパヌイ デゴルジュマン・タルディフ NV Terroirs Epanouis Dégorgement Tardif



限定 希望小売価格 ¥14,800

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール85%、シャルドネ15%
- 熟成: 76ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 1.5g/L

驚くほど複雑なヘーゼルナッツやアーモンド、トーストの風味が長期熟成によってもたらされている。完熟した洋ナシ、赤リンゴの風味と十分な酸がブドウ本来のポテンシャルもしっかりと表現している見事なワイン。

## パーセレール・シャイヨ 2016 Parcellaire Chaillots



限定 希望小売価格 ¥23,000

- 産地: Champagne 1er Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: 75ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 12.5% ●ドサージュ: 1.5g/L

熟成したまろやかなスタイルを持ち、トーストしたナッツや砂糖漬の柑橘類のキャラクターがたっぷりと感じられる非常にリッチでバワフルなシャンパーニュ。