

Thésée

Domaine Courtault-Tardieux

<ドメーヌ・クルトール・タルデュール>



ドメーヌはロワール地方シェール川の右岸 Thésée/テゼ村にあり、AOP Touraine , Touraine Chenonceau , Crémant de Loire を造っている。オーナーは Simon Tardieux/シモン・タルデュール氏 と Alain Courtault/アラン・クルトール氏の二人。独特なテロワールが注目され 2011 年に AOP 認定となった Touraine Chenonceau はシレックスと粘土が混じる土壌で、現在 27 の村でこの AOP が認められている。22

生産者が造っており、ドメーヌ・クルトール・タルデュールは 2016 年にそれに加わった。シェール川が見えること、ソーヴィニヨンブランの場合は収量が 60hl/ha 以下であること、畑が斜面にあることなど、諸条件を満たしている必要がある。このドメーヌのように右岸に畑がある場合、表土から 20 cm は水が溜まりにくく温まりやすい軽い土でブドウの根が下に伸びやすい。20～28 cm のところもやわらかい土で、シレックスと多くの小石を含んでいる。さらにその下は粘土が増え砂の割合が減る。全体的には粘土が多く、シレックスを多く含む土であるとはいえ、力強くボディのしっかりしたワインが出来る。AOP Touraine Chenonceau の名前の由来は「有名なシュノンソー城を臨める畑のみが AOP に認定される」とシモン氏は言う。所有する畑はトータルで 15ha。その内訳は、7.5ha ソーヴィニヨンブラン、3ha ガメイ、2ha コ（コット＝マルベック）、1ha ピノドニス、1ha カベルネフラン、0.5ha クレマン用のシャルドネとなる。アラン氏の父親が 70 年代からこの土地で農業に取り組み、アスパラガスや果物などを栽培していた。現在のブドウ畑は丘陵の上に広がっている。霜害の懸念がる斜面下の部分の川のそばには畑はない。

シモン氏は 10 代のころからワイン造りに興味を持っており、トゥーレーヌの Domaine Clos Roche Blanche/ドメーヌ・クロ・ロッシュ・ブランシュなどで経験を積む。同時に障害者介護の仕事にも興味を持っており、将来はどちらの仕事に従事するか決めかねていたが、大学卒業後ソーシャル・ワーカーとして務め始めた。しかしワイン造りに対する情熱は冷めることなく結局 2006 年にテゼ村に戻り、ブドウ栽培を始めていたアラン氏のところでスタージュ(インターンシップ)として働く事



に。2009 年には出資をして、アラン氏と共同でドメーヌを経営することとなった。2014 年には最新のカーヴを建設。栽培はビオロジック農法ですべてのキュヴェでエコセール認証を所得済み。醸造に際しては樽を使わず、グラスファイバー製かプラスチック製のタンクを用いている。収穫はすべて手摘み、自然酵母発酵、フィルターはごく粗く、SO₂ の量も最小限に抑えている。

Sauvignon “Les Sagères” AOP Touraine

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

粘土シレックスの畑の斜面の上に植わる、5～30年の比較的樹齢の若いキュヴェ。手摘み収穫後に圧搾し、タンクにて醗酵。滓とともに翌年の3月まで熟成。

香りとしては最初にレモンがあるが、その後に白コショウやマルメロのような香りが出てくる。収穫期の最初に熟す畑のためか（つまり暖かい）、香りが高く、酸がきつなく、もっちりしたニュアンス。残り香に感じるミネラルさ。

Sauvignon “Les Parcs” AOP Touraine

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

粘土石灰の畑の斜面の上に植わる、樹齢50年以上のキュヴェ。手摘み収穫後に圧搾し、タンクにて醗酵。滓とともに翌年の3月まで熟成。Les Sagèresとは異なり、シレックスではなく石灰分が土壤に多いという性質からか、味わいがよりタイトで酸味を感じる。

Sauvignon “Avec vue sur le Cher” AOP Touraine Chenonceau

セパージュ：ソーヴィニヨンブラン 100%

粘土石灰の畑でシェール川を望む日照量の多い斜面（南と西向き）に植わる区画。粘土に石灰質を含むため、土が熱くなりすぎず、かつ水はけがよいため、肉付きが豊かで丸みがあり、なめらかな味わいのワインができる。手摘み収穫後に圧搾し、タンクにて醗酵、滓とともに翌年の7月まで熟成。

Côt AOP Touraine

セパージュ：コ(コット)100%

1983年から1986年に植えられた Côt（マルベック）で、3つの区画のブドウを使用。それぞれ粘土石灰、粘土シレックス、砂の多いシレックスと三様のキャラクターを持つ。手摘み収穫後、手作業で除梗。8～10日間のマセラシオン後、タンクで醗酵。熟成は翌年の5月まで。なめらかで引き締まっており、クミンや白コショウなどの香りを持ち、タンニンが力強いので、厚みのある味わいを感じる。しかし、その後熟成させると丸みやふくらみが出てきてタンニンと調和し、プルーンやパプリカの香りを持つようになる。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-23-5 第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp

