

100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Château Gaillard / Loire ▼ 生産者：シャトー・ガイヤール / ロワール



概要

シャトー・ガイヤールは、アンボワーズとブロワの間にあるロワール側の北岸に位置する丘にあります。1978年から Vincent Girault氏が栽培家・醸造家として、ブドウ栽培・ワイン作りを行っています。ブドウ畑の耕作はバイオダイナミに乗っ取っていて、1992年からDemeterの認証を得ています。

Vincent Girault氏の家系は1854年からブドウ栽培・ワイン醸造の仕事に関わってきました。彼は両親の仕事を助けながら成長し、1978年、18歳の時にシャトー・ガイヤールの14ヘクタールの土地を購入。醸造家、栽培家の勉強を1982年に修了すると、正式に、シャトー・ガイヤールに住み込み、生産に専念しています。現在、シャトー・ガイヤールの畑は全部で30ヘクタールあり、そのうち17ヘクタールで赤ワインを、13ヘクタールは白ワインを生産しています。

土壌・気候

畑はグラニットを多く含む中新世の赤っぽい砂地16.5ヘクタールと、シレックスの混じる粘土土壌13.5ヘクタールで構成されています。シレックスの混じった土壌は日中熱を蓄え、夜は熱を放出するのでブドウ栽培に適した土壌です。シレックスはトゥーレーヌに広く分布しますが他ではほとんどみられません。砂地にはガメイとソーヴィニオン・ブランを植えています。

気候は海洋性気候と大陸性気候の影響を受ける境界線に位置し、南向きの太陽の光に恵まれています。

栽培・醸造

赤ワイン用にはガメイ、コット(マルベック)カベルネ・フラン、白ワインとスパークリング用にソーヴィニオン・ブランとシュナン・ブランとシャルドネを栽培している30ヘクタールの畑の家5ヘクタールは古木があり、それだけは別に醸造し、主に500リットルの新樽で7ヶ月間熟成させる。醸造は、セラーの中を清潔に保ち、伝統的な醸造方法を行うこと、ポンプではなく重力を利用したワインの移動など、ブドウの持つ本来の力を発揮させることを大切にしています。


バイオダイナミについて


1989年に畑を有機栽培にした彼は、バイオダイナミについて話を聞く機会があり、興味はありましたがまだこれでやろうという決心はしていませんでした。彼は、エジプトを旅行してピラミッドを見たときに、昔の人の失われてしまった技術のすばらしさに感銘を受けました。帰国後、暖炉の前で妻の父親が、昔の農家は動物や植物、天体などの自然と連携した仕事をしていたことを聞かされ、田舎の古い農家のスタイルがバイオダイナミの話と共通すると感じました。その7週間後にフランス各地でバイオダイナミやピオロジックのコンサルタントをしている(ピエール・フリック、シャトー・ファルファ)フランソワ・ブーシェに出会い、いくつかの運命的な出来事が続いたこともあり、確固たる自信でバイオダイナミをはじめることになりました。彼は土壌繊細さを大切にすることに自信があります。畑を購入した当時は慣行農法の影響で土に力がないところもあったのですが、7、8年間バイオダイナミを続けるうちに、土壌が生まれ変わり、ブドウもワインの品質も上がってきたと話します。


100% Natural, Organic & Biodynamic Fine French Wines



Château Gaillard / Loire ▼ 生産者：シャトー・ガイヤール / ロワール

	Clemence Guery (クレマン・グエリー)			果汁はtêteと最初のtailleだけを使用している。軽く清澄したのち、野生酵母で、18度から20度に保ったステンレスタンクで発酵。12月に澱引きと濾過をし3月に瓶詰。2年間、12度で熟成した後、シャンパーニュと同様の方法でデゴルジュモンをし、ドサーージュを添加する。2ヶ月間休ませた後に、出荷開始。淡い黄緑色・黄色。泡は繊細で細かいです。芳香は控えめな柑橘系でフレッシュ。辛口ですっきり、レモンやグレープフルーツ、その皮のようなニュアンスが中心。食前酒や軽めのアペタイザーと共に。あまり冷やしすぎなくても良い感じがします。(2016年5月試飲)
	AOC Cremant de Loire			
	品種: シュナン60%、シャルドネ25%、フラン15%			
	価格: ¥2,800(税別)	色: 泡白	NV	
	アルコール度数: 12.6%	樹齢: 15年		
	SO2合計: 73 mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: 22mg/L	収穫: 機械収穫		
	糖分: 9.8g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテル, エコセール			

	Sauvignon Blanc (ソーヴィニオン・ブラン)			7haのソーヴィニオンブランの畑を所有。砂質の土壌。収穫の半分は手摘み、半分は機械で。6時間マセレーションした後、プレス。低温で発酵。翌年春まで澱上で熟成させた後に瓶詰。薄い黄緑色の外観。爽やかなレモンや草のようなハーブの香。口当りは綺麗な酸味。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の味わい。食事と広く合わせやすく、カナッペやオリーブの盛り合わせ、アスパラガスにおすすめです。2014ヴィンテージよりも酸味が強め。ひねっている印象はなくすっきりした感じですが。
	AOC Touraine			
	品種: ソーヴィニオン・ブラン100%			
	価格: 2,300(税別)	色: 白	2015年	
	アルコール度数: 12.7%	樹齢: 平均20年		
	SO2合計: 82mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: 26mg/L	収穫: 手摘み		
	糖分: 1.9g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテル, エコセール			

	Clos de la Brierie 1877 Gamay (1877 ガメイ)			1877年に植えられたガメイ100%のキュベ。Clos de la Brierieは、AOC Touraine-Mesland内にあるブドウ畑。手摘みしたガメイを除梗、約20日間の発酵ののちに、2ヵ月間樽熟成、軽い濾過の後、12月以降に瓶詰。発酵、熟成、瓶詰まで一貫してSO2は使用していない。しっかりとした濃い紫色の外観、芳香は控えめな黒い果実や花。味わいは、ジュシーでフルーティー、骨格がしっかりとしており、渋みや酸味のバランスも良い。心地よく飲める。ソーセージやハム、肉料理と。
	AOC Touraine			
	品種: ガメイ100%			
	価格: ¥2,700(税別)	色: 赤	2012年	
	アルコール度数: 12.55%	樹齢: 137年		
	SO2合計: 10 mg/L	栽培: ビオディナミ		
	SO2自由: 0mg/L	収穫: 機械収穫		
	糖分: 1.9g/L	醸造: 自然酵母		
	認証: デメテル, エコセール			