

ドメーヌ クロード ゲラエール

DOMAINE CLAUDE GHEERAERT

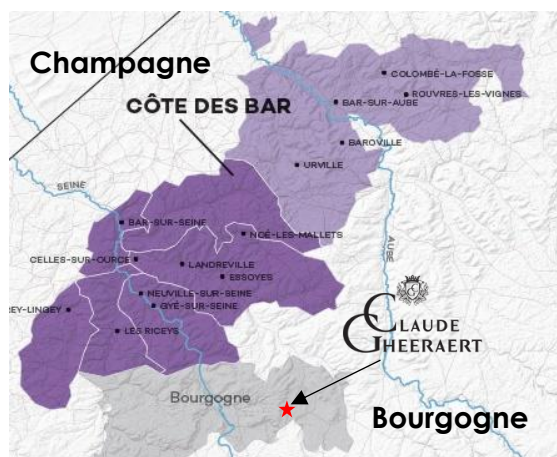
— 現地視察レポート —



かつてはシャンパーニュの一部としてワインを生産していたエリアの RM 的生産者
“シャティヨネ”で造る個性的なクレマン ドブルゴーニュ

クレマン ドブルゴーニュの王国 “シャティヨネ”

ドメーヌ クロード ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン (Mossion) の家族経営の生産者です。シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート デ パールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。しかしながら、AOC の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。ブルゴーニュワイン委員会 (BIBV) によると、シャティヨネには 2000 年前には葡萄畑が存在しており、8~9 世紀頃から 19 世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。1953 年には、紀元前 6 世紀に造られた、高さ 1.64m、容量 1,100L、重さ 206.8kg の巨大な「タートヴァン (タストヴァン)」が発掘されたことでも有名です。しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980 年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約 250ha の栽培面積があり、クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ドブルゴーニュの王国」と称されています。



100%自家畑の葡萄にこだわる家族経営の生産者

ゲラエール家は、4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきた家系です。1987 年に、モッソンがブルゴーニュの AOC のエリアに認められたことをきっかけとして、1991 年にクロードと妻のクリスティーヌが会社を設立し、自分たちだけの初めての葡萄を植えました。穀物栽培や酪農を並行して行いながら徐々に畑を増やしていき、現在はモッソンとピセイ ラ コートに合計で 7ha の葡萄畑を所有しています。全体の 50% がピノ ノワール、50% がシャルドネです。栽培はリュット レゾネ (減農薬栽培) です。葡萄は組合に販売していましたが、2001 年によろやく自分たちだけのワインを生産することができました。生産するワインの 90% がクレマンで、すべて自家畑の葡萄を使用する RM 的生産者となっています。現在、クロードとクリスティーヌの

息子、サミュエルがドメーヌに参加し、さらに高品質なワイン造りを行なっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。



栽培について

「私たちは、この地域にとってピノ ノワールとシャルドネがベストな品種だと考えています」とクロードは話します。畑は粘土石灰質土壌です。植えている品種の割合は、ピノ ノワール 50%、シャルドネ 50%です。畑には、土壌の流出を防ぐために木片を撒いています。見学した畑はクロード グラエールが所有する中でも最も良い畑で、標高 280m に位置しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。クレマン ド ブルゴーニュの規定に基づき、葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。「**私たちは、100%自家畑の葡萄を使用してワイン造りを行なっています。家族 3 人だけで年間を通して仕事をしています。**収穫の時は 25 名ほどの季節労働者を雇います。2023 年の生育状況は今のところ順調ですが、まだ霜害の心配があります (5 月 24 日時点)。2022 年は質量ともに非常に良い出来でした。2022 年のリザーヴワインを保持することは、今後生産するワイン全体の品質を上げる要因になるでしょう。2021 年は冬があまり良くなかったため、スティルワインの赤は生産しませんでした」。

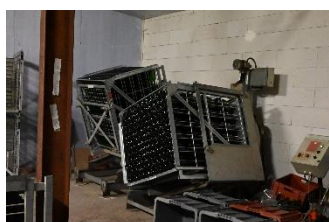
醸造について

ドメーヌ クロード グラエールでは、年間で最大 6 万本ほどのワインを生産しています。プレス機は、2013 年から空気圧式に変更しました。中のバルーンが膨らむことで、葡萄を均等にプレスすることが出来ます。「以前まではスクリュタイプ機のプレス機でしたが、空気圧式の方が高品質な果汁を得ることが出来ます。低い圧力でゆっくりとプレスするほど、果汁の品質は良くなります」とクロードは話します。プレスは 1 日に 2~3 回行います。1 回につき、4,000kg の葡萄を 4 時間かけてプレスします。優しく压榨した果汁はまずタンクに移し、24 時間静置することで澱下げを行います。その後、上澄みの綺麗な果汁を発酵用のタンクに移し、1~1.5 週間かけてアルコール発酵を行った後、マロラクティック発酵を 3 週間ほどかけて行います。この工程により、酸が和らぐことでワインの甘みが増します。



アルコール発酵では熱が発生するため、タンクの温度を下げる必要があります。発酵タンクが置かれているセラーは、冬になるとドアを開けることで自然に温度を下げています。「昔は大きなタンクを使っていたので、自然に冷やすのには限界があり、人工的に冷やしていました。現在は、こうした自然な方法で温度を下げるようにしています」。

収穫翌年の 2 月にすべてのタンクのキュヴェを試飲して、最終的なブレンドを決定します。その際に、クレマンにするか、スティルワインにするかも決めるため、どちらの場合も使用する畑は同じです。スティルワインの赤は良い年にのみ生産しており、2019VT は生産することが出来ました。クレマンについては、4 月にベースワインをボトルに移し、糖分と酵母を加えて瓶内二次発酵の工程に入ります。この工程を「プリーズ ド ムース (Prise de Mousse)」と呼びます。14 度で約 3 週間かけて二次発酵させた後、12~18 ヶ月熟成させます。その後、発酵を終えた酵母を取り出すために瓶口に澱を集める動瓶 (ルミアージュ) という作業を行います。



動瓶では以前は木製のピュピトルを使用していましたが、現在はジロパレットという専用の機械を使用しています。ジロパレットの容量に限りがあるため、最後の方にプレスしたロットは入り切らないことがあり、そうした場合にはピュピトルを使うこともあります。また、マグナムなどの大容量瓶もジロパレットには入らないので、ピュピトルを使用しています。4 時間に 1 度、5 日間かけて少しずつ瓶を傾けることで澱を瓶口に集めます。その後、瓶口を凍らせて澱を取り除き、「門出のリキュール/リキュール デクスペディション」を加えるドザーージュという作業を行い、甘口や辛口、極辛口などのクレマンの最終的な味わいを調整します。

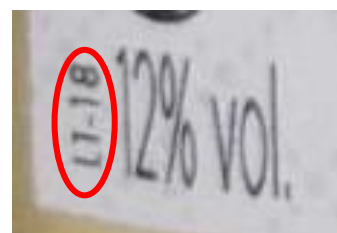


また、今後新たに上級クラスのクレマンを造ろうと考えており、新しくフードルを購入しました。シャルドネ 100%で、タンクで発酵させた後、フードルで熟成させたベースワインを使用して造るクレマンですが、樽の香りを付けようとは考えていません。

「オークの風味をつける生産者もいますが、私たちは、葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かしたいと考えているため、樽香をつけるような造りはしていません」とクロードは話してくれました。

ヴィンテージ表記について

ドメーヌ クロード グラエールのワインは、ラベルにロット No.が掲載されています。例えば、右の画像では「L1-18」とあり、2018VTであることを指しています。次のページで各商品について紹介していますが、公的な表記ではないためノンヴィンテージとして掲載しています。NV の表記の横に () で表示しているのがヴィンテージです。クレマン ド ブルゴーニュでは、シャンパーニュ同様、伝統的に複数ヴィンテージをブレンドすることがあるため、ドメーヌ クロード グラエールではラベルにはあえてヴィンテージ表記を行っていないようです。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。

Tradition — 伝統的なブレンドで造るクレマン

ドメーヌ クロード ゲラエールが栽培する2種類の葡萄品種、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る、伝統的なクレマンです。シャティヨネのテロワールとクロード ゲラエールのアッサンブラージュの妙、熟成による深みある味わいが体感できます。



クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV(2020) (左)

Cremant de Bourgogne Tradition Brut

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな泡立ちがあり、力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むとハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。厳しく選別しながら手摘みで収穫します。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-808 JAN：4935919318082 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション グランド レゼルヴ NV(2018) (右)

Cremant de Bourgogne Tradition Grande Reserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かなアロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフレッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも36ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で最低でも36ヶ月

品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

Chardonnay — シャルドネ 100%のキュヴェ

ドメーヌ クロード ゲラエールでは、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドする伝統的なクレマンだけではなく、単一品種のみで醸造するキュヴェもあります。シャルドネ 100%のブランド ブランの他、スティルワインのブルゴーニュ シャルドネも注目です。



クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV(2018)

Cremant de Bourgogne Chardonnay Brut

シャルドネ 100%で造るブランド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ブルゴーニュ シャルドネ 2019

Bourgogne Chardonnay

淡い黄金色、柑橘類や少しトロピカルフルーツを思わせるアロマに、フレッシュで力強いミネラルの要素が混ざっています。口当たりはとてもしっかりと、そして同時に丸みがあり、アロマと同じ果実の豊かなフレーバーが広がり、引き締まった余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成はタンクで行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：タンクで熟成

品番：FC-807 JAN：4935919318075 容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



Pinot Noir — ピノ ノワール 100%のキュヴェ

ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェです。クレマンは、ノン ドゼやブリュットなど、残糖によって造り分けています。また、クレマンのロゼもピノ ノワール 100%で生産しています。

クレマン ド ブルゴーニュ

ピノ ノワール ノン ドゼ NV(2020) (左)

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Non Dosé

ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブランド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。素晴らしくピュアで、繊細かつダイナミックな泡立ちがあります。生き生きとして持続性があり、非常に調和の取れた味わいが魅力です。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。



【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-810 JAN：4935919318105 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

クレマン ド ブルゴーニュ

ピノ ノワール ブリュット NV(2020) (右)

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut

バランスが取れた味わいが魅力的な辛口タイプのブランド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で24ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV(2021)

Cremant de Bourgogne Rosé Brut

ピノ ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

現地視察スタッフより

訪問中、地元の方がケース買いされている場面を目の当たりにしました。また、後ほど立ち寄ったガソリンスタンドでも、クロード グラエールのワインが4ケース積まれているのを発見！ 地元でも愛されていることが分かりました。また、重要な点は、すべてが自家畑であるということです。整えられた葡萄畑と、そこから見える美しい景色にも感動しました。彼らは農夫であり、いわば RM のような造り手といえます。シャティヨネというエリアについてだけではなく、彼らの仕事をしっかりとお伝えしたいです。クロード グラエールのクレマン ド ブルゴーニュを一口試せば、消費者にとってみれば本当にお買い得な、最後のブルゴーニュワインの1つである事がお分かりいただけると思います。

