



JÉRÉMIE HUCHET

ジェレミー ユシエ

クリュの特別なテロワールを表現 ミュスカデの底力を感じさせてくれる高品質なワイン

二人のジェレミーの出会いから始まったプロジェクト

「レ ベット キュリウーズ (Les Bêtes Curieuses)」は、ロワールの偉大な白ワインに情熱を傾ける二人のヴィニユロン、ジェレミー ユシエ (Jérémie Huchet) とジェレミー ムーラ (Jérémie Mourat) による共同プロジェクトです。主にミュスカデのクリュ コミュノール (Crus Communaux) にフォーカスした、高品質かつ長期熟成の高いポテンシャルを持ったワインを世に送り出しています。二人は 2005 年の、ロンドンの展示会で出会いました。偶然にも同じ年に生まれ (1977 年)、同じ名前を持つ二人はすぐに意気投合しました。出会ってからまもなく、ミュスカデ セーヴル エメヌのテロワールの多様性に光を当てるプロジェクト、「レ ベット キュリウーズ」をスタートしました。その品質の高さが認められ、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」で 3/5 星の評価を得るまでに成長しました。また、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024 年 2 月号」でも「シャトー テポー 2018」「クリッソン 2018」が 91 点の評価を得ました。さらに同号では写真と共に紹介され注目を集めました。2023 年末にレ ベット キュリウーズとしてのワイン生産は終了しており、現在はこのプロジェクトを引き継いだジェレミー ユシエの名でリリースしています。

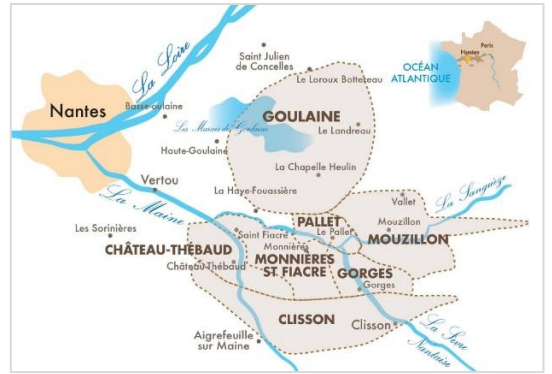
ミュスカデのテロワール

ミュスカデのエリアは、ロワール河の河口に位置しており、大西洋に近いためその影響を強く受けます。深成岩 (斑れい岩や花崗岩) と変成岩 (片麻岩や雲母片岩、角閃岩) を基盤とする珍しい土壌の組み合わせが見られるのも特徴です。このモザイク状の土壌と、ムロン ド ブルゴーニュのコンビネーションにより、素晴らしい白ワインが生まれています。ミュスカデといえば、ひと昔前までは「薄くて酸っぱいワイン」というイメージで広く知られていました。しかし、近年では気候変動による影響もあり、ボディのある素晴らしいワインが造られるようになってきました。さらには、2011 年 11 月 9 日の政令により、特別なテロワールを持つ村を対象として 3 つのクリュ コミュノールが認定され、現在では 7 つの村がクリュ コミュノールとして制定されています。



ミュスカデの上級品を生む、クリュ コミュノ

ミュスカデ セーヴル エ メーヌはナントの南東に広がるペイ ナンテ地区最大の A.O.C.です。この広いアペラシオンの中でも特別なテロワールを持つ村が、クリュ コミュノとして認定されています。2011 年に「クリッソン」、「ゴルジュ」、「ル パレ」、その後「グーレーヌ」、「シャトー テボー」、「モニエール サン フィアクル」、「ムズイロン-ティリエール」、「ラ エ ファシエール」、「ヴァレ」、「シャントソー」の7つが加わり、計 10 つのクリュが認定されています。また、これらのクリュ コミュノは、「AOC ミュスカデ セーヴル エ メーヌ クリッソン」というように、コミューン名を付記する形式となっていますが、現在、「AOC クリッソン」のように単独名の AOC として一部のクリュ コミュノを階層化する動きもあり、注目を集め続けています。



ジェレミー ユシエとジェレミー ムーラは 2005 年に出会ってすぐ、クリュに注力した「レ ベット キュリウーズ」のプロジェクトのために、土壌の調査を始めました。これは、クリュ コミュノが INAO によって認定されるよりも前のことです。彼らが選んだ場所は、後にクリュに認定されることになったコミューンの中でも最も代表的なテロワールを表現しています。

グーレーヌ / Goulaine

エレガントで調和のとれたグーレーヌのワインは、豊かさとバランスを兼ね備えています。熟した果実、洋ナシ、桃、カリン、ドライフルーツ、ハチミツのアロマが続き、フィニッシュには美しい緊張感が漂います。グーレーヌの低湿地帯を見下ろす丘に位置するこのクリュは、特異な地形と気候を享受しています。季節によって風景が大きく異なり、土地はしばしば水中に沈んでいます。他の地域よりも穏やかな微気候のため葡萄は早く熟し、計画的に最初に収穫されるコミューンとなっています。土壌は浅いところから中程度の深さまであり、ほとんどが砂で構成され、その一部は粒子が粗くなっています。下層土は主に珪酸質の変成岩（片麻岩と雲母片岩）です。

モニエール サン フィアクル / Monnières Saint-Fiacre

モニエール サン フィアクルのワインは、肉付きがよくクリーミーなテクスチャーで、フィニッシュに繊細かつ爽やかなタッチの苦みが感じられます。柑橘類、オレンジの花、エキゾチックなフルーツなどのアロマに、蜜蝋やハチミツ、バルサムのような香りが混ざります。セーヴル川の左岸にそびえる丘とその支流に沿った丘が連なるモニエール サン フィアクルは、この地域のクリュ コミュノの中心に位置し、「フォリー ナンテーズ (folie nantaises)」と呼ばれる荘園や古い風車の跡地がセーヴル川に面しています。この急斜面のシルト質、砂質の土壌は、きめが細かく、適度に深く、片麻岩が分解してできたアルテライト（脈状片麻岩）には粘土が多く含まれています。

シャトー テボー / Château-Thébaud

シャトー テボーのワインは、フェネルやリコリスといった植物的な香りと、アニスのようなスパイスの香りを醸し出します。口当たりはバランスが良く、エレガントな張りがあり、後味にはほのかな塩味を感じさせます。シャトー テボーの、木々に覆われた、時に急峻な丘陵地帯は、メーヌ川に沿ってうねるように広がっています。葡萄は、遠くの地平線に隣接する村々の鐘楼を見下ろすように開けた急勾配の斜面で育ち、やがてメーヌ川とセーヴル川の左岸へと伸びていきます。土壌は主に（風化した岩石由来の）砂質ですが、所々で石が多く、深さは浅いのが特徴です。下層土は、グラノダイオライト（石灰アルカリ性花崗岩）と、この花崗岩から生成された片麻岩で構成されています。

※グーレーヌ、モニエール サン フィアクルについての上記の説明文は、「MUSCADET VIN DE NANTES」 <https://www.muscadet.fr> の「THE CRUS COMMUNAUX」のページを参考に、弊社にて内容を翻訳したものです。

ニュートラルな品種だからこそ、テロワールを表現できる



ムロン ド ブルゴーニュは、このエリアにとって非常に重要な葡萄品種です。ブルゴーニュ原産の品種で、1635 年頃にロワール河畔のペイ ナンテ地方に持ち込まれたという説があります。海洋性の冷涼な気候とペイ ナンテ地方の土壌に順応し、現在でも広く栽培されています。この品種がセーヴル エ メーヌで花開き、多様な側面を見せるのは特徴的な土壌のおかげです。ジェレミー ユシエは、「ムロン ド ブルゴーニュは、アロマティックではないニュートラルな品種だからこそ、テロワールの個性を表現することができます」と語ります。

畑には除草剤、化学肥料は一切使用していません。除草剤のかわりに土を耕して草を刈り取ります。葡萄の平均樹齢は 40~90 年、収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は、葡萄の果皮についている野生酵母で発酵させます。熟成は気温の変化を避けるため、地下のセラーで行われます。醸造に使用するコンクリートタンクは、内側をガラスコーティングしています。ワインは、澱とともに熟成（シュール リ）させますが、テロワールの特徴を覆い隠さないよう、バトナーージュは行いません。シュール リの期間については、スタンダード クラスで 6~12 ヶ月、クリュ コミュノで 4~5 年行います。「テロワールとヴィンテージという 2 つの側面から熟成期間を決めています。モニエール サン フィアクル (FC-605) とグーレーヌ (FD-306) は、しっかりと造りのワインができるため、長い間澱とともに接触させています。クリッソン (未扱い) は、とても暖かいテロワールで葡萄が熟し、開くのが早いワインになるため、それほど長く澱と寝かせません。また、ヴィンテージについてですが、暑い年にはフレッシュさがなくならないよう、シュール リの期間は短めにしています」と話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 5 月時点のものです。

クリュ コミュノーに認定された3つの区画の個性を表現したキュヴェ 長期間のシュール リを行うことで、その魅力をさらに引き出しました

4~5年にも及ぶ長期間のシュール リを経てリリースされた個性的なミュスカデです。
集約感、しっかりと酸もキープされており、これまでのミュスカデのイメージを覆す、感動的な3本です。



『11年熟成』熟成したミュスカデのポテンシャルの高さを感じさせてくれる | 本 |

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ モニエール サン フィアクル 2015 Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint Fiacre

120本
限り

非常に複雑でミネラル豊か、クリーンで明確で、少し塩っぽさを感じるのが特徴です。平均樹齢は50年です。土壌はオレンジ色の片麻岩で、この土壌で育つ葡萄はワインにリッチで綿密な要素、そして特徴的な塩っぽいニュアンスを与えます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行ないません。



【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100% 熟成：澁とともに4~5年
品番：FC-605/JAN：4935919316057/容量：750ml

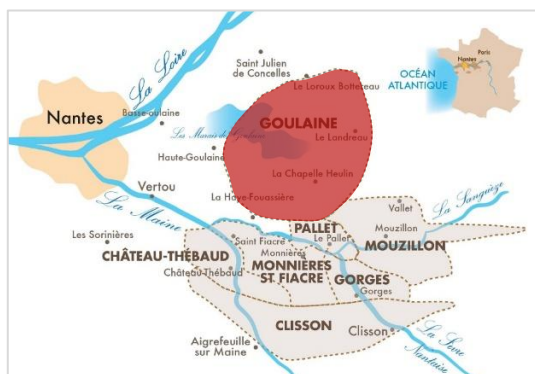
¥4,620(本体価格¥4,200)



熟成による豊かな風味と深み、バランスを兼ね備えた | 本 |

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ グーレーヌ 2018 Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のアロマとフレーバーが広がります。非常に洗練された、エレガントでバランスのとれた味わいを持っています。平均樹齢50年です。ナントを流れる小さなグーレーヌ川流域に位置する畑で、土壌はシストと片麻岩の混ざる土壌です。鉄分を含む緑色の石が見られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行ないません。



【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%
熟成：澁とともに4~5年 認証：ユーロリーフ
品番：FD-306/JAN：4935919963060/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

／ ジェレミー ユシエの本拠地、ドメヌが位置するシャトー テボーからの自信作 ／

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シャトー テボー 2019 Muscadet Sèvre et Maine Château Thebaud

アロマには砂糖漬けのレモンやオレンジに加えフェネルやアニスなどのハーブ、かすかにスモーキーなニュアンスも感じられます。口に含むとフルボディですが非常にバランスがとれ、張りがあります。少し塩っぽさを感じる非常に長い余韻があります。平均樹齢 50 年です。土壌は花崗閃緑岩です。これは深成岩の一種で、地中のマグマが結晶化して出来たものです。石英、雲母などを含み、花崗岩に似ていますが、粒子はもっと粗く、黒っぽい色をしています。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成共に温度変化の少ない地下に設置したコンクリートタンクで行います。野生酵母で約 3 週間から 4 週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5 年もの間、シュール リを行います、バトナーージュは行ないません。



■「メイユール ヴァンド フランス 2025」94 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

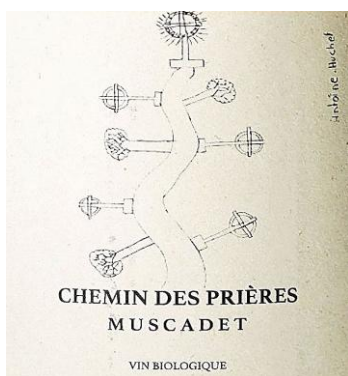
熟成：澱とともに 4~5 年 認証：ユーロリーフ

品番：FD-307/JAN：4935919963077/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



クリュ コミュノーのひとつ「シャトー テボー」の葡萄を使用
上級品と比べ、シュール リの期間は短いですが、豊かな風味がしっかりと感じられます



▲ラベルは、ジェレミー ユシエの息子が描いたもので、シャトー テボーにあるワイナリーに続く「プリエール通り(Chemin des Prières)」の様子です。

ミュスカデ シュマン デ プリエール 2021 Muscadet Chemin des Prières

240 本
限り

ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノー」のひとつ、シャトー テボーの畑から造られています。ナント近郊の畑のわずか 4%にしか見られない花崗岩、そして片麻岩を下層土とし、表土は砂、砂利と粘土が混ざる組成です。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵も、バトナーージュもしません。桃を思わせる豊かなアロマがあります。リッチで素晴らしくミネラルが豊かな口当たり、たいへんバランスが良く洗練されており、長い余韻が感じられます。収穫した葡萄はセラーに運び、空気圧プレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約 3~4 週間、熟成は澱と共に最低 8 ヶ月行います。

■「ベタンヌ+ドウソーヴ 2024 2024」92 点

■「メイユール ヴァンド フランス 2024」90 点

【白・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低 8 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-021/JAN：4935919960212/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

