

2026
フランス
現地視察

左から、オーナーのクロード、息子のサミュエル

ドメヌ クロード ゲラエール

年間生産量が約 7 万本の小規模生産者

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

シャティヨネの可能性を信じた 4 世代の情熱

Key Points

ブルゴーニュ最北部、かつてはシャンパーニュ地方の一部だった歴史を持つ『シャティヨネ』。このクレマンの王国で、4 世代にわたり葡萄を育ててきたゲラエール家が、家族 3 人だけで造る究極のハンドメイド・スパークリングです。100%手摘みの自家畑葡萄を、空気圧式で優しくプレスし、冬の自然の寒さで発酵を管理。あえて樽香をつけず、葡萄本来のピュアなフレーバーと美しい酸を活かした、まさにシャンパーニュの RM を思わせる贅沢な 1 本です。ラベルのロット番号に隠されたヴィンテージの秘密も、ぜひお確かめください。

かつてシャンパーニュの一部だったエリア「シャティヨネ」

シャティヨネは、ブルゴーニュ地方の行政区画としては最も北にあるコート・ドール（Côte d'Or）県に属していますが、地理的にはシャンパーニュ地方のコート・デ・パール（Côte des Bars）地区と隣接しており、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。気候はブルゴーニュの中でも特に冷涼で、葡萄の糖度が上がりすぎず、高い酸度を保ったまま成熟するため、スパークリングワインに不可欠な「美しい酸」が生まれます。土壌はシャンパーニュ地方へと続く、ジュラ紀のキメリジャン土壌（石灰質と泥灰質）やチョーク質土壌が広がっています。これがワインに豊かなミネラル感とシャープな切れ味をもたらします。このような理想的な条件を備えた、まさに「クレマンの聖地」とも言えるエリアです。

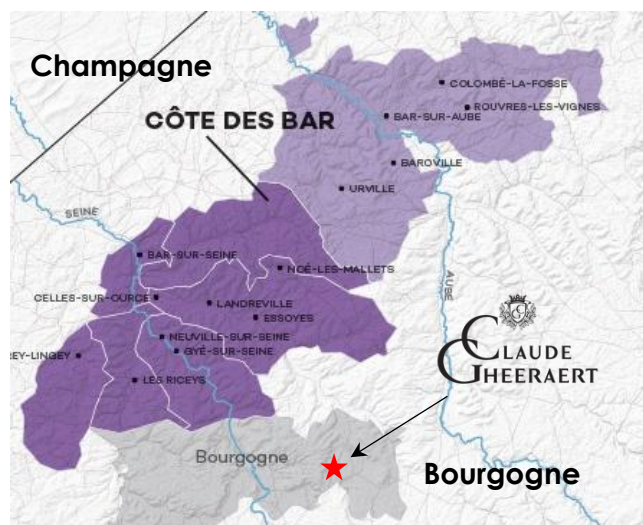
家族 3 人、自然のサイクルと向き合うワイン造り

穀物栽培や酪農を並行しながら徐々に畑を広げてきたゲラエール家。家族 3 人で年間を通して畑や醸造を管理しています。「葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かす」ため、冬はセラーのドアを開けて自然の寒さで発酵タンクを冷却するなど、過度な人工的介入を避けた素朴で誠実なアプローチを貫いています。標高 280m の優れた粘土石灰質土壌で育てる葡萄は平均樹齢 30 年で、自家畑の葡萄にこだわったワインを造っています。収穫翌年の 2 月にはすべてのタンクのキュヴェを家族で試飲し、その年の個性を五感で確かめながら、クレマンとスティルワインの最終ブレンドを決定しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。

「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」 —クロード ゲラエール

ドメヌ 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 (Mosson) 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。



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。2001 年により自分たちだけのワインを生産することができました。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。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。



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。下の写真の畑はクロード ゲ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。」

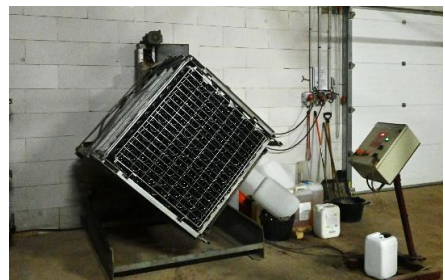


クロード ゲラエールが所有する畑の中で、最も標高が高い場所に位置する畑



ドメーヌ クロード グラエールでは、年間で最大 7 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。優しく圧搾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。

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たますが、現在はジロパレットという専用の機械（写真右）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」を加えるドザ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。

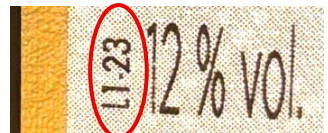


右写真は、シャルドネ 100%で仕込む「プレティージュ ボワゼ ブリュット」に使用するフードルです。タンクで発酵させた後、フードルで熟成させたベースワインを使用して造るクレマンですが、樽の香りを付けようとは考えていません。「**オークの風味をつける生産者もいますが、私たちは、葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かしたいと考えているため、樽香をつけるような造りはしていません**」とクロードは話してくれました。



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、表ラベルにロット No.が掲載されています。例えば、右の画像では「L1-23」とあり、2023VT 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そうです。



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。



伝統的なブレンドのクレマン

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェ

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV (2023)

Crémant 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。力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口を含むとハチミツやブリオッシュのような香ばしさが感じられます。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。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。デゴルジュマンの前まで 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。淡いイエロー、美しくきめ細かな泡立ちがあります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ

熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-808/JAN：4935919318082/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



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

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 (2021)

Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

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。ブ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。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。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。デゴルジュマンの前まで最低でも 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。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。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ

熟成：瓶詰後 36 ヶ月以上

品番：FC-812/JAN：4935919318129/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

CHARDONNAY — シャルドネ 100%のキュヴェ

ドメーヌ クロード グラエールでは、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。



「アシェット 2026」1 星

シャルドネ単一で造った、柑橘の風味のあるブラン ド ブラン

クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV (2020) Crémant 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。口を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。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。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。デゴルジュマンの前まで 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。

■「アシェット 2026」1 星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶詰後 18〜24 ヶ月

品番：FC-809/JAN：4935919318099/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「アシェット 2026」2 星

シャルドネ 100%の“最上級キュヴェ”
年間生産量 500 本の限定商品

クレマン ド ブルゴーニュ プレスティージュ ボワゼ ブリュット NV (2022) Crémant de Bourgogne Prestige Boisé Brut

シャルドネ 100%の最上級キュヴェです。年間生産量はわずか 500 本の限定商品です。繊細なシャルドネの要素とオーク樽熟成による複雑さが心地よく感じられます。トーストや焼き菓子を思わせるアロマが広がる魅力的なブラン ド ブランです。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインはステンレスタンクで発酵させ、熟成はオーク樽のフールドで 12 ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。

■「アシェット 2026」2 星

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵><Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 12 ヶ月、その後瓶で熟成

品番：FD-409/JAN：4935919964098/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

葡萄そのもののナチュラルなフレーバーを活かした、果実の風味が溢れるシャルドネ ブルゴーニュ シャルドネ 2022 Bourgogne Chardonnay

クレマンと同じ畑から造られたシャルドネのスティルワインです。発酵、熟成はタンクで行います。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ります。口当たりはとてもしっかり、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。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-807/JAN：4935919318075/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



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。



しっかりとしたボディとふくよかさが魅力のブラン ド ノワール

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ブリュット NV (2022) 〈左〉 Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut

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。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。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。デゴルジュマンの前まで 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〉<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 24 ヶ月

品番：FC-811/JAN：4935919318112/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

ノン ドザージュで仕込んだ、極辛口タイプのブラン ド ノワール

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ノン ドゼ NV (2021) 〈右〉 Crémant 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。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。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。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。デゴルジュマンの前まで 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〉<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-810/JAN：4935919318105/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

ピノ ノワール 100%で造る、クレマンのロゼ
様々なシチュエーションにも合わせられる汎用性の高い 1 本

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV (2023) Crémant de Bourgogne Rosé Brut

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。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です。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。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。デゴルジュマンの前まで最低でも 9 ヶ月熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉<Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 9 ヶ月以上

品番：FC-813/JAN：4935919318136/容量：750ml

2026 年 9 月 1 日より
本体価格¥4,000

¥4,180(本体価格¥3,800)

