

Domaine de la Garrelière ドメーヌ・ドウ・ラ・ギャルリエール



ドメーヌ・ドウ・ラ・ギャルリエールは南トゥーレーヌ、ポワトー駅のあるリシュリュ村から8キロほど、南向きの丘の上に位置しています。

小さな小川を伴う風光明媚なヴァレ・デュ・ヴーデの谷に20ヘクタールの畑を所有しています。

アペラシオンのにはトゥーレーヌに分類されますが、地質、土壌的にはそれ以上のものがあります。

1650年代、トゥール地方で高貴種であるカベルネ種の植え付けを奨励した頃、すでに葡萄畑を営む農場だったという長い歴史が残っています。

17世紀、フランスで絶大な権力を誇るリシュリュ枢機卿(1585-1642)は、自らが建立した新しい街、リシュリュ村のほど近くにあったこの葡萄畑を拡大して、村人たちの喉を潤すことを考えました。1850年から1900年には、この60ヘクタールのドメーヌは新しいカーヴも設立しました。

シノンでワイン商を営んでいたピエール・プルゾー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。丘に位置するすぐれた区画を厳選し、現在の蔵の基礎を作りました。特に気に入った事はロワール河周辺より僅かだが気候が穏やかな点と、丘の斜面に広がるやせた土壌。蔵に移って直ちに「テロワール」のよさを引き出すべく、葡萄畑の改良に取り掛かりました。特に力を注いだのは、生産量の多いクローンの木を引き抜き、品質の優れた台木に替えたこと。高貴種であるソーヴィニヨン・ブランやカベルネ・フランを植樹しました。

粘土石灰質土壌、シレックス土壌、風化した砂地の土壌の畑を持っています。

この粘土と石灰の個性あるモザイク状の土壌がギャルリエールの大きな特徴なのです。

ギャルリエールの名前の語源は古代フランス語の小石、大地、空を意味する gal-galle-garre から来ています。

1987年から経営にあたる息子のフランソワ氏は、「葡萄栽培は結果が現れるのに時間がかかるが、『ワイン造り』の基本」と説明します。ギャルリエールの当主フランソワと彼の妻パスカルは、卓越したセンスと直感を大事に葡萄と向き合っています。『僕の鼻、こいつが一番の先生なんだ。』フランソワはおどけて言います。

葡萄の文化やエルバージュなど、型にとらわれた考えではなく探究心で突き進んでいくうちに、“自然な”方法論にたどり着きました。ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメーヌを目指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。各生態系への理解とアプローチのために、ヴィニュロンとして何度も足を運ぶのは当然なのです。

●ビオディナミについて～球体の奏でる音楽～

ここでは1993年から「ビオディナミ」を行っています。

彼いわく、「葡萄の木の80%は、酸素、二酸化炭素や窒素などの《大気》と、日差しや明かりをもたらす《太陽放射》によってできている。」

「これら自然が放つ力やニュアンス逃さず感じてこそ、我々造り手のエスプリが形成され磨かれていくのだ！」

「葡萄の木は、これらすべての要素がエネルギーとなって果実へと変換するのである。」

自然のエネルギーをより素直に、そしてストレートに表現してくれるのが、「ビオディナミ」というわけである。

もちろん雑草の処理は、鍬を使った手作業かトラクターで地中にすき込み、除草剤は一切使いません。

「雑草が生えていると怠け者のように見られるが、微生物が宿る《生きた土》をつくるには、農薬は使えない。」

こうして化学肥料や防虫剤も一切使わない「自然な農業」に徹しています。

粘土質が多い「重たい土壌」のため、乳酸菌を用いた土作りと、植物を原料にした肥料を自ら作り土地改良を続けています。栽培面積20ha。1995年にエコセール取得。

この方法は、葡萄と、その周辺の環境との調和をもたらすことが目的です。空と太陽、葉と根、バランスの探求が、長い季節のサイクルの中で葡萄に花を咲かせるのです。ビオディナミにおいて準備しなくてはならない硅石や牛糞を角に詰めたプレパラートは、葡萄の根や葉に、植物そのものの感受性や行動に作用します。

仕事において大事なことは、毎日のリズム（大地の呼吸）、毎月のリズム（月の満ち欠け）、毎年のリズム（太陽の動き、冬至、夏至、春分、秋分）です。宇宙の内側と外側、黄道十二星座の接続と離反によってビオディナミが与えられたのです。

そうすることで、植物が天体のシンフォニー、ピタゴラスの言う『球体の奏でる音楽（天体は音楽的な調和をもって廻っている）』が聞こえてくるのです。

なぜ、我々が造る自然の産物のために除草剤を買うのでしょうか？

我々の仕事は30種類以上もの植物に助けられながら、相互作用によってお互いを高めあい昇華しているのです。

除草剤の代わりに、私たちは数種類の植物を混ぜ、煎じ、プレパラートを造って葡萄と土地の品質を守っています。

煎じ薬には、穀物を4～6ヵ月と長期間発酵させて造ったパン酵母を加えています。

大地のバクテリアが発酵して造られる煮汁を葡萄の葉に散布することで、ウドンコ病やベト病などの繁殖を防ぎ、土壌や葉の中にある微量元素を開放することができるのです。



2020 Le Blanc de la Mariée Touraine ル・ブラン・ド・ラ・マリエー トゥーレーヌ

参考上代¥2,900（税込¥3,190）

セパージュ：ソーヴィニヨン・ブラン100% 樹齢：約20～25年

畑・土壌：3ヘクタール 南西向き、砂が多い水はけの優れた粘土石灰質土壌に火打石が混ざる地質。

醸造・熟成：除梗なし、破碎無し、マセラシオンなしで直接圧搾。天然酵母。ステンレスタンクとエナメルタンクで10日間アルコール発酵。そのままシュール・リーで4ヵ月熟成。バトナージュなし。冷却し、澱を沈めるため濾過・清澄は施さず。

SO2を1.5g/HL添加しビン詰め。



2019 Le P'tit Ch'nin Touraine ル・プティ・シュナン トゥーレーヌ

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

セパージュ：シュナン・ブラン 100% 樹齢：約5~10年

畑・土壌：1.2ヘクタール 粘土石灰質土壌に火打石が混ざる地質。

醸造・熟成：除梗なし、破碎無し、マセラシオンなしで直接圧搾。天然酵母。エナメルタンクで2週間アルコール発酵。

その後木樽でシュール・リーで6か月熟成。バトナージュなし。冷却し、澱を沈めるため濾過・清澄は施さず。SO₂を1g/HL添加しビン詰め。



2017 Le Chenin de la Colline Touraine ル・シュナン・ドウ・ラ・コリーヌ トゥーレーヌ

参考上代¥3,400 (税込¥3,740)

セパージュ：シュナン・ブラン 100% 樹齢：約30年 畑・土壌：3.2ヘクタール

砂が多い水はけの優れた土壌に火打石が混ざる地質。南・西南向き 収穫：10日間かけて4回収穫。手摘み時に選別。

醸造：グラップ・アンティエール（除梗しない房のまま）丁寧な圧搾ができるプヌマティック方式の圧搾機で4時間かけてゆっくりと圧搾。澄んだ果汁を取り出す。デブルバージュ（前清澄）を12~24時間。天然酵母にてコンクリートタンクで約3週間アルコール発酵。繊細な澱と一緒にコンクリートタンクでシュール・リー熟成。軽くろ過をしてビン詰め。



Cendrillon Touraine サンドリオン トゥーレーヌ

2018年参考上代¥3,200 (税込¥3,520) / 2019年参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

セパージュ：ソーヴィニヨン・ブラン 100% 樹齢：約45年

畑・土壌：3ha。シレックスが混ざる粘土質土壌。南向きの斜面に位置し、日照に適した区画。

醸造：除梗なし。破碎なし。丁寧な圧搾ができるプヌマティック方式の圧搾機で3時間かけてゆっくりと圧搾。澄んだ果汁を取り出し、12時間かけて前清澄。天然酵母にて、2/3セメントタンク発酵。

1/3 は 500L 入りの木樽で乳酸発酵、5 か月熟成後アッサンブラージュ、1 か月タンク熟成。
熟成中のバトナージュ無し、濾過・清澄せず。瓶詰め前に SO₂ を少量添加。
特徴：サンドリオンとは『シンデレラ』の意味。そのためラベルにはガラスの靴がモチーフに描かれています。



Marqui de « C » Vin de France マルキ・ド・セー ヴァン・ド・フランス

2015 年参考上代¥4,000 (税込¥4,400) / 2018 年参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

セパージュ：シャルドネ 100% 樹齢：25～30 年 畑・土壌：南西向き、粘土石灰質。

醸造：除梗なし、マセラシオンなしで直接圧搾。丁寧な圧搾ができるプヌマティック方式の圧搾機で4時間かけて圧搾。

ドゥミ・ミュイの樽でアルコール発酵、MLF、シュール・リーで12か月熟成。

軽く澱下げとろ過を、SO₂ を少量添加しビン詰め。



2019 Le Rosé de La Cabane Touraine ル・ロゼ・ド・ラ・カバヌ トゥーレーヌ

参考上代¥2,800 (税込¥3,080)

セパージュ：カベルネ・フラン 100% 樹齢：平均 25 年 畑・土壌：南、南西向き。シレックスが含まれている粘土・砂質土壌。

醸造：除梗なし、マセラシオンなしで直接圧搾。丁寧な圧搾ができるプヌマティック方式の圧搾機で4時間かけて圧搾。12～24 時間のデブルバージュ（前清澄）後、タンクにてアルコール発酵。

天然酵母で発酵。4 か月間タンク熟成。濾過・清澄せず。SO₂ を 1.5g/HL 添加しビン詰め。



2019 Le Rouge des Cornus Touraine ル・ルージュ・デ・コルニュ トゥーレーヌ

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

セパージュ：カベルネ・フラン 100% 樹齢：約 25 年 畑・土壌：3.5 ヘクタール、火打石、シレックス土壌

収穫：10月中旬に手摘み収穫、徹底的な選果により 32hl/ha

砂や水晶に火打石が混ざる粘土質土壌。その下には石灰質の岩盤。南北に広がる斜面。

醸造：除梗 100%。破碎せずセメント槽で 14 日間マセレーション。軽いピジージャージュで粗さを出さないように注意。セメント槽で 7 ヶ月熟成。濾過・清澄せず。醸造時に SO₂ を 1.5g/HL 添加、瓶詰め時には添加せず。

味わい：少し紫がかったルビー色。熟した果実の豊かな香りにほんのリスパシーな部分も。マイルドな口当たりにつき、上品で細かなタンニン。バランスのとれた味わいの心地よいワイン。



2020 Gamay Sans Tralala Touraine ガメイ サン・トラララ トゥーレーヌ

参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

セパージュ：ガメイ 100% 樹齢：約 30~40 年 畑・土壌：二つの区画、風化した砂、火打石が混ざる石灰質粘土。

醸造：樽を二酸化炭素で満たし、房丸ごとの葡萄を流し込む。21 日間マセレーション・カルボニックして、みずみずしい香りを引き出す。こうして生まれるフレッシュさが、高い濃縮感と上手く調和が取れる。

セメントタンクで MLF させる。バトナージュせずに 5 か月熟成。濾過・清澄も施さず瓶詰め前に SO₂ を 1g/HL 添加。

味わい：ガメイ特有のグリオット（小さなさくらんぼ）やフランボワーズに加え、フローラルなアロマが加わる。口中に豊かに広がる果実、甘みに包まれた繊細なタンニンは絶品。



2015 La Cuvée Du Bistrot Touraine ラ・キュヴェ・デュ・ビストロ トゥーレーヌ

参考上代¥3,000 (税込¥3,300)

セパージュ：ガメイ 2/3 樹齢：約 20 年、1/3 カベルネ・フラン 樹齢：約 30 年

畑・土壌：粘土石灰質土壌。醸造：ガメイは全房のまま 1 か月間マセレーション・カルボニック。

カベルネ・フランは除梗して 20 日間のマセレーション。それぞれコンクリートタンクにて醸造、8 か月熟成させます。アッサンブラージュして濾過も清澄もせずに瓶詰めします。

キュヴェ・ビストロの名前が示すように、もともとはフランス国内の某ビストロ用に造られた特別なキュヴェとなります。



2015 Cinabre Touraine シナブル トゥーレーヌ 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

セパージュ：カベルネ・フラン 100% 樹齢：約 45 年 収穫量 35hl/ha。

畑・土壌：二つの区画、風化した砂、火打石が混ざる石灰質粘土。

醸造・熟成：除梗 100%。破碎なし。セメント槽で 21 日間マセラシオン後、軽くピジャージュ。

天然酵母による発酵。柔らかい抽出。樽内マロラクティック発酵。新樽、1 年樽、2 年樽それぞれ 1/3。

12 か月熟成後アッサンブラージュして 2 か月。無濾過。SO₂ を 4g/HL 添加しビン詰め。



**NV(2018) Milliard d'Étoiles Vin de France Mousseaux Brut Nature
ミリアール・デトワール ヴァン・ド・フランス ムスー ブリュット・ナチュール**

参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

セパージュ：シュナン・ブラン 50%、カベルネ・フラン 50%

畑・土壌：風化した砂、砂や火打石が混ざる粘土質土壌。南、南西向き。

醸造：メソッド・アンセストラル方式。キューヴにてアルコール発酵。アルコール発酵終了までに冷却することで酵母の動きを鎮静化させます。40%シュナン・ブラン、40%カベルネ・フランに 1 年間樽熟成させた 20%のリザーヴワインを加えます。除梗無し、マセラシオンせずに直接圧搾後、ブレンド。残糖 18~20g/L で瓶詰めし瓶内発酵を促します。

熟成：澱と共に最低でも 24 か月。注文ごとにピュピトルで手によるルミアーージュ（動瓶）を 1 か月して手でデゴルジュマン。

ドザージュせずに同じペティヤンを添加する。シャンパーニュ同様に古いヴィンテージのものも加えて味を整えています。