

Closerie des Terres / クロズリー・デ・テール



Closerie des Terres(クロズリー・デ・テール) は、ボルドー東部マルマンド北の丘陵地、ガロンヌ川とドルドーニュ川に挟まれた Entre-Deux-Mers 上流域カミラン村に位置する有機栽培のマイクロドメーヌです。

2017年にこのカミラン村へ移住した **Frédéric Auriol(フレデリック・オリオル)**と、地域の醸造責任者として経験豊富な **Simon Deleporte(シモン・ドゥルポルト)**の出会いから始まりました。彼らは必ず出会う運命ではなかったのかもしれませんが。空と海と大地と選ばれし畑がフレデリックとシモンを導いたので。情熱が二人を導いたので。新しい冒険が始まります。

パリ郊外出身のフレデリック・オリオル氏が人生の意義と平穏を求めてボルドーにやって来たのは2017年のことでした。元エンジニアのフレデリックはパリの大手通信会社の経験があり、ドローンを用いた畑のマッピングにも携わっていました。リムー近郊カンパーニュ=シュル=オード生まれのブドウ栽培農家の家系であった祖父の影響でワインに惹かれ、45歳で畑仕事に還る決意を固めました。ブドウ栽培・醸造学を学びボルドーに来た時、彼はヴィニュロンになるというひとつの目標を掲げていました。

フランス北部リール地方出身のシモンは10歳の頃、ブルゴーニュへと旅立ちました。シャブリの樽が静かに熟成するアーチ状の柱に支えられた古い地下セラーに足を踏み入れた時、彼もまたヴィニュロンになるという夢が芽生えていたのです。ブルゴーニュで栽培、醸造学とブドウ科学の学士号を取得し、ジロンドでは醸造学と経営の修士号まで取得しました。ボルドーのワイナリーで12年間、技術管理に携わった後、彼は自身の理想のワインを造る機会に巡り合ったのです。





ドルドーニュ川とガロンヌ川の間に位置するこの畑のブドウは、サン＝テミリオン畑に似たヒトデ型石灰岩(アステリエ)の台地に植えられています。小さな畑は2つのテロワールから形成されています。

古木のカベルネ・ソーヴィニヨンが植わっている**南側 Aux Verriers(オー・ヴェリエ)**。しなやかで丸みを帯びた芳醇なワイン **Feu Follet(フー・フォレ)**、**Terra(テラ)**を生み出しています。

北側 Le Bouleytreau(ル・ブーレイトロ)はより冷涼、フレッシュで骨格がありバランスの取れたワイン、**Luna(ルナ)**、**Solstice(ソルスティス)**、**Embellie(アンベリエ)**、**Aurora(オーロラ)**を生み出しています。

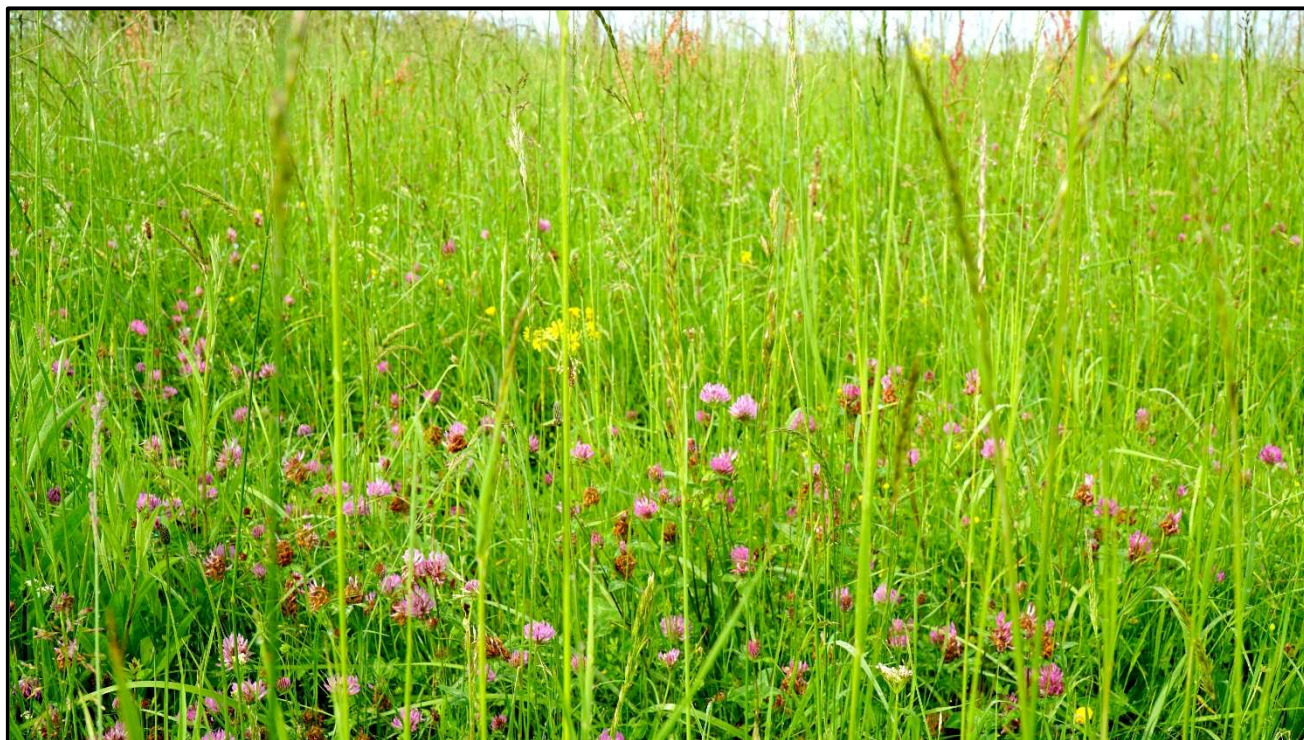
この冒険が始まったその時から、私たちが環境に配慮する方向に舵を切るのは明確でした。生き生きとした感動的なワインを造るためには畑の生物多様性を回復することが不可欠です。この生命バランスのため、私たちはすぐに有機農法転換に着手しました。ここでは除草剤や化学肥料、過度な機械化は何もあ

りません。

ビオディナミの実践、ハーブの煎じ液や発酵液を用い、月相と星座に基づくマリア・トゥーンの種まきカレンダーに基づいて選定や瓶詰めタイミングを調整しています。

私たちのモットーは、**ブドウ畑に生命を取り戻して、ワイン、そして人生に意味を与えること**です。

畑には、ブドウの列ごとにソラマメ、ベチバー、ソバ、アルファルファ、ディール、フェネル、コリアンダー、ワレモコウなど、様々な植物が植えられました。多様な根系のおかげで、土壌を深く探査できる多様な品種が地面を覆います。マメ科植物の存在は、土壌に窒素を自然に供給するのに貢献しています。様々な植物の開花時期を分散させることで、多くの益虫の生息を促進しています。





2024 Embellie Vin de France

アンベリー ヴァン・ド・フランス 参考上代¥4,400(税込¥4,840)

葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン 100%のブラン・ド・ノワール アルコール度数:12.5%

土壌:粘土石灰とヒトデ型石灰の層

収穫:18hl/ha。2024年9月中旬に機械収穫、光学式選果機による選別を実施。

醸造・熟成:黒ブドウを非常に優しく、かつ即座に圧搾することで、果皮との接触時間と色素抽出を最小限に抑える。発酵はブルゴーニュ的な二段階発酵です。まずアルコール発酵を行い、その後マロラクティック発酵を行うことで、バターを思わせるニュアンスをもたらします。ステンレスタンクで、澱とともに3か月熟成させます。

味わい:黒ブドウのみから造られるこのワインは、白ワインらしい鮮やかなフレッシュ感と、赤ワインに通じる上品な複雑性、なめらかな厚みを併せ持っています。香りには、繊細なバターのニュアンス、ヘーゼルナッツやトーストしたアーモンドの香ばしいタッチが現れ、心地よいテンションによってバランスが取れています。

上質な料理と美しく寄り添う、調和に満ちた個性的なワインです。



2020 Feu Follet Bordeaux

フ・フォレ ボルドー 参考上代¥3,800(税込¥4,180)

葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 土壌:粘土石灰とヒトデ型石灰の層

収穫:15hl/ha。2020年10月初旬。

醸造・熟成:短時間のマセラシオン(果皮浸漬)、ステンレスタンク、MLF。

味わい:タパスやグリル料理のアパリティフに、鶏肉料理の伴奏に最適です。

香りも味わいも赤い果実が豊かです。タンニンと果実のバランスが美しい均整を持っています。

2023 Bordeaux Pirates 選別ワイン!