

# Le Clos du Caillou

ル クロ デュ カイユ

コート デュ ローヌ / フランス

## シャトーヌフ・デュ・パプと同じテロワールを持つコート・デュ・ローヌ

シャトーヌフ・デュ・パプ北東の境界、クルテゾンの高台に17ha広がるクロ・デュ・カイユの土地は「クロ」の名が示す通り古来より実際に石垣が3キロに渡り築かれた狩猟場の森であった。フランス最古の原産地呼称であるシャトーヌフ・デュ・パプが制定された1936年に当時AOCの境界線を決める為に役人がクロ・デュ・カイユの土壌調査に訪れた際に番人が銃で追い払った事が不評を買いACシャトーヌフ・デュ・パプから外れてしまったという逸話が残っている。これは現在も「ル・カイユ」の区画がAOC境界線から不自然にはみ出している事が地図からも確認できる。現在この「ル・カイユ」と他区画から造られるACコート・デュ・ローヌが計45haと石垣の外周辺に所有するシャトーヌフ・デュ・パプを計9ha所有し、年間約25万本を生産。1950年代に植樹されたぶどう樹が多く残り、平均樹齢は60年を超す。2010年よりビオロジック認証取得、一部区画ではビオディナミを実践している。野生酵母による発酵など極力ナチュラルな造りが信条。



## 伝説となった天才醸造家、ジャン・ドニ・ヴァシュロン

1956年に現オーナーのブイザン家が取得し、森を開墾し本格的なぶどう栽培・ワイン造りを開始。1990年代半ばまで収穫の大部分はギガルなど大手ネゴシアンへ桶売りしていたが1995年に大きな転機が訪れる。創業者の孫娘、シルヴィ・ブイザンがサンセルの名高いドメーヌ・ヴァシュロンにてワイン造りを行っていた夫、ジャン・ドニ・ヴァシュロンとドメーヌを継ぐ事を決心しサンセルからローヌへ移住。以来細やかな区画毎の栽培醸造管理の徹底、商品レンジの一新や有機栽培の推進など品質向上の為の様々な革新を行いながら元詰めを徐々に増やして僅か数年でシャトーヌフ・デュ・パプのトップ生産者と賞される。ブルゴーニュワインをこよなく愛したジャン・ドニの手腕とそれを可能にする砂質土壌主体の卓越したテロワールと古木グルナツシュの見事な融合により、クロ・デュ・カイユのワインは洗練されたエレガンスとフィネスで世に広く知られるようになる。その精神は2002年にジャン・ドニが不慮の事故死を遂げた後もシルヴィと残された子供達、そして現在の醸造責任者ブルーノ・ガスパールに受け継がれており、終わりの無い品質の追及を今も尚続けている。

商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FE8104	コート デュ ローヌ ル カイユ ブラン <b>Côtes du Rhône Le Caillou Blanc</b>	2024	白	3,300	本
	シャトーヌフ・デュ・パプの境界近くの畑「ル・カイユ」産ほか、信頼の置ける友人の栽培農家から買うビオロジックのぶどうをブレンド。洋梨、ベルガモットや白い花の様な清々しい香りと清涼感を持つ辛口白。ステンレスタンクにて醸造。ヴィオニエ30%、クレレット30%、グルナツシュ・ブラン20%、ルーサンヌ20%				
FE8204	コート デュ ローヌ ル カイユ ルージュ <b>Côtes du Rhône Le Caillou Rouge</b>	2024	赤	3,300	本
	シャトーヌフ・デュ・パプの境界近くの畑「ル・カイユ」産ほか、信頼の置ける友人の栽培農家から買うビオロジックのぶどうをブレンド。赤い果実の香り高く、滑らかなタンニンを持つ。ステンレスタンクとコンクリートタンクにて醸造、30%が全房発酵。グルナツシュ70%、シラー15%、ムールヴェードル10%、サンソー5%				
FE8211	コート デュ ローヌ レ クワルツ <b>Côtes du Rhône Les Quartz</b> ※在庫4本のみ	2021	赤	5,400	本
FE8212	<b>Côtes du Rhône Les Quartz</b>	2022	赤	5,400	本
FE8213	<b>Côtes du Rhône Les Quartz</b>	2023	赤	6,100	本
	シャトーヌフ・デュ・パプ・レ・クワルツが造られる区画「Les Cassanets」に近く同様のガレ・ルーレと呼ばれる丸石を表土に持つ砂質土壌。コンクリートタンクにて発酵、樽熟成はフードルとバリックにて14ヵ月。コート・デュ・ローヌとしては並外れた凝縮感と深みを持つ。グルナツシュ80%、シラー20%				
FE8253	シャトーヌフ デュ パプ ル トラディシオン <b>Châteauneuf du Pape Le Tradition</b>	2023	赤	8,300	本
	自社畑のぶどうの他に信頼の置ける友人の栽培農家から買うビオロジックのぶどうをブレンド。100%除梗後にコンクリートと木製タンクにて発酵、フードルにて14ヶ月の熟成。天然酵母による発酵、ピジャージュとデレスターージュを行いながらの醸しにて優しく抽出。赤いフルーツ、カシスなどの果実味とガリーグの香り。グルナツシュ60%、シラー40%				
FE8232	シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ サフル <b>Châteauneuf du Pape Les Safres</b>	2022	赤	9,800	本
FE8233	<b>Châteauneuf du Pape Les Safres</b>	2023	赤	11,000	本
	「Les Bédines」という区画産でこの地特有の凝固した砂岩、サフルがキュヴェ名。複数手掛けるヌフパプの中でも最も繊細さ、しなやかさが顕著に表れる。グルナツシュ90%、ムールヴェードル10%。フードルにて14ヵ月樽熟成。				
FE8223	シャトーヌフ デュ パプ レ クワルツ <b>Châteauneuf du Pape Les Quartz</b>	2023	赤	16,400	本
	「Les Cassanets」という砂質土壌の区画で表土にはラベルに描かれている様な無数の丸石、ガレ・ルーレが覆う。80%を占めるグルナツシュは600Lのデュミ・ミュイ、20%のシラーは225Lのバリックにて14ヵ月の熟成。チェリー・リキュールの様な甘美な滑らかさとシナモンなどスパイス感を伴う長く複雑な余韻を持つ。				
FE8242	シャトーヌフ デュ パプ ラ レゼルヴ <b>Châteauneuf du Pape La Réserve Rouge</b>	2022	赤	29,000	本
FE8243	<b>Châteauneuf du Pape La Réserve Rouge</b>	2023	赤	33,000	本
	少量生産のトップ・キュヴェ。区画名「La Guigasse」と「Pignan」で砂質とサフルの土壌。85%が600Lのデュミ・ミュイ、残り15%が225Lのバリックにて14ヵ月の熟成。樹齢75年のグルナツシュ60%、ムールヴェードル40%				

### お申込記入欄

貴社名	納品希望日	月	日
ご住所	ご担当者名		
	TEL		

豊通食料(株) ワインG