

Les Éphémères Pinot Noir 2022

Château Gaudrelle

シャトーゴードレルはAMZさんに紹介して輸入しておりますが、このピノ・ノワールだけは特別に弊社で輸入する事になりました。それは美味しいのですが扱いが難しく、ワインを熟知していないとお客様にご紹介出来ないからです。

収穫後房のままPinot Noir をタンクの温度を4度に保ち23日間マセラシオン、そしてプレス。225ℓの古い樽で熟成しました。生産量はたった1樽300本弱しかありません。

味わいはまるでブルゴーニュ、正確には初期のChassorneyにそっくりです。本当に私の好みの味わいです。JURAで修業していたエミールも自信作「美味しいね！これ全部日本に買って良いかしら？」「僕の初めてのピノノワールだから半分半分ね！」と言われました。

エフェメールのラインは、このシャトーの中でもエミールが個人で作る、SO2を一切使用しないナチュラルワインなのです。色は薄い茶褐色、香りはJEAN FOILLARDのGAMAYにも共通する甘い紅茶のような、いつまでもいつまでも飲み手を魅了する香りです。

樽で7ヶ月熟成して瓶詰めしました。が、思ったより酵母菌が強く、まだまだ発酵が続いていたのです。瓶詰め後もガスが強く、本来ならAMZさんの船で2024年に通関予定でした。が、余りにガス圧が高いので、このワインだけはじきました。

その後も2025年に試飲しましたが、ガスが高くエミールがなかなか醸造所から出したがりません。輸送中に吹いたら大変だからです。もう2年もシャトーのセラーで瓶熟させ、まだガスがあるけど、輸送中に問題が起きても全て私が責任を持つ！という約束で、2025年11月になってからやっとリファーで運びました。

日本に到着して試飲したら、ガス圧は弱くなりましたが、まだ味わいがピチピチしております。それが私には美味しく感じます。今、ブルゴーニュが高騰しているなら、このロワールのピノノワールはお買い得だと思います。本数は156本だけしかありません。可能なら同数のCabernet Franc & Cheninをお求め頂けましたら幸いです。

気軽にぐいぐい飲める綺麗なピノ・ノワールです。ロワール、特にVouvrayは黒葡萄が毎年取れない地域です。 希望上代 **6500円**

Château Gaudrelleの紹介

元々以前の所有者はBIOではないシャトーが売りに出て、お父様のEric Pasquier氏が2008年に購入。彼はパリで生まれ、保険の仕事やフランスのチーズの輸出の仕事をしており、日本にも何回も訪れておるとてもグルメな方です。

その元々ワインが好きだったエリックは即座にこのシャトーを購入を決意し、17haもの畑を無農薬農法に変えました。なかなかこれだけの規模を変更するのは大変です。

全部で20haあり、残りの3haは2023年、2025年、2027年と少しずつ植樹、シュナンが多いので、赤品種を増やします。白はシュナン以外の、アルボワ白やグロゴーグリ、レジスタンと言った珍しい品種に挑戦する予定です。

息子さんEmile Pasquier氏は1995年5月20日 Tours生まれ、高校卒業後英語の勉強も兼ねて6ヶ月間はイギリスで、その後アメリカで3年間コマーシャルの仕事をしていました。そしてお父様のシャトーを継ぐため、フランスに帰国し、ワインの醸造を本格的に学びます。

普通ロワールの学生はアンボワーズの学校に行きますが、エミールが選んだのはJURAの醸造学校。この学校は唯一BIOの醸造を学べる、特殊な学校なのです。そこでみっちり勉強してロワールに戻ってこのシャトーを継ぐ事にしました。

ジュラで生活をしている時にJulien Labetと出会い、衝撃を受けます。自分もこういうピュアなワインを作りたいと。沢山のジュラのワインを試飲したり訪問したりしました。お兄様はTOURSでレストランを経営、そのワインのセレクションはナチュラルワイン。

お兄様が尊敬するNicolais Renard氏を紹介され、彼から色々な事を学んでいます。これだけの畑を無農薬に変えるのですから、それは大変です。エミールはニコラの事を本当の兄のように慕っています。

常に従業員が6人おり、20年も勤務しているCecileはこの畑を良く知っており、醸造も任せています。彼は元々BIOに興味があったのですが、前のオーナーはビオに興味がなかったので、新しいオーナーに変わり、とても生き生きしています。

畑は色々な土壌があり、砂土壌、シレックス、粘土質石灰、泥灰土、等々畑により様々です。そして少しずつバイオダイナミックに切り替えています。ご近所は全て無農薬生産者の畑、隣人がVouvrayの大御所、Domaine Huet、もう1人の隣がモンルイの大御所、フランソワ・シデーと何て恵まれた環境でしょう。

今、カナダ・アメリカ・イギリス・スイス・イタリア・ベルギー・韓国と輸出、経営者はお父様ですが、エリックは64歳と若いのに、人を育てる為、息子を責任者にし、このワイナリーを2020年から任せました。

2019年まではお父様が作りました。お父様は、前の所有者がBIOでなかったものをBIOに切り替えました。そしてエミールの時代になってから、バイオダイナミックに変えています。親子二代で大改革を成し遂げました。それが味わいに出て、年々良くなっています。

