

幻の「フラン・ド・ピエ＝フィロキセラに犯されず、接ぎ木していない自根ブドウ」の畑を所有。
L&C＝ルイ・ポワトゥとカトリーヌ・ラウルが出会い、2011年に誕生した新生ドメーヌ。
『畑が順調なら、すべて順調に行く』ワイン造り、将来の夢を共有した傑作ワイン。

L&C POITOUT
VIN DE CHABLIS



DOMAINE L&C POITOUT /ドメーヌ・L&C・ポワトゥ

【当主：L&C＝ルイ・ポワトゥとカトリーヌ・ラウル】



ドメーヌの歴史は2011年に始まりました。シャブリ村にL&C＝ルイ&カトリーヌのカップルがドメーヌを購入しました。彼らはどちらもワインメーカーの家の出身だった。「カトリーヌ・ラウル」の父親は60年代よりブドウを栽培し始め、彼女は幼いころからブドウ畑や周辺の自然に親しみ、ブドウ畑で働くようになった。

「ルイ・ポワトゥ」は母方の祖母～父親がアルジェリアでブドウ農家を営んでいた。父ミッシェルは後にシャブリにドメーヌを創設、35年以上のキャリアを積み、シャブリで最も偉大なドメーヌに名を連ねるようになった。ところが、シャブリ育ちのルイはブドウ栽培やワイン醸造には関わらず、仕事でパリとアルザスを行き来する毎日だった。しかし1994年、幼馴染のカトリーヌに出会ったのがきっかけとなり、ルイはシャブリに戻ってくるようになった。

ワイン造りの方向性が見事に一致し、将来の夢を共有することになった。彼らは畑を買い足し、開墾し、2012年に最初の収穫を行い、ドメーヌ・L&Cポワトゥの名で2013年からリリースしました。以来、二人はひたすら品質を追求しながら、この素晴らしいテロワールに取り組んでいる。

【テロワールと畑】

プティ・シャブリ、シャブリ、シャブリ・プルミエクリュの3つのカテゴリーで6つのキュヴェを18haの畑で生産している。土壌はシャブリ特有のキンメリジャン、牡蠣や海洋生物の化石を豊富に含む石灰岩と柔らかい粘土藻類が層となる泥灰質土壌である。“畑が順調なら、すべてが順調に行く”というのがカトリーヌ&ルイの基本的な思想である。畑の声に耳を傾け、土やブドウを良く観察し、必要に応じて手入れをする・・・まさに子育てと同じである。それぞれの畑やブドウによって違う。人が主導してブドウを創るのではなく、畑、土、ブドウの果樹が自分の力で豊かな果実を実らせる。人は必要に応じてその手助けをするのみで、むやみに介入せず、生物多様性・環境を守る、という考え方である。



【幻のフラン・ド・ピエ 接木していない自根ブドウのワイン】



植樹の年は不明ですが、1923年にはすでに登録がされており、フィロキセラが問題になった1863年以降ブルゴーニュのブドウは接木されているので、それ以前に植えられていた。

この0.55haの区画は、粘土質でぬかるんだ土壌。冬は水浸しになり、幹の部分は水溜りの中に浸かっている状態となる。地層の奥深くは小石混じりの典型的なシャブリの地質となっており、そこまでブドウの根が伸びている。それ故、湿地や砂地を苦手とするフィロキセラの害を奇跡的に免れた。生産量はわずか1,000本前後。

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域／格付け JAN	容量 (ml)	参考上代	
 DOMAINE L&C ROITOUT /ドメーヌL&C ポワトゥ (フランス/シャブリ)							
213810	ポワトゥ・シャブリ・ボノギュール POITOUT L&C CHABLIS BONAUGURE	白	2015	ACシャブリ 4560474981459	750	¥3,800	
<p>より骨格のある濃密で、骨太な酸味がまっすぐ伸びる印象。香りは控えめですが、よく熟した獲れたての洋ナシ、マーマレードのオレンジのほろ苦く、さわやかな果実の酸味を感じます。石灰岩主体の土壌が目につかぶまさにシャブリらしいシャブリ。シャブリらしさはもちろんのこと、もっともこのドメーヌらしさが表現されている一本。 (BONAUGURE BON AUGURE という 2つの単語 意味は「縁起のよい」)</p>							
213815	ポワトゥ・シャブリ・プルミエクリュ・レ・フルノー・オパリオン POITOUT L&C CHABLIS FOURNEAUX	白	2015	ACシャブリ・プルミエクリュ・レ・フルノー 4560474981466	750	¥5,500	
<p>土壌は小石交じりの表土浅く、すぐにキンメリジャン土壌、石灰岩と石灰質粘土質の岩盤に当たる理想的な傾斜をもつ、真南向きの区画。このプルミエクリュは、シャブリの中でもっとも控えめながらも親密感を感じるシャブリ。控えめさは、所有面積の小ささゆえ、親密感を感じるのはおそらく、ドメーヌに最も近いところにあるからだろうか。理想的な傾斜、そして真南に向いている区画は、白い石に反射してより特別な日当たりをもらしてくれる。樹齢は若い樹ですが、区画からもたらされるのか、たくさんのミネラルを感じさせてくれる。アロマは、ミントのフレッシュ感、フレッシュなリンゴ、洋ナシの甘みと酸味、その果実の綺麗な酸味は、最大のフィネスとエレガンスをもたらしてくれる。口に含むと、生のアーモンドをかじったような香り、時間の経過とともに、より力強さが出てくるのが印象的。 (OPALLION オパールのような、乳白光を発する などの意味)</p>							
213820	ポワトゥ・シャブリ・プルミエクリュ・レ・ヴァークパン・ステラリス POITOUT L&C VAUCOUPIN STELLARIS	白	2015	ACシャブリ・プルミエクリュ・レ・ヴァークパン 4560474981473	750	¥5,500	
<p>土壌はキンメリジャン土壌質、泥灰岩と石灰質粘土質。東向きの区画。畑は、午後、夜の暖かさを保つ区画。所有区画の3分の1は、樹齢が40年、それ以外も25年以上。成熟したパーセル、いい具合に仕上がっている幹であることを目で感じることができます。ピュア、シャブリのプルミエクリュが兼ね備えるフィネス、アロマには、野生の野花の香りがひろがり、口に含むと感じられる、柑橘系特にレモンのニュアンスは、この意p級畑がもたらす、力強さと厚みを引き締め、甘み、ミネラルそして酸味の見事なバランスをもたらしてくれる。長い余韻も印象的。 (STELLARIS ラテン語で「星の」を意味する単語)</p>							
213825	ポワトゥ・シャルドネ・フラン・ド・ピエ・リネクスタント POITOUT L&C PETIT CHABLIS FRANC DE PIED L INEXTING	白	2015	ヴァンド・フランス 4560474981480	750	¥12,000	
<p>奇跡のシャルドネ。 樹齢150年以上？ villy村にある4ヘクタールのなかの小さな0.55ha区画。樹齢は確かな植樹の年は不明だが、1923年の帳簿には、すでに登録がなされていたので、その年よりも前に存在していた事が確認出来る。フィロキセラが問題になったのが1863年、それ以降ブルゴーニュは接木をし始めたので、それよりも前の植樹か？ この区画が粘土質で、ぬかるんでいる土壌。冬は水浸しになり、幹の部分は、水溜りの中に浸かっています。しかし典型的なシャブリの地質である小石交じりの層深くに根が伸びており、それ故にフィロキセラの害を免れたのです。フィロキセラが繁殖しにくいのは、湿地そして砂地。奇跡的なこの土地は、ずいぶん前から放置されていたぶどう畑で、既に植えられていた幹は無残にも、幹がぶつ切りにされていたむざんな状態。あまりにも無残な状態だったので、畑が売りに出ているという情報があった際迷いました。ぶどうが育つ土地なのか見極めるため足を何度も運びました。ある日、幹の様子が異なる一角がありました。よくよく観察してみると接木の後がありませんでした。フラン・ド・ピエの発見でした。フィロキセラの難を免れているからといって、無病というわけではありません。樹齢も高く非常にデリケートで、うどん粉病、エスカ病(ぶどうの葉を枯らし、死滅か、結実にいたれなくなる)にかかりやすいのです。しっかり観察し、こまやかな手入れをしています。不死身というわけにはいきませんので、毎年何本かは幹を抜くこともあります。抜いた場所に挿し木をすると、驚くほどにたちまちすくすく成長するのは、フラン・ド・ピエだからでしょうか。</p> <p>初めてワインをリリースしたのは、2014年5月29日。2013年のヴィンテージでした。醸造過程において、フラン・ド・ピエの特殊さを感じたのは、アルコールが、自然に13度となること。テイastingをしても、フラン・ド・ピエの特殊さを感じられるかと思います。アロマの複雑さ、煮ている最中のフルーツコンフィの香り、しょうが、ルバーブ、レモン、ボディの厚み、ふくらみ・・・他のシャブリとはちょっと違う、特別なワインです。生産量は1,000本前後。</p> <p>※リネクスタントは、プティシャブリのアペラシオンのなかにあるパーセルですが評価、味わいの質が全く異なります。プティシャブリのカテゴリーに全く収まらないことから、リネクスタントをプティ・シャブリのカテゴリーから出すことに決めました。フランスのワイン法上、プティ・シャブリの格付けをブルゴーニュに格付けをされる事が禁止されています。それゆえに、リネクスタントに認められているカテゴリーは、「Vin de France」となります。</p>							