

「テロワールの表現を第一に」コート・ドール初のビオディナミ



ドメーヌ・ジャン・クロード・ラトー



FRANCE

ブルゴーニュの優良生産者達の中では、今自然派栽培が当たり前になってきました。

もともと「テロワール」と呼ばれるその畑の個性を表現したワイン造りをするのが身上というブルゴーニュの生産者たち。

農薬や化学肥料に頼らず、手をかけて育てたブドウから生まれるワインが、結果として香りも味わいも素晴らしいものになるということに気付いたからです。

特に注目を集めるのは、ドメーヌ・ルロワ、ドメーヌ・ド・ラ・ロマネコンティなどブルゴーニュの大御所たちが次々と採用するバイオ・ダイナミクス（ビオディナミ）という自然農法。

しかし、この方法を今から30年以上も前、1979年から実践し、ワインを作っていた人物がジャン・クロード・ラトーです。

一般的に、ビオディナミ栽培に切り替えても、品質に影響が現れ始めるのは7～8年後からと言われています。

有機的・生物循環的な土壌へ切り替わってゆくための期間、ブドウが地中深く何メートルも根を張るまでに要する期間が必要なので、どうしてもすぐに効果がでることはありません。

そして、その効果は長く続けるほど安定し、畑の特徴を反映したすばらしいワインが作られるようになります。

30年以上も自然派栽培の畑。今これに追い付ける生産者は誰もいません！

以下、ワイナート24号 p36より抜粋

～ジャン・クロード・ラトーが初めてビオディナミの威力を知ったのは17歳の時。

庭で実験してみたところ、「土が生き返り、草がよく育ち、きれいな花が咲いた。」ドメーヌを立ち上げた1979年、ビオディナミ栽培を最初から採用したのは、彼にとって当然の成り行きだった。

それはコート・ドールで最も早く、「除草剤や化学肥料をふんだんに使用していた時代、周囲から奇異の目で見られた」というが、「テロワールを表現する」方法として、彼にはそれ以外は考えられなかった。～



ゴ＝ミヨ -Gault & Millau -

Domaine Jean=Claude Rateau ★★★

『現在ビオディナミという方法がブルゴーニュに浸透しつつあるが、このジャン＝クロード・ラトーはその道の先駆者である。

他の志ある生産者が尋ねてくれば、惜しげもなくノウハウを伝授しているのである。』



株式
会社

トウエンティワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
http://www.21cc.co.jp/

「テロワールの表現を第一に」コート・ドール初のピオディナミ



ドメヌ・ジャン・クロード・ラトー



ブルゴーニュ・ルージュ

Bourgogne Rouge

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：ブルゴーニュ・ルージュ
- 品種：ピノ・ノワール
- 醸造方法・熟成期間：
古樽使用、澱と共に8-12ヶ月程度の樽熟成。
無濾過か軽い濾過をしての瓶詰めを行う。
- 容量：750ml
- タイプ：赤ワイン
- 酸化防止剤：通常使用しない。必要な時のみ僅かに使用。



樹齢50年、ブルゴーニュルージュですが、畑はポマールの村付近にあり、力強い赤ワインが造られます。最もお買い得度が高く、リリースと同時にほぼ完売というラトーの赤ワイン！

ブルゴーニュルージュ、ブルゴーニュブランの、一つ上級レベルのワイン。

ボヌの町から、白（シャルドネ）は東の方、赤（ピノノワール）は南の方に畑があります。

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ルージュ

Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Rouge

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：オート・コート・ド・ボヌ
- 品種：ピノ・ノワール
- 醸造方法・熟成期間：
古樽使用、澱と共に8-12ヶ月程度の樽熟成。
無濾過か軽い濾過をしての瓶詰めを行う。
- 容量：750ml
- 酸化防止剤：通常使用しない。必要な時のみ僅かに使用。



香りはラズベリーやチェリー、
ワインはすっくと流れるような滑らかさを持ち、なんだかクセになりそうな飲み心地がします。

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボヌ ブラン

Bourgogne Hautes Cotes de Beaune Blanc

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：オート・コート・ド・ボヌ
- 品種：シャルドネ
- 醸造方法・熟成期間：
アルコール発酵後から、バトナーージュを実施、
シュールリーで12ヶ月程度の熟成を行う。
- 容量：750ml
- タイプ：白ワイン
- 酸化防止剤：不測の事態を除き、通常醸造時使用しない。
瓶詰め時のみSO₂を15mg/l程使用する。



カリンのような甘くて優しい香りがあります。
ジワリとしみいるような、ダシを思わせる旨みがあり、
和食とも良い相性を見せます。

「テロワールの表現を第一に」コート・ドール初のビオディナミ



ドメーヌ・ジャン・クロード・ラトー



FRANCE

「クロ・デ・マリアージュ（結婚）」はケルトの時代から伝わる古い区画で、ローマ時代を経て修道院に管理されるようになりました。以前はブドウ畑と並んで庭園とベンチがあり、恋人たちが待ち合わせをして、語り合ったりプロポーズする場所でした。

ボーヌ ”クロ・デ・マリアージュ” ブラン

Beaune Clos des Mariages Blanc

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：ボーヌ
- 品種：シャルドネ
- 醸造方法・熟成期間：
アルコール発酵後から、バトナーージュを実施、シュールリーで14～18ヶ月程度の熟成を行う。
- 容量：750ml
- 酸化防止剤：不測の事態を除き、通常醸造時使用しない。
瓶詰め時のみSO₂を15mg/l程使用する。



華やかで清楚な香りがあります。青リンゴ、柑橘、白い花のブーケが柔らかく広がります。優しい飲み口で、酸味と甘み、ミネラル感がバランス良くまとまった味わい。

1 級畑

ラトー氏自慢のプルミエ・クリュ（1級畑）は、それぞれ強いキャラクターを持ちます。ボーヌという町には特級畑がありませんので、この地では最高の品質となるのがこの1級です。

ボーヌ・プルミエ・クリュ ”レ・クーシュリア”

Beaune 1er cru Les Coucheries

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：ボーヌ プルミエ・クリュ
- 品種：シャルドネ
- 醸造方法・熟成期間：
アルコール発酵後から、バトナーージュを実施、シュールリーで14～18ヶ月程度の熟成を行う。
- 容量：750ml
- 酸化防止剤：不測の事態を除き、通常醸造時使用しない。
瓶詰め時のみSO₂を15mg/l程使用する。



ボーヌの1級畑の中でも、クーシュリアは特殊な畑です。南向きの畑は日没まで光が届き、他に比べ日照量が多くなります。昔石切り場だったため、硬い岩盤の上をポロポロ崩れるような繊細な泥灰質の表土が覆う土壌です。根を岩盤に近づくように5～10mまで深く張らせることで、偉大なシャサーニュ＝モンラッシェの畑に通ずる、ミネラル感豊かで完熟したヴォリューム感ある白ワインが出来上がります。

ボーヌ ”クロ・デ・マリアージュ” ルージュ

Beaune Clos des Mariages Rouge

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：ボーヌ
- 品種：ピノ・ノワール
- 醸造方法・熟成期間：
古樽（新樽を使用したとしてもかなり少量）で澱と共に15～18ヶ月の熟成を行う。
無濾過か軽い濾過をしての瓶詰めを行う。
- 容量：750ml
- 酸化防止剤：通常使用しない。必要な時のみ僅かに使用。



チェリー、ベリー系の果実味に、シソのような、梅のような味わい。
キメ細かく滑らかなワインです。

ボーヌ・プルミエ・クリュ ”レ・ルヴェルゼ”

Beaune 1er cru Les Reversees

- 原産国：フランス
- 産地：ブルゴーニュ
- 原産地呼称（AOP）：ボーヌ プルミエ・クリュ
- 品種：ピノ・ノワール
- 醸造方法・熟成期間：
古樽（新樽を使用したとしてもかなり少量）で澱と共に15～18ヶ月の熟成を行う。
無濾過か軽い濾過をしての瓶詰めを行う。
- 容量：750ml
- 酸化防止剤：通常使用しない。必要な時のみ僅かに使用。



赤茶けた、石灰質の非常に強いこの畑は、作られた年の影響を色濃く受けます。そのため年によって味わいが異なるのが、大きな特徴。この区画の平均樹齢50年以上。中には樹齢100年を超える区画もあります。香りは非常にくっきりと際立っており、余韻も長く、ピノノワールの特徴がよく出ています。