

Le Clos de la Bruyere (Julien Courtois)



ル・クロ・ド・ラ・ブリュイェール (ジュリアン・クルトワ)



ジュリアン・クルトワが1998年、20歳の時に立ち上げたワイナリー。幼少時から父、クロード・クルトワと共に生活に必要な野菜の栽培や、動物の世話をしながら、ブドウの栽培、ワイン造りを醸造を学び続けた。所有する畑は、ソーニユ村でシレックスに富む粘土と、珪土土壌の5ha。ガメ、ムニュー・ピノなどは1968年植樹の古木で、収量を抑え、一部のキュヴェでは4年以上熟成後にリリースするという頑固なまでの職人気質は、しっかりと父親ゆずり。畑のほとんどが、自宅から半径300m以内にあり、極一部の離れた畑もわずか1kmほどの近さで、農作業の徹底、収穫直後のセラーへのブドウ搬入とともに理想的な環境を持つ。ガメの一部は、ヴィーニュ・フランセーズ（アメリカ産台木に接ぎ木していない樹）。醸造は、白の多くを全房でプレス、赤は除梗し木樽または樹脂製タンクで発酵。熟成は全てブルゴーニュ・タイプの古樽で行う。大原則として醸造、瓶詰めとも亜硫酸塩無添加で、派手ではないが、実を備えたワインを造る。

VIN DE FRANCE <i>Original</i>		○VdF - Originel オリジネル		備考
畑	品種：ムニュー・ピノ100% 植樹：1968年 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成	
VIN DE FRANCE <i>Autochtone</i>		○VdF - Autochtone オートクトヌ		備考
畑	品種：ロモランタン100% 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成	
VIN DE FRANCE <i>Résonance</i>		○VdF - Résonance レゾナンス		備考
畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：2011年 位置：標高120m、平地 土壌：シリカ、シレックス、フリント粘土	醸造	マセレーションなし 古樽のバリックで18か月間熟成	
VIN DE FRANCE <i>Sava Sol</i>		○VdF - Sava Sol サヴァ・ソル		備考
畑	品種：ムニュー・ピノ100% 植樹：1968年 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし ブルゴーニュタイプの古樽で42か月間熟成	
VIN DE FRANCE <i>ESQUISS</i>		○VdF - Esquiss エスキス		備考
畑	品種：ムニュー・ピノ100% 植樹：1968年 位置：標高130m、ほぼ平地 土壌：粘土質、シレックス、珪土	醸造	マセレーションなし ブルゴーニュタイプの古樽で50か月間熟成	

	<p style="text-align: center;">○VdF - Colère de Zeus Blanc コレール・ド・ズース ブラン</p>			備考	<p>2021年、遅霜に見舞われて収穫の8割を失ったことで、本来は畑ごとに醸造するブドウをまとめて醸造した、特別なキュヴェ。</p> <p>2021年の無情な天からの仕打ちに対してジュリアンはユーモアをまじえて「コレール・ド・ズース（ゼウスの怒り）」と名づけた。</p>
	畑	<p>品種：ロモランタン、ムニュー・ピノ</p> <p>位置：標高130m、ほぼ平地</p> <p>土壌：粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">●VdF - Rosé ロゼ</p>			備考	<p>ガメをマセレーションをせず、プレス。色合いは非常に淡いサーモンピンク。ガメという品種の個性よりもミネラル感や骨格などの、シレックスの豊富なソローニュの土壌を強く感じる。</p>
	畑	<p>品種：ガメ100%</p> <p>植樹：1968年</p> <p>位置：標高120m、平地</p> <p>土壌：シリカ、シレックス、フリント粘土</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">●VdF - Ancestral アンセストラル</p>			備考	<p>Ancestral：先祖から受け継いできた比較的早いうちから楽しみやすいのは、品種がブレンドされているからか。しかし単純ではなく、紫色の花が優雅に香り、洗練された豊かな果実味。</p>
	畑	<p>品種：コ、ガメ（ヴィーニュ・フランセーズ）、ガスコン</p> <p>植樹：コ 2003年、ガメ（ヴィーニュ・フランセーズ） 1978年、ガスコン 2006年</p> <p>位置：標高130m、ほぼ平地</p> <p>土壌：粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">●VdF - 100% サン・プル・サン</p>			備考	<p>明るい花の香りと、果実味も豊か。しっかりと果実を成熟させ、樽熟成も長く、後味も長い。複雑で飲みごたえのあるガメ。</p>
	畑	<p>品種：ガメ100%</p> <p>植樹：1968年</p> <p>位置：標高130m、ほぼ平地</p> <p>土壌：粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造		
	<p style="text-align: center;">●VdF - Éléments エレモン</p>			備考	<p>Éléments：要素、元素 旧エレモン・テール。タンチュリエ種である、ガメ・ド・シヨードネらしく、野性的な個性が前面に出ている。果実由来か、土壌由来か、しばしばスモーキーなニュアンスも。色は濃い目。</p>
	畑	<p>品種：ガメ・ド・シヨードネ100%</p> <p>植樹：1968年</p> <p>位置：標高130m、ほぼ平地</p> <p>土壌：粘土質、シレックス、珪土</p>	醸造		

		●VdF - Libation リバシオン		
				備考
	畑	品種：ガメ（自根）、ガメ・ノワール・ジュ・ブラン、ガメ・ド・シヨードネ 植樹：1970年代 位置：標高130m 土壌：粘土質、シレックス	醸造 一週間マセレーション 古樽のバリックで18か月間熟成	
		●VdF - Colère de Zeus Rouge コレール・ド・ズース ルージュ		
				備考
	畑	品種：ガメ、コ、ガスコンなど 位置：標高130m 土壌：粘土質、シレックス	醸造 古樽のバリックで15か月間熟成	

Libationとはフランス語で神酒や、ワインを注ぐ動作を意味する。2005年に醸造した際に揮発酸が高くなってしまったので、翌年・翌々年の果汁を足して、再醗酵させた。さらにトノーで長期の熟成をすることでワインを落ち着かせた。2010年瓶詰め。果物を漬け込んだような香りで、酒質は強い。古い辛口のポルトのような味わい。

2021年、遅霜に見舞われて収穫の8割を失ったことで、本来は畑ごとに醸造するブドウをまとめて醸造した、特別なキュヴェ。2021年の無情な天からの仕打ちに対してジュリアンはユーモアをまじえて「コレール・ド・ズース（ゼウスの怒り）」と名づけた。