



# Le Clos du Tue-Boeuf

## ル・クロ・デュ・チュ=ブッフ

Racines

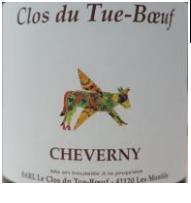
今を遡ること20年以上前、1996年にビオロジック栽培と、醸造時亜硫酸塩無添加を開始し、今や堂々ヴァン・ナチュールの重鎮と畏敬される生産者。ドメーヌを運営するのはティエリーとジャン=マリのピュズラ兄弟。その家系は15世紀からモンティの地に続き、クロ・デュ・チュ=ブッフを所有。このクリュは、16世紀には国王フランソワ1世と王女クロードが、特に入念に管理したという記録が残る、由緒ある畑である。畑には施肥も数年に一度にとどめ、40hl/haを上限とする低収穫を徹底。亜硫酸塩添加もゼロ、もしくは瓶詰め時のみ15ml/lを上限とする。そのワインは、若いうちから気取らず近づきやすいが、熟成を経て次々に現れる味わいは、“驚異のピュズラ・ワールド”との讃辞を浴びる。2010年以降のヴィンテージではさらに心機一転し、しっかりと品格と気品、みずみずしさと緊張感を、ドメーヌものだけでなくネゴシアン・ワインにさえ表現する境地へと到達している。2019年には兄のジャン=マリが引退し、ティエリーの二人の娘がワイナリーの運営に参画している。

2017	酷い霜に見舞われ、その後は乾燥し、日差しも強かった。乾燥していたが8月の終わりに、雨がしっかり降り、収穫中は良い天気に戻った。		
2016	遅霜。暑く乾燥していたが、2015年のように気温が高くなりすぎることはなかった。		
2015	非常に暑く乾燥し、収穫時はとても天候に恵まれていた。ぶどうも健康的で良く熟し、前年に比べよりアルコール分が高くなつぱりとした味わい。		
2014	雨は少なかったが、ロワールの30%にペト病被害があった。		
2013	雨は多くなく、ペト病も2014年ほどひどくはない		

 <b>VIN NOUVEAU</b> <small>Mis en bouteille par le Clos du Tue-Boeuf 41120 Les Monéys</small>	<b>○Vin Nouveau du Tue-Boeuf Blanc</b> ヴァン・ヌーヴォー・デュ・チュ=ブッフ ブラン			備考
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体、 シャルドネ ※VTによる	醸造	ステンレスタンク醸酵 ステンレスタンクで1ヶ月ほど落ち着かせる 10~11月に瓶詰め
 <b>VIN NOUVEAU</b> <small>Mis en bouteille par le Clos du Tue-Boeuf 41120 Les Monéys</small>	<b>●Vin Nouveau du Tue-Boeuf Rouge</b> ヴァン・ヌーヴォー・デュ・チュ=ブッフ ルージュ			備考
	畑	品種：コ、ピノ・ドニス、ガメ ※VTによる	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション ステンレスタンクで1ヶ月ほど落ち着かせる 10~11月に瓶詰め
 <b>Vin Blanc</b> <small>Vin de France Mis en bouteille par le Clos du Tue-Boeuf - 41120 Les Monéys</small>	<b>○VdF - Blanc (Le P'tit Blanc du Tue-Boeuf)</b> ブラン (ル・ブティ・ブラン・デュ・チュ=ブッフ)			備考
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体 標高：100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造	珪藻タンクで45日間アルコール発酵 珪藻タンクで6ヶ月間の熟成
 <b>Le Petit Buisson</b> <small>Vin de France Mis en bouteille par le Clos du Tue-Boeuf - 41120 Les Monéys</small>	<b>○VdF - Le Petit Buisson</b> ル・ブティ・ビュイッソン			備考
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：1980年 土壌：粘土質、白亜土壌の上に層をなすシレックス	醸造	228Lの木樽で6ヶ月間の熟成
 <b>Le Buisson Pouilleux</b> <small>Vin de France Mis en bouteille par le Clos du Tue-Boeuf - 41120 Les Monéys</small>	<b>○VdF - Le Buisson Pouilleux</b> ル・ビュイッソン・ブイユ			備考
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：半分が1950年、もう半分が1994年～2011年 位置：標高150m 土壌：砂礫質	醸造	11ヶ月間の熟成

	○VdF - Le Brin de Chèvre ル・ブラン・ド・シェーブル				
	畑	品種：ムニユ・ピノ100% 植樹：70%程度が1934年～1950年 残りは若木 位置：標高150m 土壌：粘土、シレックス、砂、砂利	醸造	600Lと228Lの古樽で12ヵ月間の熟成	備考 ワイナリー設立当初から、ピュズラ兄弟が力を入れる、ロワールの地品種ムニユ・ピノ。酸が高いがしつとりとした濃厚なテクスチャーで、果実味や花の香りは控えめで、繊細な澁っぽさがある。土壌由来の硬質なミネラル感を感じる。 2019VTからトゥーレーヌのAOCを名乗るのをやめ、VdFとしてリリース。
	○Cheverny Blanc - Frlleuse シュヴエルニ・ブラン フリリューズ				複数の品種が植わる（混植ではない）フリリューズの区画のブレンド。日当たりが良く、香り高いワインが出来る。ブレンドされている3品種は、同量ずつだが、フィエ・グリとは、ソーヴィニヨン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニヨン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。
	畑	品種：フィエ・グリ、シャルドネ 植樹：1967年～2010年 位置：標高150m 土壌：粘土、シレックス	醸造	600Lと228Lの木樽で7ヵ月間の熟成	備考 以前は樹齢が若く十分な収量が得られなかったのでFrlleuseにブレンドしていたが、樹齢が高くなってきたために新しいキュヴェを造った。フィエ・グリとは、ソーヴィニヨン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニヨン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。
	○VdF - Pineau de Loire ピノ・ド・ロワール				ピノ・ド・ロワールとは、シュナン・ブランの別名でもある。きりっとしたドライな酸と後味ではあるが、シュナン・ブランらしい、芯の濃密さを備えている。
	畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高230m、東向き	醸造	ステンレスタンクで8ヵ月間発酵 木樽で7ヵ月間の熟成	備考 コート・ド・ニュイ、コンブルアンシャンでワインを造る、アントワンヌ・リエナルトから購入したマルソーのスー・ラ・ヴェル（"村の下"の意）と呼ばれる区画のブドウ。アントワンヌはロワールや北部ブルゴーニュのいわゆるナチュラルワインの大的ファンで、ティエリー・ピュズラとも親交があった。アントワンヌから、オファーがたまたまあったので、2020年にだけ造った（と、ティエリーは言う）。樽香は一般的なマルソーのイメージほどではなく、酸とミネラルの骨格のある"現代的"なスタイルか。
	○VdF - Les Madères レ・マデール				ヴエルヌ・シュル・ブランヌ (Vernon sur Brenne)の畑からの買いブドウ。畑のエリアとしてはヴーヴレで、区画名がレ・マデール、という名前で決してマデイラのような造りをしているわけない。2021VT初醸造。ヴーヴレらしい硬質さに樽のニュアンスもしつかりとあるので、数年置いたら化けそうな気配がする。

	● VdF - Rosé ロゼ				備考
	畑	品種：ガメ主体	醸造	ステンレスタンクで7ヵ月間発酵 珪藻タンクで8ヵ月間の熟成	
	● VdF - Rouge ルージュ				備考
	畑	品種：ガメ、カリニャン 植樹：1986年～2011年 位置：標高100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造	18日間のマセレーション 円錐型木製タンクで8ヵ月間の熟成	
	● VdF - La Butte ラ・ビュット				備考
	畑	品種：ガメ 100% 植樹：1951年～1976年 位置：標高120m、東向き 土壌：粘土、シレックス	醸造	21日間のマセレーション 500Lと228Lの木樽で9ヵ月間の熟成	
	● VdF - La Guerrierie ラ・ゲルリー				備考
	畑	品種：コ主体、ガメ 植樹：1981年 位置：標高100m、北向き勾配 土壌：粘土、シレックス	醸造	15日間のマセレーション 500Lと228Lの木樽で8～9ヵ月間の熟成	
	● VdF - Pineau d'Aunis ピノ・ドニス				備考
	畑	品種：ピノ・ドニス100% 植樹：1976年 位置：標高120m、北東向き 土壌：粘土	醸造	3週間のマセレーション 木樽で6ヵ月間の熟成	
	● Cheverny Rouge - Rouillon シュヴェルニ・ルージュ ルイヨン				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール 50%、ガメ 50% 植樹：1990年代 土壌：白亜土壌の上に層をなす、シレックス混じりの粘土質	醸造	ピノ・ノワールは14日間のマセレーション ガメは19日間のマセレーション 600Lの木樽で6～7ヵ月間の熟成	
	● Cheverny Rouge - La Caillère シュヴェルニ・ルージュ ラ・カイエール				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1979年 土壌：粘土、シレックス	醸造	3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9ヵ月間の熟成	

	<p style="text-align: center;"><b>● Cheverny Rouge - La Gravotte</b> シュヴェルニ・ルージュ ラ・グラヴォット</p>				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1975年～1985年 位置：南向き 土壌：粘土・白亜土壌の上に層をなす シレックス	醸造	3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9ヶ月間の熟成	
	<p style="text-align: center;"><b>● Cheverny Rouge</b> シュヴェルニ・ルージュ</p>				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール主体 植樹：1975年～1985年 位置：南向き 土壌：粘土・白亜土壌の上に層をなす シレックス	醸造	3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9ヶ月間の熟成	
	<p style="text-align: center;"><b>● VdF - Grenache</b> グルナッシュ</p>				備考
	畑	品種：グルナッシュ 土壌：粘土・石灰質、小石が混じっている 栽培：ビオロジック	醸造	2週間のマセラシオン・カルボニック 500Lの古樽で熟成	