



Le Clos du Tue-Boeuf

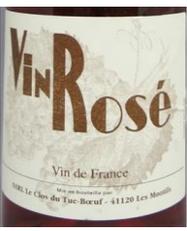
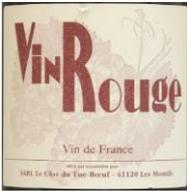
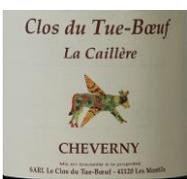
ル・クロ・デュ・チュ=ブッフ



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・ナチュラ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＝マリのピユズラ兄弟。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 I 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、“驚異のピユズラ・ワールド”との讃辞を浴びる。2010年以降のヴィンテッジではさらに心機一転し、しっかりとした格調と気品、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。

	○Vin Nouveau du Tue-Boeuf Blanc ヴァン・ヌーヴォー・デュ・チュ=ブッフ ブラン			備考	ゾエ・ピユズラ「白も赤もロワール・エ・シェールの友人や、チュ=ブッフのスタッフが栽培しているブドウです。白に入っているシャルドネはほんの少しだから味わいを感じられるほどではないよ。」
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン主体、シャルドネ ※VTによる	醸造		
	●Vin Nouveau du Tue-Boeuf Rouge ヴァン・ヌーヴォー・デュ・チュ=ブッフ ルージュ			備考	ゾエ・ピユズラ「白も赤もロワール・エ・シェールの友人や、チュ=ブッフのスタッフが栽培しているブドウで、今年は赤のバランスが面白い。チャーミングなピノ・ドニスとガメの味わいを、コのタンニンが引き締めてくれてるイメージ。」
	畑	品種：コ、ピノ・ドニス、ガメ ※VTによる	醸造		
	○VdF - Blanc ブラン			備考	2018VTより、名称をル・プチ・ブラン・デュ・チュ=ブッフからブランへと変更。ロワール周辺の買いブドウ（ソーヴィニオン・ブラン主体）のブレンドによる、気軽な白ワイン。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン主体 標高：100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造		
	○VdF - Le Petit Buisson ル・プチ・ピュイソン			備考	ティエリーの所有するル・プチ・ピュイソンと呼ばれる区画からなる、ソーヴィニオン・ブラン100%のワイン。軽快ながら、深みと奥行きがある。 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。
	畑	品種：ソーヴィニオン・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		
	○VdF - Le Buisson Pouilleux ル・ピュイソン・ピユ			備考	ティエリーが、このテロワールはソーヴィニオンに見事に適合していると、太鼓判を押す畑。ル・プチ・ピュイソンの畑よりも樹齢が高く、ワインは凝縮感と優雅さを備えており、アルコール度数も上がりやすい。 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。
	畑	品種：ソーヴィニオン・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		

	<p align="center">○VdF - Le Brin de Chèvre ル・ブラン・ド・シェーブル</p>			<p>備考</p> <p>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ュ・ピノ。酸が高いがしっ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。</p> <p>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。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ムニュ・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</p>	<p>醸造</p>	<p>600Lと228Lの古樽で12カ月間の熟成</p>	
	<p align="center">○Cheverny Blanc - Frileuse シュヴェルニ・ブラン フリリュース</p>			<p>備考</p> <p>複数の品種が植わる（混植ではない）フリリュースの区画のブレンド。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、ソーヴィニオン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニオン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン、フィエ・グリ、シャルドネ、ムニュ・ピノ他 植樹：1967年～2010年 位置：標高150m 土壌：粘土、シレックス</p>	<p>醸造</p>	<p>600Lと228Lの木樽で7カ月間の熟成</p>	
	<p align="center">○Cheverny Blanc - La Gravotte シュヴェルニ・ブラン ラ・グラヴォット</p>			<p>備考</p> <p>以前は樹齢が若く十分な収量が得られなかったのでFrileuse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、ソーヴィニオン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニオン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：フィエ・グリ、シャルドネ 植樹：1971年頃 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</p>	<p>醸造</p>	<p>木樽で発酵、7カ月間の熟成</p>	
	<p align="center">○VdF - Pineau de Loire ピノ・ド・ロワール</p>			<p>備考</p> <p>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。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1970年 位置：標高100m 土壌：粘土、シレックス</p>	<p>醸造</p>	<p>ステンレスタンクで8カ月間発酵 木樽で7カ月間の熟成</p>	
	<p align="center">○Meursault - Sous la Velle ムルソー スー・ラ・ヴェル</p>			<p>備考</p> <p>コート・ド・ニューイ、コンブランシアンでワインを造る、アントワヌ・リエナルトから購入したムルソーの「村の下」の意）と呼ばれる区画のブドウ。アントワ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）。樽香は一般的なムルソーのイメージほどにはなく、酸とミネラルの骨格のある「現代的」なスタイルか。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：シャルドネ100% 位置：標高230m、東向き</p>	<p>醸造</p>	<p>樽醗酵・樽熟成</p>	
	<p align="center">○VdF - Les Madères レ・マデール</p>			<p>備考</p> <p>ヴェルヌ・シュル・ブレンヌ (Vernou 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、という名前を決してマデイラのような造りをしていない。2021VT初醸造。ヴーヴレらしい硬質さに樽のニュアンスもしっかりとあるので、数年置いたら化けそうな気配がする。</p>
<p>畑</p>	<p>品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1960年代 位置：標高100m、南向き 土壌：粘土石灰質</p>	<p>醸造</p>	<p>400Lの樽で発酵、11カ月間熟成</p>	

	●VdF - Rosé ロゼ			備考	ガメを主体に、ピノ・ノワールやコ、ピノ・ドニスの貫いブドウによるロゼ。明るい果実感と、酸の、シンプルで軽快なロゼワイン。
	畑	品種：ガメ主体	醸造		
	●VdF - Rouge ルージュ			備考	VTにより、セパージュの構成・比率は異なる。
	畑	品種：コ、ピノ・ドニス、ガメ 植樹：1986年～2011年 位置：標高100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造		
	●VdF - La Butte ラ・ピュット			備考	最高樹齢のものは70年を超えるブドウ樹もあり、木製樽で熟成をさせる。ほんのりと土臭さがあり、飲みごたえのあるガメ。
	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		
	●VdF - La Guerrierie ラ・ゲルリー			備考	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。
	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		
	●VdF - Pineau d'Aunis ピノ・ドニス			備考	他の赤品種と比べるとやや薄目の色合い。後味に、ほくほくとした豆や根菜の類の土臭さと、スパイシーなニュアンスが特徴のピノ・ドニスの個性がよく出ている。
	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		
	●Chevny Rouge - Rouillon シュヴェルニ・ルージュ ルイヨン			備考	比較的若いガメとピノ・ノワールのブレンド。ピノ・ノワール品格とガメ気軽さの両方を備えた、あらゆるシーンで楽しみたい赤ワイン。
	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		
	●Chevny Rouge - La Caillère シュヴェルニ・ルージュ ラ・カイエール			備考	良質なタンニンと、ミネラルの垂直性を備えたチュ＝ブッフのフラッグシップとも呼べる、傑作ピノ・ノワール。優雅な後味が特徴的。
	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		

	<p align="center">●Cheverny Rouge - La Gravotte シュヴェルニ・ルージュ ラ・グラヴォット</p>				
	<p align="center">●Cheverny Rouge シュヴェルニ・ルージュ</p>				<p>2021年は春の遅霜のため収量が激減した。そのためChevernyにある各区画のワインをアッサンブラージュし「Cheverny Rouge」としてリリースした。</p>
	<p align="center">●VdF - Grenache グルナッシュ</p>				<p>スペイン国境付近の生産者から購入したブドウで醸造。</p>
畑	<p>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</p>	醸造	<p>3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9カ月間の熟成</p>	備考	<p>日当たりの良い南向きの畑で、厚みのある果実味を素直に感じ、力強さのあるピノ・ノワールができあがる。</p>
畑	<p>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</p>	醸造	<p>3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9カ月間の熟成</p>	備考	
畑	<p>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：バイオロジック</p>	醸造	<p>2週間のマセラシオン・カルボニック 500Lの古樽で熟成</p>	備考	