













Les Cailloux du Paradis レ・カイユ・デュ・パラディ

○VdF Quartz クォーツ			備考	クォーツの名の通り、鉱物感を強く感じるキュヴェ。クルトワ家のソーヴィニヨン・ブランの別キュヴェである、プリュム・ダンジュにくらべ、酸と鉱物感を基調とした味わい。
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100% 植樹：1999年 位置：標高110m、南西向き 土壌：シレックス			
○VdF Plume d'Ange プリュム・ダンジュ			備考	パラディ（楽園）の天使、という意味で、天使の羽に由来。クルトワ家のソーヴィニヨン・ブランの別キュヴェであるクォーツに比べ、果実味を感じ、柔らかい。エティエンヌによれば、分厚い粘土層由来だという。
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100% 植樹：1996年 位置：標高110m、西向き 土壌：目方が重く分厚い粘土質、シレックス			
○VdF Racines blanc ラシーヌ・ブラン			備考	クロードの代表作、ラシーヌ・ルーージュの白品種バージョン。年々、ブレンドする品種の数は増えており、15種類を超える品種が入っている。
畑	品種：ソーヴィニヨン、シャルドネ、 ロモランタン、ムニユ・ピノ など 植樹：2000年代 位置：標高110m、南東向き 土壌：粘土質、シレックス			
○Romorantin ロモランタン			備考	
畑	品種：ロモランタン100% 植樹：1999年 位置：標高110m、西向き 土壌：粘土質、シレックス			
○Le Meslier Saint-Francois ル・メリエ・サン・フランソワ			備考	20種以上の品種がアソンプラージュされている、ラシーヌ・ブランに使われきた品種を、モノ・セパージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。 メリエ・サン・フランソワは、蒸留酒用品種としても好んで使われる、特に酸の高い品種。
畑	品種：メリエ・サン・フランソワ100% 植樹：2000年代 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス			
○VdT Or'Norm オル・ノルム			備考	キュヴェ名は、フランス語の"Hors Norme"="規格外"という言葉で、"Or"="黄金"ともなった。
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100% 植樹：1986年 位置：南南東向き 土壌：目方が重く分厚い粘土質・シレックス			

Les Cailloux du Paradis

レ・カイユ・デュ・パラディ

○Evidence エヴィデンス				備考	
	畑 品種：ムニユピノ100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス	醸造			
○Fleur de Damoiselle フルール・ド・ダモゼル				備考	
	畑 品種：ムニユピノ 100% 植樹：1961年 位置：標高110m、北東向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造	木樽で7年間の熟成		
●VdF Nacarat ナカラ				備考	
	畑 品種：ガメ、ピノ・ノワール 植樹：ガメ1969年、ピノ・ノワール1997年 位置：南南東向き 土壌：珪土・シレックス・粘土質	醸造	タンクで8~9ヶ月の熟成		
●Cuvée des Etourneaux キュヴェ・デ・ゼトゥルノー				備考	
	畑 品種：ガメ100% 植樹：1974年 位置：標高110m、南西向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造	期間は5日間~30ヶ月と時と場合により激しく異なる。 木樽で40ヶ月の熟成		
●VdF Racines rouge ラシーヌ・ルーージュ				備考	
	畑 品種：ガメ、カベルネ・フラン、コ、ピノ・ノワールなど 植樹：ガメ1969年、カベルネ・フラン1969年、コ1999年、ピノ・ノワール1998年 位置：標高110m、南東向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造	バリックで30ヶ月の熟成		
●VdF - L'Icaunais リコネ				備考	
	畑 品種：ガスコン100% 植樹：1998年 位置：標高130m、西向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造	バリックで30ヶ月の熟成		

遅摘みのムニユ・ピノ。貴腐菌はついていますが、甘ロワインではなく（残糖はある）、ドライに仕上げ、更に酸化熟成（補酒をほとんどしない）により複雑な香りをまとう。

ナカラはチャーミングな香りが前面に現れているキュヴェで、クロードの遊び心が感じられます。




エトゥルノーは、和名でムクドリという小さな鳥。収穫の時、ムクドリが目前でブドウを食べに来ていた。樹齢40年の古木のガメから造られる赤ワイン。チャーミングななかにも力強さを秘めた、広がりのある味わい。時間とともにどンドン香りが開いていきます。早く飲むのではなく、熟成させた方が良い、タイプのガメ。

フランスでは強烈な信奉者から支持される。一口飲めば、そのあたりの優しさに2杯、3杯とすすんでしまう。1995年から造り出し、2015VTは20周年となる、クロード・クルトワの代表作。文献を調べ、ロワールでは現在は植えられないことになった品種を、20種以上アソンプラージュしている。

多くの品種を栽培しているクルトワ家。その中でも特に可能性を見出した品種ガスコン。早いうちから、三男のエティエンヌ特にガスコンを気に入り、リコネの2012年の出来を味わって、クロードは、エティエンヌは大丈夫だと思ったそうだ。

Les Cailloux du Paradis

レ・カイユ・デュ・パラディ

	<p align="center">●VdF - Pinot Noir ピノ・ノワール</p>			<p align="center">備考</p>	<p>20種以上の品種がアソンプラージュされている、ラシーヌ・ブランに使われきた品種を、モノ・セバージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。 ピノ・ノワールは一足先に、2006年から造られているが、構想が実現するとともに、エチケットもリニューアルした。</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1998年 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>木樽で18ヶ月熟成</p>		
	<p align="center">●VdF - Camille カミーユ</p>				<p align="center">備考</p>
<p align="center">畑</p>	<p>品種：ロモランタン100% 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>マセレーション後、40カ月熟成</p>		
	<p align="center">●VdF - Secalaunia 2010 スカロニア</p>			<p align="center">備考</p>	
<p align="center">畑</p>	<p>品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、ロモランタン、ムニユ・ピノ、ガスコン、ガメ 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p align="center">醸造</p>	<p>100年前のドゥミ・ミュイ(600Lの樽)で100か月熟成</p>		