

Les Cailloux du Paradis

レ・カイユ・デュ・パラディ



「奇跡のワイン」とも呼ばれ、フランスに熱狂的な信奉者を持つ、クロード・クルトワ夫妻のワイン。1995年のファースト・ヴィンテッジ以来、極端なまでの低収穫と、極一部の例外を除いて醸造・瓶詰めとも亜硫酸塩無添加が生み出すワインは、ショーヴェ、オヴェルノワらに続く純正ヴァン・ナチュールの偉大な始祖として、世界のワイン生産者に影響を与えた。クロードの信念は「畑の環境の調和が完全ならば、収穫期が雨でも腐敗果の心配なく、素晴らしいワインができる。私は醸造家であるよりも、農夫であり続ける」。その一環として、畑では樹の添え木も、効率的な鉄やコンクリートではなく、周辺の森から自分で切り出したアカシアの木を使う。醸造は年により30ヶ月ものマセレーションも行う。熟成には30~50年もの木樽も併用。代表作のラシーヌ・ルージュは一口飲めば、そのあまりの口当たりの優しさと神秘的なテクスチャーで、鬼気迫る魔性のワイン。現在、自社畑面積6.1ha,平均年産24,000本で、クロード夫妻の三男、エティエンヌがラシーヌ・ルージュ以外を担当。






2017	遅霜！夏は暑く、太陽が照りつけた。収穫はとて、早く、9月4日に始めたが、果実の状態は良かった。収穫中は雨が降らなかったが、珍しいことに、9月の終わりに雨が降った。
2016	春は雨が良く降り開花も遅かった。夏の暑さは平年並み。収穫時期は9月末。雨も少なく、きれいな果実に恵まれた。
2015	春は特に問題はなかったが、あまり雨は降らなかった。夏もとても暑く乾燥していた。収穫は9月上旬。収穫中は好天に恵まれ、良質な果実を収穫することが出来た。
2014	春から初夏にかけて雨が多かったが、8月は晴天が続いた。収穫は9月中旬。
2013	収穫期に雨が多く、水ぶくれや腐敗果が発生。






	○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。以前はソーヴィニオン・ブランで、本キュヴェと、プリューム・ダンジュを造っていたが、2018年以降はブレンドしている。いわゆるソーヴィニオン・ブランの香りは控えめで、透き通った酸が特徴。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1999年 位置：標高110m、南西向き 土壌：シレックス	醸造		

	○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：ソーヴィニオン・ブラン、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	醸造		

	○VdF - Romorantin ロモランタン			備考	マセレーションはせずに、しっかりと熟したロモランタンを、樽で2年半熟成させる。味わいやテクスチャーは濃密で、時には蜂蜜のような香りもすることもある。
	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	醸造		

	○VdT - Le Meslier Saint-Francois ル・メリエ・サン・フランソワ			備考	20種以上の品種がアッサンブ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。メリエ・サン・フランソワは、蒸留酒の原料としてもよく使われる、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	醸造		

	<p align="center">○VdF - Or'Norm オル・ノルム</p>		<p>備考</p> <p>キュヴェ名は、フランス語の“Hors Norme”=“規格外”という言葉や、“Or”=“黄金”ともじった。ソーヴィニオン・ブランを可能な限り選摘みし、ボトリティスも多く含まれる。辛口のカテゴリーではあるが、少し残糖があり、品種特性とボトリティスの影響も相まって、香りはアロマティック。近年の気候では収穫時期を引っ張れないので、2017～2021年（現時点）は生産はなし。</p>
	<p align="center">○VdF - Evidence エヴィダンス</p>		<p>備考</p> <p>選摘みのムニユ・ピノで、ボトリティスも多く含まれる。しかし甘口ワインではなく、（残糖は少しあるものの）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。</p>
	<p align="center">●VdF - Racines Rouge ラシーヌ・ルージュ</p>		<p>備考</p> <p>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ることなくなった品種を、20種以上アッサンブラージュしている。</p>
	<p align="center">●VdF - Cuvée des Etourneaux キュヴェ・デ・ゼトゥルノー</p>		<p>備考</p> <p>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、ムクドリが目の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。時間とともにどんどん香りが開いていく。早く飲むのではなく、熟成させた方がよいタイプのガメ。</p>
	<p align="center">●VdF - L'icaunais リコネ</p>		<p>備考</p> <p>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は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。</p>

	<p align="center">●VdF - Le Pinot Noir ル・ピノ・ノワール</p>		<p>20種以上の品種がアッサンブラージュされている、ラシーヌ・ルーージュ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>
畑	<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>	醸造 木樽で18か月間熟成	
	<p align="center">●VdF - Cabernet Franc カベルネ・フラン</p>		<p>20種以上の品種がアッサンブラージュされている、ラシーヌ・ルーージュ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。 クロードらしい、酸とミネラルを基調とした、カベルネ・フランの解釈。</p>
畑	<p>品種：カベルネ・フラン100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造 木樽で18か月間熟成	
	<p align="center">●VdF - Secalaunia スカロニア</p>		<p>スカロニアとは、7世紀の頃に、クルトワ家の住む、ソローニュー帯の呼び名。 ミステル（甘口ワイン）の保存用の100年以上前から使われていた600Lの樽に2010年の収穫の果汁を品種を混ぜて熟成させたところ、面白い熟成をしていたため、最終的に100か月（約8年）の超長期熟成にもなった。 2010VTのみのリリース。</p>
畑	<p>品種：カベルネ・ソーヴィニオン、ロモランタン、ムニユ・ピノ、ガスコン、ガメ 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造 100年前のドゥミ・ミュイ(600Lの樽)で100か月間熟成	
	<p align="center">●VdF - Camille カミーユ</p>		<p>2015年に誕生したエティエンヌの息子カミーユの名にちなみ名付けられたキュヴェ。 果皮の成分の抽出は多く、色は濃い黄色～オレンジ色。酸とタンニンの骨格がある。</p>
畑	<p>品種：ロモランタン100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造 2週間のマセレーションの後木樽で醗酵 木樽で40か月間熟成	
	<p align="center">●VdF - Maïa マイア</p>		<p>2017年に誕生したエティエンヌの娘マイアの名にちなみ名付けられたキュヴェ。マセレーションは数日なので、果実のフレッシュさが損なわれず、アロマティックな香りの成分がよく出ている、非常に華やかなワイン。</p>
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン、ムロン・ド・ブルゴーニュ 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造 数日のマセレーションの後木樽で醗酵 木樽で18か月間熟成	