

## Les Cailloux du Paradis

### レ・カイユ・デュ・パラディ

地域: Loire

地区、村: Touraine トゥーレーヌ、Soings en Sologne ソローニュ

オーナー: Etienne Courtois エティエンヌ・クルトワ

栽培・醸造責任者: Etienne Courtois エティエンヌ・クルトワ

コンサルタント名: -



創業年: 1995 年

#### ドメーヌ解説:

奇跡のワインと呼ばれ、フランスで熱狂的な信奉者が増えているクルトワ父子のワイン。極端なまでの低収量で、究極ともいえる有機ワイン。アペラシオンは通常ならば「トゥーレーヌ」と称するところだが、AOC を名乗るつもりで全くないうクルトワは、「ヴァン・ド・ターブル」で我が道を行く。すべてオリジナルで、深いエキスをとじこめたユニークそのもののワイン(4種の赤ワインと10種類の白ワイン)を造る。

#### 歴史:

クロード・クルトワは現在 64 歳。生まれはブルゴーニュ、ヨンヌ県内でアリス・エ・オリヴィエ・ドムールのあるクルジ村近く。父親がネゴシアンで幼い頃よりワインに携わる。急速な機械化と薬剤を使用した現代化農業に疑問を持ち、父とは違うやり方を模索、70 年代後半から南のヴァール県(トゥーロン)に移り住み、およそ 15 年間牧畜(牛、豚、馬、鶏、羊)、農業、ワイン造りを続ける。

1991 年に大火事(自然火災)で全てを失い、ほぼ無一文でソローニュの土地に移り住んだクルトワは、シレックス土壌の「レ・カイユ」と「レ・パラディ」という2つの畑でワイン造りを再開、1995 年がファーストヴィンテージとなった。ファースト・ヴィンテージからパリのレストランや専門家の間で高い評価を得たドメーヌは今年で 20 年目となり、2013 年より息子のエティエンヌが当主となりドメーヌを運営している。エティエンヌは現在 27 歳。(2015 年現在)

#### 本人の略歴:

醸造学校には一切通っておらず、他のワイナリーでも仕事をしたことがない。13~14 歳くらいの時から父の手伝いで農作業を始めた。エティエンヌも同様に小さい頃からクロードと共に仕事をして学んだのみ。

栽培: ビオロジック/ビオ認証取得(ナチュレル・エ・プログレ)

今で言うビオ、有機栽培をトゥーロンの時代から 35 年間続けている。

その栽培の開始時期: 初めから。ソローニュの場合は 1995 年のファーストヴィンテージから。



ブドウ畑を購入してワイン造りをするのではなく、土地を購入してブドウを植えてからワイン造りを始めている。畑は自宅兼セラーの周囲の平地に広がる。

**栽培方法の将来的な展望:** 変わらず

**栽培品種:** ガメ、カベルネ・フラン、コ、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン、シャルドネ、ロモランタン、ムニユ・ピノ



**土壌:** 粘土質、シレックス

**主な仕立て:** ゴブレ式、ギュイヨ・ダブルをベースにして、翌年と翌々年のために残す芽の数を変えるなどオリジナルに仕立てている。

**支柱の素材:** 木製

**添え木の素材:** 木製

**堆肥:** 以前は牛や羊などの家畜を放して堆肥を得ていたが、現在は有機肥料を購入。必要な時に撒くのみで何年に一度など定期的ではない。



**酵母の種類:** 野生酵母

**压榨:** 古典的な小型の手動垂直式プレス

**醸造:**

「環境の調和が完全にとれていれば、収穫の時期に雨が降っても腐敗果の心配もなく、素晴らしいワインを作ることができる。ビオディナミといっても、よその畑の草や堆肥を持ってきたら環境が壊れる。だから私は、醸造家であるよりも農夫であり続けたい」と語っています。次男のジュリアンも、父クロードを助けて仕事をするかたわら、自らの名前でワインをリリースしています。彼らのワインは、オペレーションとしては「トゥーレーヌ」を名乗れるものの、あまりにコンセントレーションが強く、特異な味わいのため、AOCの認可を委員会より与えられず、また自らも望まないため、表記は「ヴァン・ド・ターブル」となっています。すべてのワインが、醸造過程でSO<sub>2</sub>はまったく使用していません。キュヴェによってビン詰時にSO<sub>2</sub>を微量入れますが、ほとんどが非使用です。



**醗酵容器:** 様々。ステンレスタンクを使用することを好んでいない。コンクリート製は使用しない。

**熟成容器:** Quartz を除き全て古樽、ボルドータイプが多い。常識範囲外の古さで、平均して 30 年以上のものを使用している。一番古くて 50 年程度。Quartz は熟成容器が決まっておらず、毎年その年に余っているタンクで熟成を行っている。樹脂製、鋼鉄製、珪瑯製、ステンレス製のいずれか。

**セラーの場所:** 畑はセラーの周囲 300m 以内でほぼ全て徒歩圏内。セラーの材質はコンクリート、レンガ、木材を使用しており、全て地階にある。

自社畑面積:6.1ha

契約畑面積:なし

年間平均生産量:24000本

基本的な醸造について

選果の場所:畑の中、セラー

マセレーションの有無:白はエティエンヌがスキンコンタクトタイプを生産、クロードは無し。赤はあり。

マセレーション期間:おおよそ5日間~30ヶ月と時と場合により激しく異なる。

酵母の添加有無:なし

アルコール醗酵期間:ヴィンテージ次第で大幅に変動する

醗酵温度コントロールの有無:なし

熟成期間:9~30ヶ月で、毎回味をみて熟成を切り上げる。

濾過清澄:なし

醗酵中の亜硫酸添加量:基本的に添加しない

総亜硫酸量:5mg/L以下