

Vincent Gaudry ヴァンサン・ゴードリー

地域: **Centre**

地区、村: Sancerre、Sury-en-Vaux サンセール

造り手: Vincent Gaudry

醸造責任者: Vincent Gaudry

栽培責任者: Vincent Gaudry

HomePage: <http://www.vincent-gaudry.com>

創業年: 1993年 (1991年16歳の時には働き始めている)

ドメヌ解説:

このドメヌはヴァンサンの母方の家系 5 世代前から家族経営されています。叔父の父親からこのカーヴを受継いだ時、カーヴは既に 200 年の時を経っていました。外気の温度差を自然に調整出来る古い石造りを彼は気に入っています。彼はサンセールの 3 つの異なった土壌(シレックス、砂利、粘土・石灰)でブドウを栽培しています。「Les Bouloises」(=レ・ブローワズ)の土壌は「鉄分を含むシレックス」です。土壌は石灰岩の小石からなり、柔らかく簡単に砕けます。石灰質粘土土壌は、地下の化石となった石灰の敷石と、分厚い土壌から形成されています。



ヴァンサン・ゴードリーは 1993 年から徐々にビオロジックとビオダイナミ法を導入してきました。

彼のワインはエコセル (Agriculture Biologique) とデメテール (Agriculture Bio-dynamique) によって徹底的に管理されています。「私のワインは大地の力強い要素と私の思いにより作り上げられている。」とヴァンサンは言います。

ドメヌはサンセールから 3km の小さい村、溪谷の微笑という名の Sury en vaux (シュリー・オン・ヴォー)、サンセールの丘の麓に位置します。

化学薬剤の散布が日常的だった時代、1995 年にヴァンサンは防除の後(中毒で)3 日間死の淵を彷徨ったことがあり、このことが自身の健康についてはもちろんブドウ樹と土の健康状態を深く考えさせる出来事となり、化学薬剤散布による防除を取りやめる大きなきっかけとなったそうです。当初、化学薬剤での防除を取りやめるにあたりヴァンサンの父親はわりと残念に思っていたようですが、最終的には息子の意見を尊重して方針を転換していきました。

サンセールとクロタン・ドウ・シャヴィニョール:

“サンセール”というワインの歴史は Crottin de Chavignol (クロタン・ドウ・シャヴィニョールという山羊のチーズ)のおかげで始まったと言えます。数十年前、“サンセール”がまだ“Sauvignon de Sancerre (サンセールのソーヴィニオン)”と呼ばれ知名度の低かった時代、ヴィニユロンの妻達が、特産品であるチーズを求めてサンセール村周辺を訪れるパリジャン達に、「クロタン・ドウ・シャヴィニョールは“Sauvignon de Sancerre”と楽しまなくてはならない」といつも話していた事でワインが認知され、彼女達の機転により、少しずつワイナリーは大きくなっていきました。一部のヴィ

ニュロン達は有名になってきた“Sauvignon de Sancerre”をさらに紹介するため、クロタン・ドゥ・シャヴィニョールの販売と合わせて定期的にパリに向かうようになり、そうして“Sauvignon de Sancerre”は“サンセール”だけで通用するまでに知名度が上がり今のブランドに至ったのだそう。実際、シャヴィニョール周辺はブドウ栽培とチーズ生産を兼業している家が多かったり、ドメヌの親戚がチーズの生産者だったりと今でもそのつながりを垣間見ることができます。

哲学: 古典的な、古い時代の造りを尊重してワインを造りたい。ブドウの果汁は鎖のようなものと考え、ポンプ、清澄、濾過などはその繋がりを壊してしまうので避けている。土壌から感じられる力強い要素をワインの中に表現できるよう心がけている。

畑について

栽培方法: ビオロジック、ビオダイナミ

その栽培方法を適用している畑名: 全て

栽培方法の将来的な展望: ビオダイナミの割合を大きくしていきたいが、防除は大切なので応用していきたい。

自社畑面積: 11ha

土壌: シレックス、砂利、粘土、石灰、鉄分を含む石灰

認証機関: エコセール(2002年)、デメター(2006年)

自社栽培ブドウ品種: ソーヴィニオン・ブラン、ピノ・ノワール

ブドウ以外の自社農作物: なし

主な仕立て方法: 古木はギュイヨ・サンプルだがそれ以外がギュイヨ・プールセールをベースにしたオリジナル。

プールセールをダブルにして毎年両サイドに実がなる型。

仕立ての支柱の素材: 木

仕立ての添え木の素材: 木

堆肥: 周辺の生産者地と共同で生産している



醸造について

酵母のタイプ: 野生酵母

压榨方式: 空気圧式プレス

醗酵容器: ステンレスタンク、円錐型木製タンク、木樽(228L、400L、500L)

熟成容器: 木樽(228L、400L、500L)、ステンレスタンク。木樽の大きさはヴィンテージにより変える。

セラー環境: シュリー・オン・ヴォーはずれに位置。セラー、醸造所ともに地階だが別々の建物になっておりセラーは非常に古い。醸造所は比較的新しく最近建てられたもの。畑はシュリー周辺の丘を主体にしてサンセールの方まで続いており、3km圏内には全ての畑がある。

年間平均生産量: 65000~70000本(2015年時点)



基本的な醸造情報

選果場所: 畑の中のみ

マセレーションの有無: 赤のみあり

マセレーション期間: 3~4 日が目安だがその年のブドウの状態によって振れ幅が大きい

酵母の添加有無: なし

アルコール醗酵期間: 赤:4~5 日 / 白:15~60 日

醗酵温度コントロールの有無: あり 赤で最高で 25°C、白で 15~20°C 以内。醗酵は基本的に温度コントロールできるステンレスタンクで行っているが、Cuvée Vincent と Constellation du Scorpion は樽内発酵なのでコントロールの正確性は低い。

熟成容器: 木樽(228L、400L、500L)、ステンレスタンク

熟成期間: 12 ヶ月以内

濾過: なし

清澄: なし

S02 添加のタイミングと量: ビン詰前に 25~30mg/L 添加

総亜硫酸量: 40mg/L 前後