

Clos Présent

Clos Présent

クロ・プレザン

地域 : Languedoc ラングドック

地区/村 : Corbières コルビエール

Albas アルバ

醸造・栽培責任者 : Sophie Héraud ソフィー・エロウ

Instagram : <https://www.instagram.com/clospresent/>



【ワイナリーと造り手について】

パリにて幼少期を過ごしたソフィーは、ブルターニュ地方、レンヌにて生物学学士を取得。ワインの道ではなく、生物により興味があり乗馬の指導員として、そして馬へのエチオパシー（フランス式整体術）の免許の取得を目指していたが、1998年にひどい落馬事故に遭い、馬に関わる仕事を諦めざるを得なかった。その後2000年から2018年の間は医療関係の営業職として働いていたが、自然と触れ合い屋外で労働をしたいという思いは常にあった。長年持ち続けていたワインへの情熱も重なり、ヴィニュロンヌを目指すことを決心する。

2019年からロワール地方のアンボワーズ1年間通い、コンプレモンテールなどでも研修を行った。同年にコルビエールでの収穫に参加した際、この土地に惚れ込んでしまい、年末には移住を決意。話はとんとん拍子に進み、それからは直ぐにヴィユヌーヴ・レ・コルビエールにレンタルの畑が見つかり、そこから車で15分のアルバ村にカーヴを見つけることができた。「50歳からのワインへの挑戦さ！」と意気込む彼女の言葉は力強い。収穫時など以外は3.45haの畑を一人で作業をし、必要な時はパートナーが手伝ってくれることもあるそうだ。

【畑と栽培について】

3.45ヘクタールの畑をすべて手作業で管理しており、2020年から畑の管理をしているが、耕作はしていないのでトラクターは使用していない。自然とカバークロップが生えてくるようになったそうだ。農薬散布も調合材の入ったタンクを背中に背負い畑を歩きながら散布する。いずれ害虫駆除にコウモリ小屋を建てようかとも、考えている。



Clos Présent

【セラーと醸造について】

とにかく醸造設備の掃除（水洗い）が大切と繰り返すソフィー。醸造施設は地上階にあるので、デキュヴァージュの際には重力でジュースを移し替え、その際も果汁を“壊さないように”極力優しくあつかいます。

「私は長期のマセレーションが好きなので、ヴィエイユ・ヴィーニュにおいては葡萄が持つすべての複雑さを引き出す為に、最低でも4週間行います。長期熟成も可能なワインが出来ると考えており、シスト土壌と多くのミネラル豊富なこのテロワールを見つけれられて幸せです。私の仕事はこの豊さを尊重する事にあります。」と話す。

