

Clos Présent

クロ・プレザン



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、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、ヴィニキ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。「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く、一年を通じて3.45haの畑をほぼ一人で作業している。

ビオロジック栽培でトラクターをいれず手作業で畑を管理しているため、畑の耕作はしていない。「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てられて幸せです。私の仕事はこの豊さを尊重する事にあります。」と話す。彼女のワインは丁寧な醸造を感じさせる滑らかなタンニン、シスト土壌由来の清涼感を持ち合わせている。

Clos Présent		● Paradisia パラディジア		備考
	畑	品種：カリニャン、サンソー 植樹：1960年 位置：標高150m、南～南東向き 土壌：シスト	醸造 マセレーションなし ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで半年熟成	
Clos Présent		● Kansha カンシャ		備考
	畑	品種：ルドネール・ブリュ、シラー、カリニャン、グルナツシュ 植樹：1947年～1980年 位置：標高150m～200m 複数の向きの斜面 土壌：シスト	醸造 ステンレスタンクで4週間マセレーション ステンレスタンクで1年間のエルヴァージュ熟成	
Clos Présent		● Satori サトリ		備考
	畑	品種：シラー、カリニャン、グルナツシュ 植樹：1960年～1980年 位置：150m、北西および東向き 土壌：シスト	醸造 カリニャンは10日間のカーボニック・マセレーション。グルナツシュとシラーは除梗をして4週間のマセラシオン。 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで9ヶ月間熟成	