



**Le Clos du Tue-Boeuf**  
ル・クロ・デュ・チュ=ブッフ

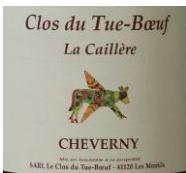
Racines

今を遡ること20年以上前、1996年にビオロジック栽培と、醸造時亜硫酸塩無添加を開始し、今や堂々ヴァン・ナチュールの重鎮と畏敬される生産者。ワイナリーを興したのはティエリーとジャン=マリのピュズラ兄弟。その家系は15世紀からモンティの地に続き、クロ・デュ・チュ=ブッフを所有。このクリュは、16世紀には国王フランソワI世と王女クロードが、特に入念に管理したという記録が残る、由緒ある畠である。畠には施肥も数年に一度にとどめ、40hl/haを上限とする低収穫を徹底。亜硫酸塩添加もゼロ、もしくは瓶詰め時ののみ15ml/lを上限とする。そのワインは、若いうちから気取らず近づきやすいが、熟成を経て次々に現れる味わいは、“驚異のピュズラ・ワールド”との讃辞を浴びる。2010年以降のヴィンテッジではさらに心機一転し、しっかりとした格調と気品、みずみずしさと緊張感を、ドメーヌものだけでなくネゴシアン・ワインにさえ表現する境地へと到達している。2019年には兄のジャン=マリが引退し、ティエリーの二人の娘がワイナリーの運営に参画している。

	○Vin Nouveau du Tue-Boeuf Blanc ヴァン・ヌーヴォー・デュ・チュ=ブッフ ブラン				2024VTはシェール川沿いのサン=テニヤン村のソーヴィニヨン・ブランを使用。記録的な収穫量のあった23VTとは正反対に、長雨とベト病により収穫量は激減した。選果も多く必要だったが、得られた果汁の品質には満足しており、酸が高くPHも低かったので、発酵は問題なく近年の中ではアルコール度数の控えめなすっきりとしたスタイルに仕上がった。
	畠	品種：ソーヴィニヨン・ブラン ※VTによる	醸造	ステンレスタンク醸酵 ステンレスタンクで1カ月ほど落ち着かせる 10~11月に瓶詰め	
	●Vin Nouveau du Tue-Boeuf Rouge ヴァン・ヌーヴォー・デュ・チュ=ブッフ ルージュ				備考 24VTは生産なし
	畠	品種：コ、ピノ・ドニス、ガメ ※VTによる	醸造	ステンレスタンクで1週間マセレーション ステンレスタンクで1カ月ほど落ち着かせる 10~11月に瓶詰め	
	○VdF - Blanc ブラン				備考 2018VTより、名称をル・ブティ・ブラン・デュ・チュ=ブッフからブランへと変更。ロワール周辺の買い手（ソーヴィニヨン・ブラン主体）のブレンドによる、気軽な白ワイン。
	畠	品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体 標高：100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造	珪藻タンクで45日間アルコール発酵 珪藻タンクで6ヶ月間の熟成	
	○VdF - Le Petit Buisson ル・ブティ・ビュイッソン				備考 ティエリーの所有するル・ブティ・ビュイッソンと呼ばれる区画からなる、ソーヴィニヨン・ブラン100%のワイン。軽快ながら、深みと奥行きがある。 2019VTからトゥーレーヌのAOCを名乗るのをやめ、VdFとしてリリース。
	畠	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：1980年 土壌：粘土質、白亜土壌の上に層をなすシレックス	醸造	228Lの木樽で6ヶ月間の熟成	

	○VdF - Le Buisson Pouilleux ル・ビュイッソン・ブイユ				
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：半分が1950年、もう半分が1994年～2011年 位置：標高150m 土壌：砂礫質	醸造	11ヵ月間の熟成	備考 ティエリーが、このテロワールはソーヴィニヨンに見事に適合していると、太鼓判を押す畠。ル・ブティ・ビュイッソンの畠よりも樹齢が高く、ワインは凝縮感と優雅さを備えており、アルコール度数も上がりやすい。 2019VTからトゥーレーヌのAOCを名乗るのをやめ、VdFとしてリリース。
	○VdF - Le Brin de Chèvre ル・ブラン・ド・シェーヴル				
	畑	品種：ムニュ・ピノ主体 植樹：70%程度が1934年～1950年 残りは若木 位置：標高150m 土壌：粘土、シレックス、砂、砂利	醸造	600Lと228Lの古樽で12ヵ月間の熟成	備考 ワイナリー設立当初から、ピュズラ兄弟が力を入れる、ロワールの地品種ムニュ・ピノ。酸が高いがしつとしした濃厚なテクスチャーで、果実味や花の香りは控えめで、繊細な澁っぽさがある。土壌由来の硬質なミネラルを感じる。 2019VTからトゥーレーヌのAOCを名乗るのをやめ、VdFとしてリリース。
	○Cheverny Blanc - Frileuse シュヴェルニ・ブラン フリリューズ				
	畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン、フィエ・グリ、シャルドネ、ムニュ・ピノ他 植樹：1967年～2010年 位置：標高150m 土壌：粘土、シレックス	醸造	600Lと228Lの木樽で7ヵ月間の熟成	備考 複数の品種が植わる（混植ではない）フリリューズの区画のブレンド。日当たりが良く、香り高いワインが出来る。ブレンドされている3品種は、同量ずつだが、フィエ・グリとは、ソーヴィニヨン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニヨン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。
	○Cheverny Blanc - La Gravotte シュヴェルニ・ブラン ラ・グラヴォット				
	畑	品種：フィエ・グリ、シャルドネ 植樹：1971年頃 位置：南向き 土壌：粘土、白亜土壌の上に層をなすシレックス	醸造	木樽で発酵、7ヵ月間の熟成	備考 以前は樹齢が若く十分な収量が得られなかったのでFrileuseにブレンドしていたが、樹齢が高くなってきたために新しいキュヴェを造った。フィエ・グリとは、ソーヴィニヨン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニヨン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。
	○VdF - Pineau de Loire ピノ・ド・ロワール				
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1970年 位置：標高100m 土壌：粘土、シレックス	醸造	ステンレスタンクで8ヵ月間発酵 木樽で7ヵ月間の熟成	備考 ピノ・ド・ロワールとは、シュナン・ブランの別名である。きりっとしたドライな酸と後味ではあるが、シュナン・ブランらしい、芯の濃密さを備えている。
	○Meursault - Sous la Velle ムルソー スー・ラ・ヴェル				
	畠	品種：シャルドネ100% 位置：標高230m、東向き	醸造	樽醸酵・樽熟成	備考 コート・ド・ニュイ、コンブルアンシャンでワインを造る、アントワンヌ・リエナルトから購入したムルソーのスー・ラ・ヴェル（“村の下”の意）と呼ばれる区画のブドウ。アントワンヌはロワールや北部ブルゴーニュのいわゆるナチュラルワインの大のファンで、ティエリー・ピュズラとも親交があった。アントワンヌから、オファーがたまたまあったので、2020年にだけ造った（と、ティエリーは言う）。樽香は一般的なムルソーのイメージほどではなく、酸とミネラルの骨格のある“現代的”なスタイルか。

	○VdF - Les Madères レ・マデール				備考	ヴェルヌ・シュル・ブランヌ (Vernou sur Brenne)の畑からの貢いブドウ。畑のエリアとしてはヴーヴレで、区画名ガレ・マデール、という名前で決してマデイラのような造りをしているわけではない。2021VT初醸造。ヴーヴレらしい硬質さに樽のニュアンスもしつかりとあるので、数年置いたら化けそうな気配がする。
	畑	品種：シュナン・ブラン100% 植樹：1960年代 位置：標高100m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	400Lの樽で発酵、11ヶ月間熟成		
	●VdF - Rosé ロゼ				備考	ガメを主体に、ピノ・ノワールやコ、ピノ・ドニスの貢いブドウによるロゼ。明るい果実感と、酸の、シンプルで軽快なロゼワイン。
	畑	品種：ガメ主体	醸造	ステンレストンクで7ヶ月間発酵 珪藻タンクで8ヶ月間の熟成		
	●VdF - Rouge ルージュ				備考	VTにより、セパージュの構成・比率は異なる。
	畑	品種：コ、ピノ・ドニス、ガメ 植樹：1986年～2011年 位置：標高100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造	18日間のマセレーション 円錐型木製タンクで8ヶ月間の熟成		
	●VdF - La Butte ラ・ビュット				備考	最高樹齢のものは70年を超えるブドウ樹もあり、木製樽で熟成をさせる。ほんのりと土臭さがあり、飲みごたえのあるガメ。
	畑	品種：ガメ 100% 植樹：1951年～1976年 位置：標高120m、東向き 土壌：粘土、シレックス	醸造	21日間のマセレーション 500Lと228Lの木樽で9ヶ月間の熟成		
	●VdF - La Guerrierie ラ・ゲルリー				備考	2019VTからトゥーレースのAOCを名乗るのをやめ、VdFとしてリリース。
	畑	品種：コ主体、ガメ 植樹：1981年 位置：標高100m、北向き勾配 土壌：粘土、シレックス	醸造	15日間のマセレーション 500Lと228Lの木樽で8～9ヶ月間の熟成		
	●VdF - Pineau d'Aunis ピノ・ドニス				備考	他の赤品種と比べるとやや薄目の色合い。後味に、ほくほくとした豆や根菜の類の土臭さと、スパイシーなニュアンスが特徴のピノ・ドニスの個性が良く出ている。
	●Cheverny Rouge - Rouillon シュヴェルニ・ルージュ ルイヨン					
	畑	品種：ピノ・ノワール 50%、ガメ 50% 植樹：1990年代 土壌：白亜土壌の上に層をなす、シレックス混じりの粘土質	醸造	ピノ・ノワールは14日間のマセレーション ガメは19日間のマセレーション 600Lの木樽で6～7ヶ月間の熟成	備考	比較的若いガメとピノ・ノワールのブレンド。ピノ・ノワール品格とガメ気軽さの両方を備えた、あらゆるシーンで楽しみたい赤ワイン。

	●Cheverny Rouge - La Caillère シュヴエルニ・ルージュ ラ・カイエール				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1979年 土壌：粘土、シレックス	醸造	3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9ヵ月間の熟成	
	●Cheverny Rouge - La Gravotte シュヴエルニ・ルージュ ラ・グラヴォット				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1975年～1985年 位置：南向き 土壌：粘土、白亜土壌の上に層をなす シレックス	醸造	3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9ヵ月間の熟成	
	●Cheverny Rouge シュヴエルニ・ルージュ				備考
	畑	品種：ピノ・ノワール主体 植樹：1975年～1985年 位置：南向き 土壌：粘土、白亜土壌の上に層をなす シレックス	醸造	3週間のマセレーション 400Lと228Lの木樽で9ヵ月間の熟成	
	●VdF - Grenache グルナッシュ				備考
	畑	品種：グルナッシュ 土壌：粘土・石灰質、小石が混じっている 栽培：ビオロジック	醸造	2週間のマセラシオン・カルボニック 500Lの古樽で熟成	