



Le Clos du Tue-Boeuf

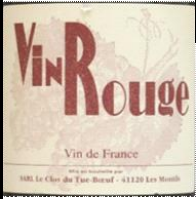
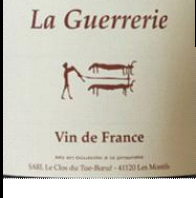
ル・クロ・デュ・チュ=ブッフ

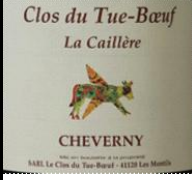
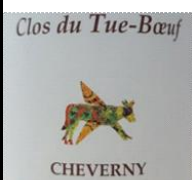
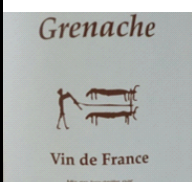


今を遡ること20年以上前、1996年にビオロジック栽培と、醸造時亜硫酸塩無添加を開始し、今や堂々ヴァン・ナチュールの重鎮と畏敬される生産者。ワイナリーを興したのはティエリーとジャン＝マリのピュズラ兄弟。その家系は15世紀からモンティの地に続き、クロ・デュ・チュ=ブッフを所有。このクリュは、16世紀には国王フランソワ I 世と王女クロードが、特に入念に管理したという記録が残る、由緒ある畑である。畑には施肥も数年に一度にとどめ、40hl/haを上限とする低収穫を徹底。亜硫酸塩添加もゼロ、もしくは瓶詰め時のみ15ml/lを上限とする。そのワインは、若いうちから気取らず近づきやすいが、熟成を経て徐々に現れる味わいは、“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			備考	2024VTはシェール川沿いのサン＝テニャン村のソーヴィニオン・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。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン ※VTによる	醸造 ステンレスタンクで1か月ほど落着かせる 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
	畑	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か月ほど落着かせる 10～11月に瓶詰め		
	○VdF - Blanc ブラン			備考	2018VTより、名称をル・プティ・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ブドウ（ソーヴィニオン・ブラン主体）のブレンドによる、気軽な白ワイン。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン主体 標高：100m 土壌：色々な土壌の混在	醸造 珪瑯タンクで45日間アルコール発酵 珪瑯タンクで6か月間の熟成		
	○VdF - Le Petit Buisson ル・プティ・ピュイッソン			備考	ティエリーの所有するル・プティ・ピュイッソンと呼ばれる区画からなる、ソーヴィニオン・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。
	畑	品種：ソーヴィニオン・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か月間の熟成		

	○VdF - Le Buisson Pouilleux ル・ビュイッソン・プイユ			備考	ティエリーが、このテロワールはソーヴィニオンに見事に適合していると、太鼓判を押す畑。ル・ブティ・ビュイッソンの畑よりも樹齢が高く、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。
	畑	品種：ソーヴィニオン・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		
	○VdF - Le Brin de Chèvre ル・ブラン・ド・シェーヴル			備考	ワイナリー設立当初から、ピズラ兄弟が力を入れる、ロワールの地品種ムニユ・ピノ。酸が高いがしっとりと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、繊細な澱っぽさがある。土壌由来の硬質なミネラル感を感じる。 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。
	畑	品種：ムニユ・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		
	○Cheverny Blanc - Frileuse シュヴェルニ・ブラン フリリュース			備考	複数の品種が植わる（混植ではない）フリル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、ソーヴィニオン・グリの別名のことなので、香りはソーヴィニオン・ブラン系で、時折エキゾチックな香りとなる。
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン、フィエ・グリ、シャルドネ、ムニユ・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		
	○Cheverny Blanc - La Gravotte シュヴェルニ・ブラン ラ・グラヴォット			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、ソーヴィニオン・グリの別名で、シャルドネについてもシャルドネ・ミュスカテがだそうなので、アロマティックな味筋になる。
	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		
	○VdF - Pineau de Loire ピノ・ド・ロワール			備考	ピノ・ド・ロワールとは、シュナン・ブランの別名でもある。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。
	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		
	○Meursault - Sous la Velle ムルソー スー・ラ・ヴェル			備考	コート・ド・ニューイ、コンブランシアンでワインを造る、アントワヌ・リエナルトから購入したムルソーのスーパー・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的ファンで、ティエリー・ピズラとも親交があった。アントワヌから、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にはなく、酸とミネラルの骨格のある“現代的”なスタイルか。
	畑	品種：シャルドネ100% 位置：標高230m、東向き	醸造		

	○VdF - Les Madères レ・マデール			備考	ヴェルヌ・シュル・ブレンヌ (Vernou sur Brenne)の畑からの買いブドウ。畑のエリアとしてはヴーヴレで、区画名がレ・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っかりとあるスタイル。
	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		
	●VdF - Rosé ロゼ			備考	ガメを主体に、ピノ・ノワールやコ、ピノ・ドニスの買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		
	●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		
	●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		
	●La Petite Guerre 2024 ラ・プティット・ゲール			備考	通常は「ゲルリー」に使用するブドウから造られたキュヴェ。2024年は多雨の影響で、十分な成熟度に達したブドウを収穫できず、タンニンの抽出も控えめにせざるを得なかったため、より軽やかで果実味豊かに仕上げた。
	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		
	●VdF - La Guerrierie ラ・ゲルリー			備考	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。
	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		
	●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。
	畑	品種：ピノ・ドニス100% 植樹：1976年 位置：標高120m、北東向き 土壌：粘土	醸造		

	●Cheverny Rouge - Rouillon シュヴェルニ・ルージュ ルイヨン			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。
	畑	品種：ピノ・ノワール、ガメ 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		
	●Cheverny Rouge - La Caillère シュヴェルニ・ルージュ ラ・カイエール			備考	良質なタンニンと、ミネラルの垂直性を備えたチュ＝ブッフのフラッグシップとも呼べる、傑作ピノ・ノワール。優雅な後味が特徴的。
	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		
	●Cheverny Rouge - La Gravotte シュヴェルニ・ルージュ ラ・グラヴォット			備考	日当たりの良い南向きの畑で、厚みのある果実味を素直に感じ、力強さのあるピノ・ノワールができあがる。
	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		
	●Cheverny Rouge シュヴェルニ・ルージュ			備考	2021年は春の遅霜のため収量が激減した。そのためChevernyにある各区画のワインをアッサンブラージュし「Cheverny Rouge」としてリリースした。
	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		
	●VdF - Grenache グルナッシュ			備考	スペイン国境付近の生産者から購入したブドウで醸造。
	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		