



Les Cailloux du Paradis

レ・カイユ・デュ・パラディ





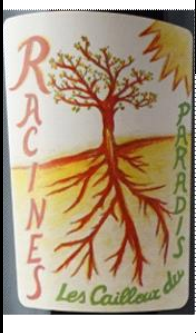






レ・カイユ・デュ・パラディは1995年、クロード・クルトワがソローニュの地で創業し、初期ヴァン・ナチュラルの礎を築いた生産者といえる。「農夫であり続けること」を信条に、環境の調和を第一に畑を耕し、18haの敷地のうち2025年現在6haをブドウ畑とし、多様な品種を植え広げてきた。その象徴が、多品種ブレンドで仕立てられる「ラシーヌ・ルージュ」である。2010年頃から三男エティエンヌがワイン造りに参加し、2012年には初の単独キュヴェ「イコネ」を手がけた。以後、彼にワイナリーの運営が少しずつ委ねられ、クロードは2019年のラシーヌ・ルージュを最後に第一線を退き、小規模な単一品種キュヴェを造る一方で、エティエンヌが栽培・醸造の中心を担っている。父の精神と実践を受け継ぎつつ、新しい世代の視点を織り交ぜることで、ワイナリーは新たな段階へと歩みを進めている。

◆2023VT以降の熟成容器

クロードからエティエンヌへと受け継がれたレ・カイユ・デュ・パラディのワイン造りは木製樽を使っていたが、遅霜と病害に見舞われ収穫量がほとんど確保できなかった2021VTはワイナリーのほとんどの樽を満たすことができなかった。多くの古樽を廃棄せざるを得ない事態となり、エティエンヌは代わりに柶器 (jarre en grès) を導入した。よって2021VTまでは木製樽で熟成。2022VTはグラスファイバータンクと柶器、2023VTのワインは柶器が主体、2024VT以降のワインは柶器と木製樽を併用している。

	<p align="center">○VdF - Quartz クォーツ</p>		備考	クォーツの名の通り、鉱物感を強く感じるキュヴェ。以前はソーヴィニヨン・ブランで、本キュヴェと、ブリューム・ダンジュを造っていたが、2018年以降はブレンドしている。いわゆるソーヴィニヨン・ブランの香りは控えめで、透き通った酸が特徴。
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン100% 植樹：1999年 位置：標高110m、南西向き 土壌：シレックス	醸造 木樽で醗酵 木樽とタンクで18か月間熟成 ～2021VT：木製樽 2022VT：グラスファイバータンク 2023VT：柶器 (jarre en grès) 2024VT～：柶器&木製樽		
	<p align="center">○VdF - Racines Blanc ラシーヌ・ブラン</p>		備考	クロードの代表作、ラシーヌ・ルージュの白品種バージョン。年々、ブレンドする品種の数は増えており、15種類を超える品種が入っている。
畑	品種：ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ロモランタン、ムニユ・ピノなど 植樹：2000年代 位置：標高110m、南東向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造 木樽で醗酵 木樽で30か月間熟成 ～2021VT：木製樽 2022VT：グラスファイバータンク 2023VT：柶器 (jarre en grès) 2024VT～：柶器&木製樽		
	<p align="center">○VdF - Romorantin ロモランタン</p>		備考	マセレーションはせずに、しっかりと熟したロモランタンを、樽で2年半熟成させる。味わいやテクスチャーは濃密で、時には蜂蜜のような香りもすること。
畑	品種：ロモランタン100% 植樹：1999年 位置：標高110m、西向き 土壌：粘土質、シレックス	醸造 木樽で醗酵 木樽で30か月間熟成 ～2021VT：木製樽 2022VT～：柶器 (jarre en grès) 2024VT～：柶器&木製樽		
	<p align="center">○VdT - Le Meslier Saint-Francois ル・メリエ・サン・フランソワ</p>		備考	20種以上の品種がアッサンブラージュされている、ラシーヌ・ブランに使われきた品種を、モノ・セパージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。メリエ・サン・フランソワは、蒸留酒の原料としてもよく使われる、特に酸の高い品種。
畑	品種：メリエ・サン・フランソワ100% 植樹：2000年代 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス	醸造 木樽で醗酵 木樽で18か月間熟成		

	<p align="center">○VdF - Lou 2022 ルー</p>		備考	<p>エティエンヌの子供の誕生を記念して2021年に作りたかったが、大電害のため断念。普段はラシーヌ・ブランにブレンドされているアリゴテ単一で、醸造。</p>	
<p>畑</p>	<p>品種：アリゴテ100% 植樹：2012年 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>1日マセレーション 妬器（Amphore en grès）で18カ月間熟成</p>		
	<p align="center">○VdF - Maia 2017 マイア</p>		備考	<p>2017年に誕生したエティエンヌの娘マイアの名にちなみ名付けられたキュヴェ。マセレーションは数日なので、果実のフレッシュさが損なわれず、アロマティックな香りの成分がよく出ている、非常に華やかなワイン。</p>	
<p>畑</p>	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン、ムロン・ド・ブルゴーニュ 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>数日のマセレーションの後木樽で醗酵 木樽で18カ月間熟成</p>		
	<p align="center">○VdF - Or' Norm オル・ノルム</p>		備考	<p>キュヴェ名は、フランス語の“Hors Norme”=“規格外”という言葉と、“Or”=“黄金”ともじった。ソーヴィニオン・ブランを可能な限り選みみして、ポトリティスも多く含まれる。辛口のカテゴリーではあるが、少し残糖があり、品種特性とポトリティスの影響も相まって、香りはアロマティック。</p>	
<p>畑</p>	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1986年 位置：南南東向き 土壌：目方が重く分厚い粘土質・シレックス</p>	醸造	<p>バリックで30カ月間熟成</p>		
	<p align="center">○VdF - Evidence エヴィダンス</p>		備考	<p>選みみのムニュ・ピノで、ポトリティスも多く含まれる。しかし甘口ワインではなく、（残糖は少しあるものの）ドライに仕上げ、更に酸化熟成（補酒をほとんどしない）により複雑な香りをまとう。</p>	
<p>畑</p>	<p>品種：ムニュ・ピノ100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>2009年までは樽熟成10年間、2010年以降は樽熟成9年間、瓶熟成1年間</p>		
	<p align="center">●VdF - Racines Rouge ラシーヌ・ルージュ</p>		備考	<p>フランスでは強烈な信奉者から支持される。一口飲めば、そのあたりの優しさに2杯、3杯とすすんでしまう。1995年から造り出し、2015VTは20周年となる、クロード・クルトワの代表作。文献を調べ、ロワールでは現在は植えられることなくなった品種を、20種以上アッサンブラージュしている。</p>	
<p>畑</p>	<p>品種：ガメ、カベルネ・フラン、コ、ピノ・ノワールなど 植樹：ガメ1969年、カベルネ・フラン1969年、コ1999年、ピノ・ノワール1998年ほか 位置：標高110m、南東向き 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>30カ月間熟成 ～2022VT：グラスファイバータンクと妬器 2023VT：妬器（jarre en grès） 2024VT～：妬器&木製樽</p>		
	<p align="center">●VdF - Cuvée des Etourneaux キュヴェ・デ・ゼトルノー</p>		備考	<p>エトルノーは、和名でムクドリという小さな鳥。収穫の時、ムクドリが目の前でドウを食べに来ていた。樹齢40年の古木のガメから造られる赤ワイン。チャーミングななかにも力強さを秘めた、広がりのある味わい。時間とともにどんどん香りが開いていく。早く飲むのではなく、熟成させた方がよいタイプのガメ。</p>	
<p>畑</p>	<p>品種：ガメ100% 植樹：1974年 位置：標高110m、南西向き 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造	<p>24～40カ月の熟成 ～2021VT：木製樽 2022VT～：妬器（jarre en grès） 2024VT～：妬器&木製樽</p>		

	<p align="center">●VdF - L'Icaunais リコネ</p>			<p>多くの品種を栽培しているクルトワ家。その中でも特に可能性を見出した品種ガスコン。早いうちから、三男のエティエンヌは特にガスコンを気に入り、リコネの2012年の出来を味わって、クロードは、エティエンヌは大丈夫だと思ったそうだ。イコネとはブルゴーニュのヨンヌ県の人々のことをさし、ガスコンもヨンヌ県が起源とされる。</p>
畑	<p>品種：ガスコン100% 植樹：1998年 位置：標高130m、西向き 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 30か月間熟成 ～2021VT：木製樽 2022VT～：炆器 (jarre en grès) 2024VT～：炆器&木製樽</p>	備考	
	<p align="center">●VdF - Le Pinot Noir ル・ピノ・ノワール</p>			<p>20種以上の品種がアッサンブラージュされている、ラシーヌ・ルーージュに使われきた品種を、モノ・セパージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。ピノ・ノワールは一足先に2006年から造られているが、構想が実現するとともに、エチケットもリニューアルした。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ノワール100% 植樹：1998年 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 木樽で18か月間熟成</p>	備考	
	<p align="center">●VdF - Cabernet Franc カベルネ・フラン</p>			<p>20種以上の品種がアッサンブラージュされている、ラシーヌ・ルーージュに使われきた品種を、モノ・セパージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。クロードらしい、酸とミネラルを基調とした、カベルネ・フランの解釈。</p>
畑	<p>品種：カベルネ・フラン100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 木樽で18か月間熟成</p>	備考	
	<p align="center">●VdF - Côt コー</p>			<p>ラシーヌ・ルーージュに使われきた品種を、モノ・セパージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。</p>
畑	<p>品種：コー100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>	<p>醸造 木樽で18か月間熟成</p>	備考	

	<p align="center">●VdF - Genouillet ジュヌイエ</p>			<p>ラシーヌ・ルージュに使われきた品種を、モノ・セパージュで醸造するという、クロードの長年の構想。彼の友人が書いてくれた、それぞれの品種のスケッチがそのままエチケットになっている。ジュヌイエはブルゴーニュ北部からロワールにかけてフィロキセラ前まで栽培されていたと考えられている品種。</p>
	<p>畑 品種：ジュヌイエ100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>		<p>醸造 木樽で18か月間熟成</p>	
	<p align="center">●VdF - Obstination オブスティナシオン</p>			<p>Obstination = 「執念」「頑固さ」「粘り強さ」「諦めない心」。ロワールではシラーが植えられていたという文献の記述をもとにクロードが植樹したシラー。かつてはアルカトラスというキュヴェでもリリースしていたが、シラーの植樹とそのワインのリリースは原産地呼称委員会との間に多くの軋轢を生み、2005年以降シラー単一はリリースされていなかったが、2019、2020と徐々にシラー単一の本キュヴェがリリースされた。</p>
	<p>畑 品種：シラー100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>		<p>醸造 木樽で18か月間熟成</p>	
	<p align="center">●VdF - Cuvée Raymond キュヴェ・レイモン</p>			<p>2021年は収量減のためクロードは3樽分しか収穫ができなかった。そのためすべての品種をアッサンブラージュしてキュヴェ・レイモンを瓶詰めした。キュヴェ名はクロードの父親(レイモン)の名前にちなんでつけられた。このエチケットは少なくとも70年以上前には存在しており、レイモンがブルゴーニュでワインを造っていた時代に用いていたもの。</p>
	<p>畑 品種：複数品種のアッサンブラージュ 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>		<p>醸造 木樽で熟成</p>	
	<p align="center">●VdF - Secalaunia スカロニア</p>			<p>スカロニアとは、7世紀の頃に、クルトワ家の住む、ソーニュー帯の呼び名。ミステル(甘口ワイン)の保存用の100年以上前から使われていた600Lの樽に2010年の収穫の果汁を品種を混ぜて熟成させたところ、面白い熟成をしていたため、最終的に100ヵ月(約8年)の超長期熟成にもなった。2010VTのみのリリース。</p>
	<p>畑 品種：カベルネ・ソーヴィニオン、ロモランタン、ムニユ・ピノ、ガスコン、ガメ 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>		<p>醸造 100年前のドゥミ・ミュイ(600Lの樽)で100ヵ月間熟成</p>	
	<p align="center">●VdF - Camille カミーユ</p>			<p>2015年に誕生したエティエンヌの息子カミーユの名にちなみ名付けられたキュヴェ。果皮の成分の抽出は多く、色は濃い黄色〜オレンジ色。酸とタンニンの骨格がある。</p>
	<p>畑 品種：ロモランタン100% 位置：標高110m 土壌：粘土質、シレックス</p>		<p>醸造 2週間のマセレーションの後木樽で醗酵 木樽で40ヵ月間熟成</p>	