

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・ナチュー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醸造に参加し、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のものだったが、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炻器(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炻器、2023VTのワインは炻器が主体、2024VT以降のワインは炻器と木製樽を併用している。

TO TO TOUR LET SELLE COUNTY OF COUNT							
QUARTZ Les California de Paris	○ VdF - Quartz クォーツ		クォーツの名の通り、鉱物感を強く感じるキュヴェ。以前はソーヴィニョン・ブランで、本キュヴェと、プリューム・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ョン・ブランの香りは控えめで、透き通った酸が特徴。				
VN DE FRANCE Manus & Preprisory Heren Cardool Ins Carloon - In Plants Grando Security Security	畑 品種: ソーヴィニョン・ブラン100% 植樹: 1999年 位置: 標高110m、南西向き 土壌: シレックス						
	○VdF - Racines Blanc ラシーヌ・ブラン						
Racines Les Cailloux du Paradis Vin de France Nutre à Progres 97 Elerne Courtos Les Calloux - Le Pradis 4120 Song en Sologite Sologite Sologite Sologite	田棚: ソーヴィニョン・ブラン、シャルドネ、ロモランタン、ムニュ・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 木樽で醗酵 木樽で30ヵ月間熟成 ~2021VT: 木製樽 2022VT: グラスファイバータング 2023VT: 炻器 (jarre en grès) 2024VT~: 炻器 &木製樽	備考	クロードの代表作、ラシーヌ・ルージュの白品種パージョン。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。				
Romorantin	○ VdF - Romorantin ロモランタン		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 ことも。				
VIN DE FRANCE State & Register and States Carbonic States of Carbonic States (122)	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	備考					
	○ VdT - Le Meslier Saint-Francois ル・メリエ・サン・フランソワ		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。				
Funda Colo	品種: メリエ・サン・フランソワ 100% 梱 植樹: 2000年代 位置: 標高110m 土壌: 粘土質、シレックス	備考					

Man I	○VdF - Lou 2022					
Lou	ναι - Lou 2022 /ν-					エティエンヌの子供の誕生を記念して
MMXXII Les Caillençe du Parrolle VIN-DE FRANCII Element Causain En Callena Le Francii Softge en Softge en (3.5 M. de Jas. 75 d)	畑	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	醸造	1日マセレーション 炻器(Amphore en grès)で18ヵ月 間熟成		2021年に作りたかったが、大雹害のため断念。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。
2 1	○VdF - Maïa 2017 マイア					2017年に誕生したエティエンヌの娘
	畑	品種:ソーヴィニョン・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	醸造	数日のマセレーションの後木樽で醗酵 木樽で18ヵ月間熟成	備考	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。
A		○VdF - Or' Norm オル・ノルム				キュヴェ名は、フランス語の"Hors
AND RAIL OF STATE OF	畑	品種: ソーヴィニョン・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	醸造	バリックで30ヵ月間熟成	備考	Norme" = "規格外"という言葉を、" Or" = "黄金"ともじった。ソーヴィニョン・ブランを可能な限り遅摘みしていて、ボ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、品種特性とボトリティスの影響も相まって、香りはアロマティック。
Ev	○ VdF - Evidence エヴィダンス					遅摘みのムニュ・ピノで、ボトリティ
de	畑	品種:ムニュ・ピノ100% 位置:標高110m 土壌:粘土質、シレックス	醸造	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	備考	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。
Division 3	● VdF - Racines Rouge ラシーヌ・ルージュ					フランスでは強烈な信奉者から支持さ
P P P P P P P P P P P P P P P P P P P	畑	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	醸造	30ヵ月間熟成 〜2022VT:グラスファイバータンク と炻器 2023VT:炻器 (jarre en grès) 2024VT〜:炻器&木製樽	備多	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のなくなった品種を、20種以上アッサンブラージュしている。
CUVER	● VdF - Cuvée des Etourneaux キュヴェ・デ・ゼトゥルノー					エトゥルノーは、和名でムクドリとい
Elierne Courleis Log Callians Spirit German Elierne Courleis Log Callians Log Callia	畑	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	醸造	24~40ヵ月間の熟成 ~2021VT:木製樽 2022VT~:炻器(jarre en grès) 2024VT~:炻器&木製樽	備考	う小さな鳥。収穫の時、ムクドリが目の前でブ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 良いタイプのガメ。

		●VdF - L'	'Icau	ınais		
	リコネ					多くの品種を栽培しているクルトワ
VIN DE PRANCE LICAUNAIS LI	畑	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	醸造	30ヵ月間熟成 ~2021VT:木製樽 2022VT~:炻器(jarre en grès) 2024VT~:炻器&木製樽	備考	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。
V/A		●VdF - Le ル・ピノ・				20種以上の品種がアッサンブラー
Lie Plant of the Park of the P	畑	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		木樽で18ヵ月間熟成	備考	ジュされている、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。 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。
● VdF - Cabernet Franc						
		カベルネ	・フ	ラン	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・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。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。
LE CHUCKNET - FRAMC	畑	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	醸造	木樽で18ヵ月間熟成		
	●VdF - Côt □-					
Some South of the second of th	畑	品種:コー100% 位置:標高110m 土壌:粘土質、シレックス	醸造	木樽で18ヵ月間熟成	備考	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。

	● VdF - Genouillet					
Te GENOUITLET	畑	ジュラ 品種:ジュヌイエ100% 位置:標高110m 土壌:粘土質、シレックス		木樽で18ヵ月間熟成	備考	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。
		●VdF - O				541.0
Obstination Les Calloux du Paradis Vin de France C. C. Courteire Vigner on 41230 Schings en Schaper PATURE et ENCLUSE T 2019 ALL VALUE T 2019 T 2019	畑	オブステー 品種:シラー100% 位置:標高110m 土壌:粘土質、シレックス		木樽で18ヵ月間熟成	備考	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ズ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年以降シラー単ーはリリースされていなかったが、2019、2020と久々にシラー単一の本キュヴェがリリースされた。
	● VdF - Cuvée Raymond キュヴェ・レイモン					
Raymond	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	醸造	木樽で熟成	備考	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。
	●VdF - Secalaunia スカロニア					スカロニアとは、7世紀の頃に、クル
Les Calloux du Parads SeCalaunid Sokogor ²⁰ VI	畑	品種:カベルネ・ソーヴィニョン、ロモランタン、ムニュ・ピノ、ガスコン、ガメ位置:標高110m 土壌:粘土質、シレックス	醸造	100年前のドゥミ・ミュイ(600Lの樽) で100ヵ月間熟成	備考	トワ家の住む、ソロ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。
	● VdF - Camille カミーユ					2015年に誕生したエティエンヌの息
	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	醸造	2週間のマセレーションの後木樽で醗酵 酵 木樽で40ヵ月間熟成	備考	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。