



Christian Ducroux

クリスチャン・デュクルー



ティボー・デュクルーは2024年、父クリスチャンの後を継いだ。クリスチャンは1980年代からビオロジック栽培を実践し、栽培や醸造への取り組み方から一目置かれる存在であった。ティボーはボーヌ近郊で栽培・醸造を学んだのちワイナリーに戻り、父と数年働き6haの畠を受け継ぐ。1haあたり10,000本の高密植、果樹の植わるブドウ畠、そして3頭の馬による耕作は、父の代から変わらぬ景色だ。セラーは家族で共有する民家にあり、古い木製の垂直プレスや醸酵槽が今も現役だが、醸酵槽は老朽化に伴い徐々にステンレスタンクへ移行している。ガメは区画ではなく、マセレーション後の果汁の性質で3つのキュヴェに分けるという独自の手法で、フリーランジュースの【プロローグ】、1度目のプレスの【エクスペクタシア】、2度目以降のプレスの【パシアンス】へと振り分けられる。独自のワイン観や農的世界観を持った、稀有な造り手である。

2024	例年の1/3の生産量。エクスペクタシアのみ生産。			
2023	2022VT同様暑かったが、雨がしっかりと降ったので、フレッシュさのあるワインに仕上げることが出来た。			
2022	非常に暑く乾燥した。			
	○VdF - Méli Mélo メリ・メロ			
	畠	品種：ピノ・グリ、リースリング 植樹：2015年 土壌：ピンク色花崗岩	醸造	樽醸酵・樽熟成
	●VdF - Prologue プロローグ			
未入荷	畠	品種：ガメ100% 土壌：ピンク色花崗岩	醸造	開放醸酵槽で2-3週間マセレーション 古樽で9か月醸酵
	●VdF - Exspectatio エクスペクタシア			
	畠	品種：ガメ100% 土壌：ピンク色花崗岩	醸造	開放醸酵槽で2-3週間マセレーション 古樽で9か月醸酵
	●VdF - Patience パシアンス			
	畠	品種：ガメ100% 土壌：ピンク色花崗岩	醸造	開放醸酵槽で2-3週間マセレーション 古樽で9か月醸酵

"Méli Mélo = まぜごぜ"
若木の白ブドウ品種のブレンド

"Prologue : 序章"
マセレーション後のフリーランジュースのみを使用。

"Exspectatio : 期待"
時の第三の相…創造の時間の中に、自由の存在を確かなものにするもの
(5C. アウグスティヌス)
マセレーション後の1度目のプレスで得られた果汁のみを使用。

"Patience = 忍耐"
マセレーション後の1度目のプレス後、フォークで果皮をほぐし再度プレスして得られた果汁のみを使用。
凝縮感があり、抽出物も多いので、リリースは瓶詰から1年後。