

# Christian Ducroux

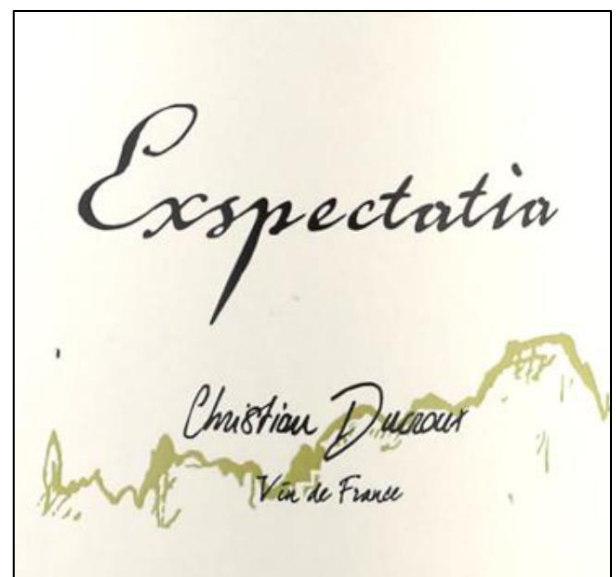
クリスチャン・デュクルー（ティボー・デュクルー）



国・地域	: France, Bourgogne	フランス、ブルゴーニュ
地区、村	: Beaujolais, Lantignié	ボジョレ、ランティニエ
醸造・栽培責任者	: Thibaut Ducroux	ティボー・デュクルー
HP / SNS	: なし	

## ワイナリーと造り手について

ティボー・デュクルーはボジョレのランティニエ村で 2024 年に父からワイナリーの運営を引き継いだ。ワイナリーの名前としても残っている父：クリスチャン・デュクルーは 1980 年代からバイオリジック栽培での栽培を始めた人物で、後にバイオダイナミック農法に転向した。ティボーはボーヌ近郊の職業高校で、醸造および栽培を学ぶ職業系バカロレア課程（フランスにおける高校卒業資格にあたる国家資格）に 3 年間





通い、基礎を身につけた。長年、日本だけでなく世界中で愛されてきたデュクルー家のワイン観は、エチケットの文章からも垣間見える。

Petit domaine sur sol granit rose. Cépage gamay.  
Afin d'accompagner la plante dans son devenir, les juments  
Hevan et Kaina et le hongre Diego participent aux labours  
favorisant l'activité microbienne et contenant l'enherbement  
naturel, au transport de la vendange, à la pulvérisation des  
tisanes et aux préparations spécifiques qui favorisent  
les rythmes porteurs de vie.  
Vin non filtré. Sans rajout de sulfites.  
Mis en bouteille par Thibaut Ducroux à 69430 L.

“ピンク花崗岩土壌の小さなドメーヌ。使用品種：ガメ。植物の成長を支えるために、牝馬のエヴァンとカイナ、去勢馬のディエゴが、微生物の活動を促し自然な草生を抑える耕作、収穫時の運搬、煎じ薬の散布、そして生命のリズムを促す特別な調合に携わっている。濾過なし。亜硫酸塩添加なし。”

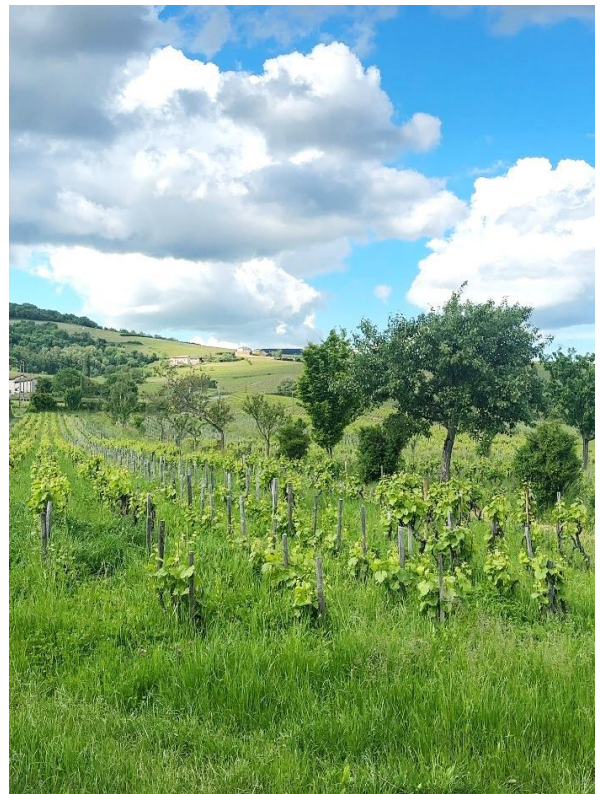
また、訪問時に話してくれた全てのワインを同じ価格にそろえるという考えも面白い。クリスチャン・デュクルーでは生産の大半がガメであり、区画ごとではなく、プレスした果汁の性質（プレスの回数）により、3種類のガメを生産している。そうした場合、キュヴェ間に価格差があると「より高いキュヴェの果汁の量を増やしたい」という誘惑が生まれかねない。それを避けるための方針なのだそうだ。

## 畑と栽培について

畑は 1980 年代からバイオリック栽培の認証を取得しており、畑の面積は 6ha ほど（15,000 本/年ほど生産）で、植樹密度は高く、10,000 本/ha。

畑の多くの作業は 3 頭の馬によって行われ、敷地内には果樹園や野菜畑があり、馬のための放牧スペースも確保されている。また、果樹は何十年も前からブドウ畑内にも植樹している。

作付けされる品種の大半はガメだが、2015 年にピノ・グリとリースリング、2020 年にサヴァニャンと、ジャケールを植えた。



## セラーと醸造について



セラーは地下の熟成室のある古い民家で、ティボーの叔父（クリスチャンの兄弟）と共有。使い込まれた古い木製の垂直プレスが現役で使用され、大型の木製の開放タンクも使い続けられている。しかし古くなるに従い、漏れが多くなってきているため、順次ステンレスタンクへ置き換わっている。

圧搾後、果汁は階下のセラーに送られ古樽で樽熟成、上部の大きなステンレスタンクに集め、約 1 か月休ませてから瓶詰め。樽熟成期間は通常 9 か月。収穫翌年の夏には全てのワインを瓶詰めし、からの樽には硫黄燻製を施し収穫に備える。

醸造面で特徴的なことは、キュヴェを区画や樹齢などでランク分けするのではなく、マセレーション後の果汁のセレクションによってキュヴェを分ける点だ。

すべてのガメは区画を意識せずに醸造され、その後のプレスの工程で以下の 3 つのキュヴェに振り分けられ、別々に熟成、瓶詰めがされるのだ。熟成は新樽の香りを避けるために古樽で行う。

- **Prologue（プロローグ）**：プレス時に自然に流れ出る果汁
- **Expectatia（エクスペクタシア）**：1 度目のプレスで得られた果汁。
- **Patience（パシアンス）**：1 度目のプレス後に、フォークで果皮をほぐし再度プレスして得られた果汁。凝縮感があり、抽出物も多いので、瓶詰め 1 年後にリリース。



白ワインは 2015 年に植えられた、地域外の複数品種で作られたものを 2019 年に初リリース。2022 年までは “Cuvée de Thibaut” としてリリースされていたが、2023 年以降は “Méli-Mélo (=まぜこぜ)” の名称に変更した。

