

ReachOut

Wine List

Pudris Bordeaux

ブドリス ボルドー



最近、ボルドー出身者ではない人達がボルドーに移り住みワイン造りを始めるケースを良く聞くようになりました。消費低迷により供給過剰に陥ったボルドーの畑が放棄地となり格安で売りに出されているのが一因ようです。まさにこの『Pudris』はシャンパーニュから移り住み2022年に待望のワインをリリースした生産者です。ティエリー・チボー氏はシャンパーニュ・エペルネから数マイル離れたヴェルヌイユのヴィニョロン4代目として生まれます。ちなみに父ダニエル・チボー氏は《シャンパーニュのシャルル・エドシク》の伝説のシェフ・ド・カーヴと言われた人物。氏は当時保守的なシャンパーニュの中で時代に先駆け、カーヴでの熟成期間やデゴルジュマンの日付を公開し、熟成が品質と個性の重要な要素であることを示しました。02年、ダニエル氏が若くして亡くなったため、ティエリー氏は4代目として家業のヴィニョロンを継ぐ事になります。08年には自身のブランド《T de Thibault》という名のシャンパーニュをリリース。その後は順調にレコルタンの生産者としての道を歩んでいました。が身内の相続問題で畑を手放さざる状況に陥り、売却を決意。一度は諦めかけていたワイン造りの思いがソーテルヌの近くにあるランゴン地区から西に10kmにある『シャトー・ブドリス』と出会ったことで再燃します。旧所有者は跡継ぎがいなく10年以上休眠状態。ただ畑は荒れ果てていたものの葡萄は農薬を使用していなかったこともありとても健康的だったようです。生まれ故郷のシャンパーニュを離れ、妻のヴィルジニーさん（元薬剤師）とこの地でワイン造りすることを決意しました。当初ボルドーへの移住は娘たちからの反対にも合いましたが、今では暖かい気候とのんびりしたこの地がお気に入りです。ボルドーの伝統や習慣に捕らわれない彼らが、今後どんなワインを作っていくのかとても楽しみです。

Château Pudris Blanc

シャトー・ブドリス・ブラン2022

AOC	ボルドー・ブラン
セパージュ	セミヨン100%
参考上代	5800円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

ラベルデザインはヴィルジニーさんが薬剤師だった事から処方箋のようなイメージにしたようです。1941年に植樹された記録の残る樹齢80年を超えるセミヨン100%で造られる『スタンダード・キユヴェ』で年産1800本。土壌は粘土石灰岩質、ピオディナミにて栽培。直接圧搾後、卵型プラスチック・タンクにて低温発酵。マセラシオンは行わない。卵型プラスチック・タンクとフレンチオーク樽で10ヶ月熟成。SO2は醸造時必要に応じて若干使用します。セミヨンの肉付きの良い白桃やマンゴーのような果実味と穏やかなミネラルと酸を感じられ、時間と共にオイリーさが出て来て、複雑さと旨味が増幅されます。

Château Pudris Rouge

シャトー・ブドリス・ルージュ2022

AOC	ボルドー
セパージュ	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン12% カベルネフラン8%
参考上代	4800円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

平均樹齢50年を超える黒葡萄3種類を粘土石灰土壌でピオディナミにて栽培。『スタンダード・キユヴェ』。収穫後フレッシュな状態を保ち圧搾。メルローをコンクリート・タンク、カベルネ2種は卵型プラスチック・タンクを使用し発酵。15日間のマセラシオンを行う。12ヶ月熟成。SO2は醸造時、若干使用します。ブラックチェリーのような濃いガーネットの色調から想像できる通り、豊かでリッチな果実味とタンニンのしっかりとしたアタックがあります。決して濃過ぎずミネラルと酸のバランスもとれているので《フード・ワイン》としてお楽しみいただけます。

Petit Serie

プティ・セリ

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	カベルネ・フラン100%
参考上代	3900円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

次VT今夏入荷予定

平均樹齢40年のカベルネ・フラン100%で抽出を軽めに行いピュアで軽快さを楽しむために造られたキュヴェ。天然酵母を用いて卵型プラスチック・タンクにて発酵。人為的な二酸化炭素の注入を行わない製法、いわゆる、セミ・マセラシオン・カルボニックを採用。卵型プラスチック・タンクにて8ヶ月熟成。SO2は必要最低限使用する。色調は鮮やかな紫色。フレッシュなカシスを思わせる香りと柑橘系のアロマも加わり爽やかさがある。軽快で飲みやすくフルーティ、ややカベルネ・フラン由来のボディとメントール感も加わる。酸味は比較的穏やか。生産量が少ないことからPetit Serie《小さなシリーズ》と名付けられた軽く冷やして早飲みできるキュヴェです。年産1000本。ちなみにラベルの車は愛車ランドローバー2も他と比べて生産台数が少ないという理由みたくです。

ReachOut

Wine List



Chien Fou シエン・フー

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	メルロー100%
参考上代	3900円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし
次VT今夏入荷予定	

23年が初リリースの『淡い赤ワイン』。その名はChien Fou《狂犬》。型にはまらない暴れん坊キャラが愛犬の一匹に似ていることから名付けたとか。粘土石灰土壌でピオロジックで栽培される樹齢40年のメルローを100%使用。過度な抽出を避け軽めにステンレス・タンクにて48時間のマセラシオン。低温にて発酵。熟成はステンレス・タンクで低温を維持しながら8ヶ月間。SO2は必要最低限使用する。ボルドーではこのような作りの明るい赤ワインを『ボルドー・クレレ』と呼びます。セニエ製法を用いる生産者もいるがあくまでも本来の美味しさを引き出す為に行わない。フレッシュで爽やかな果実味を引き出し、旨味と軽やかさを両立させた心地よい味わいが特色です。温度をやや下げてスタートからお楽しみいただける新感覚ボルドーです。年産1000本。



La Mignonnerie ラ・ミニョヌリー2023（ブラン）

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	ソーヴィニオン・ブラン90% セミヨン10%
参考上代	5500円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

《可愛らしい、チャーミング》なワインと名付けられた『ラ・ミニョヌリー』は1941年に植樹された記録の残る樹齢80年を超えるソーヴィニオン・ブランとセミヨンを使用。土壌は粘土石灰質、ピオロジックにて栽培。天然酵母にて卵型プラスチック・タンクで低温発酵。ソーヴィニオン・ブランは卵型プラスチック・タンクで、セミヨンはバリックで8ヶ月熟成。SO2は必要最低限使用する。エキゾチックな豊かな香りと熟した洋ナシとパイナップルのようなアロマがある。バリック熟成されたセミヨンが柑橘系の爽やかな味わいに肉付きの良いボディと複雑さを与えている。直ぐにでもポテンシャルを感じる事の出来る酒質だが時間の経過とともに厚みと複雑さが増していくことも期待されます。



L'Oiseau Rare ロワゾ・レア2022

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	カベルネ・ソーヴィニオン100%
参考上代	6000円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

《モノセパージュ・シリーズ》こんなにピュアなカベルネ・ソーヴィニオンは髭を生やしたバットマンぐらい珍しい？！『珍鳥』と名付けられた平均樹齢60年のカベルネ・ソーヴィニオン100%のワイン。土壌は粘土石灰質、ピオロジックにて栽培。卵型プラスチック・タンクで発酵。マセラシオンは2週間程度行う。卵型プラスチック・タンクにて12ヶ月熟成。SO2は必要最低限使用する。引き締まった濃いブラックカラントのような果実味はややスパイシーでフレッシュではあるが固めに感じるが、時間の経過と共にとても複雑で深みと奥行きが感じられるようになってきます。更に空気と触れることにより色艶が出てきて様々な表情を見せてくれます。数日に分け変化を楽しめます。長期熟成も期待大。



Chiens noirs チエンズ・ノワール2022

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	メルロー100%
参考上代	6000円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

《モノセパージュ・シリーズ》メルローが濃厚な色合いで、飼っている犬も黒いという理由で『黒い犬』と名付けられたこのシャトーの主要黒葡萄品種、平均樹齢50年の古木のメルロー100%で造られたワイン。コンクリート・タンクで発酵。土壌は粘土石灰質、ピオロジックにて栽培。比較的に軽めにマセラシオンは2週間程度行う。熟成はコンクリート・タンクで12ヶ月熟成。SO2は必要最低限使用する。ジューシーで豊かな果実味と奥行きと深みのあるリッチなスタイル。時間の経過と共にきめの細やかさと滑らかさのある上品なストラクチャーに仕上がっていることが良く理解できます。余韻も長く偉大な酒質であることに気づかれます。



Roi Franc ロワ・フラン2022

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	カベルネフラン100%、
参考上代	6000円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

《モノセパージュ・シリーズ》粘土石灰土壌の畑でピオロジック農法で栽培された樹齢50年を超えるカベルネ・フラン100%で造られる。神聖ローマ皇帝シャルルマーニュの息子たちはこの近隣で産まれたと伝えられている事にちなみ『Roi de France、フランスの王』と掛けて名付けられる。軽めにマセラシオンを10日間行い、8か月熟成。発酵・熟成は卵型プラスチック・タンクにて。SO2は必要最低限使用する。天候にも恵まれ完熟した、晩熟品種のカベルネ・フランからはネガティブなピラジンの青さは全くなく、複数の花や果物の香りと豊満でピュアな果実味があり芳醇でフレッシュさに満ちた濃厚なワインとなっています。ボルドーのカベルネ・フランの魅力と可能性を知る事の出来る貴重な存在です。



ReachOut

Wine List

Bordelo

ボルデロ



AOC	ヴァン・ド・フランス
セバージュ	計12品種、70%黒ブドウ30%白ブドウ
参考上代	6500円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

前からあった畝12列、12品種で造る事からBordelo『ごちゃごちゃ』とBordeauxを掛けて「Bordeloボルデロ」と命名。黒葡萄カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルロー、マルベック、プティ・ヴェルド、カルメネル、サン・マケル、アlicantを70%。白葡萄ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、セミヨン、ミスカデルを30%使用したキュヴェ。平均樹齢は50年を超えている。卵型プラスチック・タンク使用し軽めに抽出するのにマセラシオン・ペリキュールを行う。8か月熟成。SO2は必要最低限の使用に留める。フローラルでフレッシュなベリーの実と複雑さを感じる質感は時間と共にシルキーになっていきます。

伝統的は規則に捕らわれないチャレンジ精神を感じ取ってください。
