

フランス / ラングドック・ルーション[Minervois]

アンヌ・グロエジャン・ポール・トロ

Anne Gros et Jean-Paul Tollot

ヴォース・ロマネの名門アンヌ・グロ × ショレイ・レ・ボースの名門トロ・ポー著名生産者夫婦が理想的なテロワールで生み出す絶品

PDFダウンロード



生産者のご紹介

テクニカルデータ

アイテム一覧

INTRODUCTION

生産者のご紹介

理想の地、カゼル

ラングドック地方の中でもとりわけ認知度の高いAOCミネルヴォワ。このAOCの最北東端にカゼルと呼ばれる集落がある。人口およそ30人、平均年齢が65歳というこの辺鄙な土地に一目ぼれをした一組の夫婦がいる。ヴォース・ロマネ屈指の醸造家であるアンヌ・グロとショレイ・レ・ボースの名手ドメヌ・トロ・ポーのジャン・ポール・トロである。醸造学校時代に共通の知人を通して研修先のオーストラリアのワイナリー、ローズマウントで出会った二人は、その後ブルゴーニュに戻ってそれぞれの親からドメヌを引継ぎ、第一線で活躍する中でパートナーとなるが、それでもお互いのワイナリーに関与することは一切なく、それぞれの仕事に没頭する日々が続く。こうした一方で、二人の中にはお互いに培ってきた知識・経験を共有し力を合わせてワインを造りたいという思いが次第に強くなっていった。

「40歳という節目を迎え、何か新しい挑戦がしたくなった。ブルゴーニュでのワイン造りは先代から引き継いだものだったので、自分たちでゼロから何か新しいものを生み出したかった。」というアンヌは、当初南フランスを何度も訪れ、理想とする場所はないかまなく探し回ったが、なかなか見つからずに苦労したという。そして、ようやく決まったのがブルゴーニュから車で5時間、500kmも遠く離れたカゼルだった。



この地を選んだ理由とは？

この地を選んだ理由は、モンターニュ・ノワールと呼ばれる山の麓に位置しながらも地中海の風の影響を受けることができ、かつミネルヴォワで最も標高の高いエリアの一つで、ヴォース・ロマネ村と等しい標高(220m)を持つという土地の優位性に加え、モザイク状に広がる石灰、粘土、砂岩、マールという土壌の多様性があったこと。さらに、ブルゴーニュにはないサンソー、カリニャン、グルナッシュ、シラ



ーとの出会いもこの地に惹かれた理由の一つである。「これらの品種がどういった個性を発揮するのか最初はわからなかった」というアンスは、土壌のタイプや区画ごとに分けて醸造ということが主流ではないこの地で、当初から分けて醸造・熟成を行うことでこの土地の個性と品種の特性を深く学んでいった。ワイン造りはブルゴーニュと同じ哲学で行っており、栽培はリュット・レゾネ。空気の循環を良くするためキャノピーマネジメントを一段と意識し、ラングドックではあまり一般的でない芽かきも行う。ブドウは全て手で収穫され、100%除梗の後、自然酵母を用いてステンレスタンクで発酵を行う。キュヴェごとにステンレスタンクとフレンチオークバリックを使い分けて熟成。樽はブルゴーニュで使用しているものと同じものを使用しており、区画ごとに醸造したワインをボトリング前にブレンドする。

まるでブルゴーニュを飲んでいるかのよう

ラングドックで造っているにもかかわらず重たさや暑苦しさを全く感じさせない二人のワインは、2008年のファーストヴィンテージからジャンシス・ロビンソンに「まるでブルゴーニュを飲んでいるかのよう」と絶賛される。また、WA誌では「南フランスでありながらここまでの果実味と張りが両立するエネルギッシュなワインはめったにない」と太鼓判を押されている。一般的に、この地で造られる高得点のワインは力強さや重さを持つものが多いが、エレガンスや張りといった真逆の要素でここまで高い評価を年々受け続けている生産者は他に例を見ない。ミネルヴォアのカゼルという土地のテロワールを発信し続けてきた彼らであるが、近年この土地に対する理解がより深まったことから、新たな可能性を広げるためにピノノワールやシャルドネをはじめとする新しい品種のリリースを計画している。常に高みを目指しまい進する彼らの今後、ますます目が離せない。



WINERY DATA

ワイナリーデータ

醸造責任者

Anne Gros, Jean Paul Tollot

栽培方法

リュット・レゾネ。

ワインメイキング

収穫後に除梗し、自然酵母を用いて発酵。その後熟成させる。

ITEM LIST

ワイン / 一覧

Firadis ワインコラム プロ | お問い合わせ | ENGLISH | 🔍 ワインを検索



[取り扱い商品](#) ▾ [フィラディスのミッション](#) ▾ [サービス](#) ▾ [会社情報](#) ▾ [ニュース](#) [採用情報](#) [ストア](#)

2020 La 50/50

カゼル周辺のIGPコート・デュ・ブリアンにある合計3haの畑。標高は220mで砂岩、マール、粘土石灰質土壌。アンスとジャン・ポール二人が力を合わせて造ったこと、ワインを飲む際に誰かと共有してほしいという意を込めて50/50とした。フレッシュなプラム、スミレやブラックチェリーに、スパイシーなハーブ、微かなミネラル香を感じるアロマ。豊かな果実味に軽やかなタンニン、エレガントで美しい酸が溶け込むミディアムボディ。終始一貫してクリーンで張りがあり、ピュアな果実味は輝かしいフィニッシュへとつながっていく。どんな料理も引き立たせ自然と杯が進む、真のテーブルワイン。

[評価の見方](#)





種類	Red
産地	IGP Cotes du Brian
ブドウ品種	シラー35%、カリニャン30%、グルナッシュ30%、サンソー15%
醸造・熟成	ステンレスタンクで発酵、14ヶ月熟成
アルコール度数	14%

希望小売価格 (税抜き)

3,500円

お問い合わせはこちら



ロ・ド・ラ・ヴィ

2020 L'O de la Vie

カゼルの南あるレク・デル・ヴィ(オクシタン圏の言葉で生命の水)と呼ばれる2haの区画。標高は220mで粘土石灰質土壌。2008年植樹の若いシラーを使用。名前の由来は区画名とフランス語の水の発音O(オー)を掛け合わせたものから。すみれ、黒系と青系果実、リコリスと胡椒のようなハーブのアロマ。フレッシュでビュアな果実味、クリスタルのようにきらびやかな酸とミネラルを感じる。南向きの畑で育つ若木のシラーとは思えない程焦点が定まっており、エレガントな仕上がり。

種類	Red	評価の見方
産地	Minervois	
ブドウ品種	シラー90%、グルナッシュ10%	
醸造・熟成	ステンレスタンクで発酵、ステンレスタンク&バリックで14ヶ月熟成	
アルコール度数	14%	

希望小売価格 (税抜き)

3,900円

お問い合わせはこちら



レ・フォンタニーユ

2020 Les Fontanilles

カゼルの北東に位置する3haの区画。他の畑は粘土石灰質主体かつ南向きというものが多く中で、ここは砂岩質主体の北西向きの畑であるため、よりフレッシュさとスパイスさが出る。ブラック・ラズベリー、カシスやペッパー系スパイスにミネラルを感じさせるエネルギーギッシュなアロマ。土壌・区画ごとに醸造し、品種ごとにステンレスと樽を使い分けて熟成しブレンドされるため、4品種の個性が絶妙に混ざり合い、円熟感とフレッシュさを同時に楽しむことができる。

種類	Red	評価の見方
産地	Minervois	
ブドウ品種	シラー25%、グルナッシュ25%、カリニャン25%、サンソー25%	
醸造・熟成	ステンレスタンクで発酵	
アルコール度数	14%	

希望小売価格 (税抜き)

4,200円

お問い合わせはこちら



ラ・シオード

2019 La Ciaude

カゼルの南にある3.1haの畑。標高は220mで南向きの粘土石灰質土壌。石灰岩の比率が非常に高く、畑は一面真っ白。全品種で古樹を使用するが、とりわけカリニャンは1904年から再植樹していない。ブラックベリー、砕けた岩石、土っぽさ、ミネラルを豊かに感じるアロマ。古樹に由来する複雑味・凝縮感と完全熟したタンニンが驚くほどシルキーな口当たりを作り、そこにテロワール由来のミネラルが張りをもたらすことで黒果実のニュアンスと幾重にもわたって層を成していく。まさに南の太陽と、地中深くからエネルギーを与えてくれる土壌との魔法のコンビネーションであり、ミネルヴォアのグラン・クリュと呼ぶにふさわしいワイン。

種類	Red	評価の見方
産地	Minervois	
ブドウ品種	カリニャン60%、シラー30%、グルナッシュ10%	
醸造・熟成	ステンレスタンクで発酵、バリック80%(新樽20%)とステンレスタンク20%で12ヶ月熟成	
アルコール度数	13.5%	



希望小売価格 (税抜き)

4,950 円

お問い合わせはこちら



レ・キャレタル

2020 Les Carretals

種類 **Red**

[評価の見方](#)

産地 Minervois

ブドウ品種

醸造・熟成 ステンレスタンクで発酵

アルコール度数 %

希望小売価格 (税抜き)

6,900 円

お問い合わせはこちら



RELATED CONTENTS

関連するコンテンツ



[前の画面に戻る](#)

[ホーム](#) / [取り扱い商品](#) / [ワイナリーの一覧](#) / [Anne Gros et Jean-Paul Tollot](#)



取り扱い商品

- [ファインワイン一覧](#)
- [ファインワインとは](#)
- [クオリティーワイン一覧](#)
- [クオリティーワインとは](#)
- [Because,とは](#)

会社情報

- [会社概要](#)
- [沿革](#)

フィラデイスのミッション

- [社長あいさつ](#)
- [パートナーとして](#)
- [品質管理について](#)
- [輸送管理について](#)

ストア

- [エフサガ \(オンライン発注システム\)](#)
- [Firadis WINE CLUB](#)

サービス

- [充実の商品ラインナップ](#)
- [ワインの卸・仕入れサポート](#)
- [情報発信](#)
- [通販](#)

採用情報

- [Firadisワインコラム プロ](#)
- [お問い合わせ](#)

ニュース

- [ニュースリリース](#)
- [お知らせ](#)
- [試飲会](#)
- [生産者セミナー](#)
- [若手ソムリエ応援プロジェクト](#)
- [イベント](#)

English



Copyright © Firadis All Rights Reserved.

