



Le Chant des Ailes

ル・シャン・デ・ゼイル

CHOUCHOU 2022

シュシュ “ヴァン・ド・フランス” VIN DE FRANCE" ROSÉ

品種: 90% SYRAH(Chiroubles, Beaujolais), 10% VIOGNIER(Juliéna, Beaujolais)
タイプ: ロゼワイン, **度数:** 11.5%, **キュヴェ名:** CHOUCHOU=お気に入り
年産: 2022 年産 1086 本, **想定** 1,100-1,200 本, **入荷数:** 240 本

マチルド(Mathilde)とヴィクトル(Victor)夫婦のボジョレから生まれる珠玉のナチュラルワイン
Le Chant des Ailes は、ナチュラルワインのラブストーリーの始まりです。すべての始まりはオーストラリア、デーン・ジョンズ(Dane Johns)のブドウ園、モメント・モリ(Momento Mori)でした。そこで数ヶ月間働いた後、私たちは自分の人生や夢について確信し、フランスに戻りました。私たちはワイン生産者になり、生きているすべての敬意を払うワインを造りたいと思います。フランスのワイン産地を巡り、ロヌ・ヴァレやカオルの有名なワイン農家で働きながら、多くのことを学びました。2021年に最初のボトルを生産し、2022年にはボジョレに最終的に落ち着くことを決意しました。ボジョレで自分たちのブドウの木を見つけながら、地元の農家から高品質のオーガニックで育てられたブドウを選んでワインを生産しています。私たちは、緩やかなプレスが上質なワインを生み出すと信じているので、手動式の木製ラチェットプレスを使用しています。必要であれば亜硫酸塩を少し加えるだけで、醸造学的な製品は一切加えていません。私たちのワインは、清澄もろ過もされていません。コルクは天然のものを使用し、瓶口にはワックスキャップをしています。

シルブル(Chiroubles)のシラ-とジュリエナス(Juliéna)のヴィオニエ。花崗岩砂質土壌(Granit's sands)。Syrah 90%、viognier 10%直接プレスし、ステンスタックで仕込む。約 1200 本生産。

シュシュは「お気に入り」という意味で、シラ-を直接プレスしたものが一番好きだからです。“Chouchou”(シュシュ)はイチゴの花のデザインで、その風味を表現しています。

初出荷の VT: 2022 年, **格付:** VIN DE FRANCE / Rosé

年産数: 1086 本, **品種:** 90% Syrah / 10% Viognier

産地: Syrah (Chiroubles 産), Viognier (Julienas 産)

栽培面積: NEGOCE, **畑向き:** Syrah 南向き, Viognier 南東向き

土壌: 花崗岩質砂層, **畑標高:** Chiroubles 450m, Julienas 270m

平均樹齢(2023 年時): 40 年, **剪定法:** Syrah コブレ, Viognier ドウブル・コルトン

密植度: Syrah 6000 本/ha, Viognier 4300 本/ha, **平均収量:** Viognier 38hl/ha, Syrah 30 hl/ha

収穫: 手摘収穫 10kg 箱使用, **除梗:** 除梗無,

農法: Syrah 15 年間 オーガニック栽培, Viognier 2 年間オーガニック栽培転換中

発酵タンク: 直接圧搾 ==> Syrah は 8hl ステンスタック, Viognier は 5hl ステンスタック

低温浸漬: 低温浸漬無, **マロ発酵:** マロ発酵 有, **発酵期間:** 5 カ月

発酵温度: 21 度以下, **酵母:** 自生酵母, **新樽比:** 新樽無

熟成期間: 6 カ月, **フィルター:** フィルター無, **コラージュ(清澄):** 清澄無, **熟成可能年数:** 3 年

特徴: ストロベリー, **相性料理:** 新鮮なフルーツやサラダ

生産者名の Le Chant des Ailes とは直訳では「翼の歌」の意がありますが、これはネイティブアメリカンに伝わるハチドリ伝説から来ています。それは、ある日、巨大な森林火災が起き、全ての動物は怯え、火災を見ているしかない中、小さなハチドリだけが活発に自身の口ばしで数滴の水を運んでいました。その勇気あるハチドリと我々は共鳴して働いております。その小さな翼のリズムのように、私達の小さな規模でも地球とそこに生きる全てを尊重しながら、ワインを造る為に共存しているのです。畑では、葡萄は生きた土壌と共存し、我々は馬とも共に働くなど自然や生物とハーモニーを奏でながら共存するのです。だから我々の畑には一切、化学的な介入はないのです。またロゴにある「Vins libre et vivants」とは「自由で生き生きとしたワイン」の意です。自生酵母、SO2 無添加、無清澄、無濾過と一切の人的介入をしないで造られた、全てから解き放たれた自由な翼を持ったワインは、国境や文化も容易く乗り越え、喜びやおいしさを素直に共有できる事でしょう。

新井順子氏評: Chiroubles の Syrah 90% Julienas の Viognier 10%

それぞれ収穫後直ぐにプレスしてタンクで発酵。チャミングな飲み易いロゼ。生産量 1,100 本 240 本確保。

CHOUCHOU 2022 VIN DE FRANCE ROSÉ “シュシュ” ヴァン・ド・フランス ロゼ

参考上代 ¥6,170(税別)

