

Anthony Girard

アントニー・ジラルール



" Amour, passion, travail "
「愛、情熱、仕事」

サンセールに誕生した超新星をご紹介します。

名門「ドメヌ・デ・ブロス」を運営するジラルール家の長男として生まれたアントニーは、コート・ロティの雄「ミッシェル・エ・ステファヌ・オジェ」、そしてブルゴーニュの「ドメヌ・ルフレーヴ」および「ブルーノ・クレール」での修業を終えた後、サンセールの実家に戻ってきましたが、2011年、仲の良い弟ニコラとの間に将来想定される相続の問題を回避するために、すべてを弟に譲り、自身は一から新しいドメヌを立ち上げる道を選びました。

友人のエリック・ルイをはじめ、彼の決断に心を動かされた多くの生産者たちが、惜しめない協力を申し出てくれました（トラクターとか、醸造タンクとかも譲ってくれたのだそうです！）。サンセールの畑は、売りに出るやいなや買い手がつくほど入手困難ですが、ある有力な生産者がこっそりと畑を売ってくれました。

ここに「ドメヌ・アントニー・ジラルール」が誕生し、ファーストヴィンテージ「サンセール・ブラン2012」が完成の日を迎えました。

作品名の「La Clef du Récit」は、「The Key of the Story」。「8ヶ月の間、畑の売買について極秘でやりとりしていた頃のドキドキ感。初めて自分のセラーの鍵を開けた時の喜び。そして、これからサンセールの新しい可能性を開いていきたい、新しい物語をつくっていききたいという意味を込めて、鍵をシンボルマークにしました」。

「ここはミネラルの大地です。師事したアンヌ・クロード・ルフレーヴの作品にも匹敵するような、美しいワインを造っていきたいと思います」（アントニー・ジラルール）。

所在村	Vinon
所有畑面積	9ha
醸造家	Anthony Girard
趣味	フォークソンググループ「ラ・サボテ」のメンバーと一緒に踊ったり、歌ったり、ハーディ・ガーディを演奏したり、ワインの試飲をしたり、狩りをする
継承年	2012年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）。2021年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。小さなタンクを揃え、区画ごとに醸造
販売先	発売を開始したばかり。フランスの個人のワイン愛好家90%、輸出10%（EU各国、アメリカ）
掲載実績	発売を開始したばかりで、これからです
Web	https://www.laclefdurecit.com/



Sancerre Blanc La Clef du Récit

サンセールブラン ラ・クレ・デュ・レシ

7ha。ソーヴィニヨン100%。石灰質、シレックス土壌。樹齢40~50年のVV。ステンレスタンクで発酵後、10ヵ月間熟成。



Sancerre Blanc Chêne Fourchu

サンセールブラン シェヌ・フルシュ

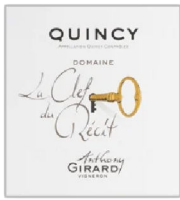
ドメヌ最優良区画（「レ・クレオ」および「レ・ブラン・ガトー」）からのソーヴィニヨン100%。合計1ha。石が多い石灰質土壌。平均樹齢30年。50%を1200リットルのコンクリート製のアンフォラで発酵&11ヶ月間熟成、50%を300リットルの樽（新樽）と400リットルの樽で発酵&11ヶ月間熟成。作品名の「シェヌ・フルシュ」は、彼の村のシンボルであった樹齢400年の巨大な榎の木の名前で、2014年に落雷したため村の合議で伐採されてしまったこの木の思い出を残したいと、作品名に採用しました。



Menetou-Salon Blanc La Clef du Récit

メストゥ・サロンブラン ラ・クレ・デュ・レシ

1.25ha。ソーヴィニヨン100%。粘土石灰質、キンメリッジアン土壌。樹齢10年未満。ステンレスタンクで発酵後、10ヵ月間熟成。



Quincy La Clef du Récit

カンシーラ・クレ・デュ・レシ

0.54ha。ブリネ村のリウ・ディ「レ・ヌザ」産のソーヴィニヨン100%。砂質・砂利質土壌。樹齢約20年。ステンレスタンクで発酵後、15ヵ月間熟成。
