

Complices de Loire

コンプリス・ド・ロワール



"Plaisir et qualité"
「喜びと品質」

所有する畑を持たなかったフランソワ・グザヴィエ・バルク（写真上）は、シノンの某超有名ドメーヌに研修生として入社し、その後栽培・醸造担当、輸出担当を経て、社長として10年間勤務しました。「あらゆる仕事を経験することができ、オーナーには今でも感謝しています。しかしいつの頃からか、愛好家や評論家のための高額なワインではなく、誰もが気軽に楽しめ、たくさんの人を笑顔にするワインに携わりたいと思うようになり」、2010年、友人でサン・ニコラ・ド・ブルグイユ村の「ドメーヌ・ド・ラ・コトルネ」を運営するジェラルド・ヴァレとともに、自身のネゴシアン「コンプリス・ド・ロワール（ロワールの共犯者）」を立ち上げました。

「ロワールには、厳格なリュット・レゾネ栽培やビオロジック栽培を実践して素晴らしいぶどうを作りながら、様々な理由で自家ワインは造っていない栽培者がたくさんいます。彼らと契約し、私たちの醸造所で一括してワイン造りを行うことで、アンジュー・ソーミュール地区からサントル地区に至るロワール全土のワインをお求めやすい価格で提供することができます。各産地のテロワールの個性を際立たせるために、ほとんどのワインはステンレスタンクでシンプルに醸造しています。出来立てからすぐに楽しめ、誰が飲んでも美味しいと思うワイン造りを目指しています」。

2015年には28ヘクタールの自社畑も取得し、自身も厳格なリュット・レゾネ栽培やビオロジック栽培を実践しながら、やはりコストパフォーマンスの高いワインを造っています。

彼らのワインがパリを中心としたフランス全土のレストランやビストロに飛ぶように売れていることは想像に難くありません。輸出先国も多岐にわたり、レストランで、食卓で、世界中の人々を笑顔にしています。

ビオロジック・レンジのラベルに描かれた帆船は、17世紀にロワールワインをパリに輸送するためにロワール川を運航していた「ガバル」で、側に書かれたメッセージ「TU CHERCHES LA GABARRE?」（ガバルを探してるの？）は、「私たちのワインが届くのがそんなに待ち遠しいの？」というユーモアです。

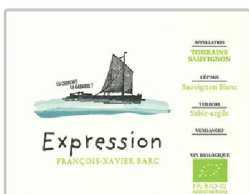
| | |
|-------|---|
| 所在村 | Saint-Nicolas-de-Bourguei |
| 所有畑面積 | 28ha |
| 醸造家 | François-Xavier Barc |
| 趣味 | スポーツ全般特にランニング |
| 継承年 | 2010年 |
| 栽培 | 自社畑のうち15haは2018年からビオロジック栽培（2021年に「Bureau Veritas」の認証取得）。13haは厳格なリュット・レゾネ栽培 |
| 醸造 | ネゴシアンレンジは契約栽培農家からぶどうや果汁を購入して自家醸造。天然酵母のみで発酵。100%除梗。醸造にステンレスタンク、樽、アンフォラを使用 |
| 販売先 | フランス国内70%（フランス全土の極めて多数のレストランやビストロ中心）、輸出30%（EU各国、アメリカ、カナダ、オーストラリア、中国、韓国等） |
| 掲載実績 | 「betanne + desseube」、「La Revue du Vin de France」、「Gilbert & Gaillard」、「Cuisine et Vin de France」、「L'esprit Gourmand」、「Wine Enthusiast」等多数 |
| Web | https://www.complicesdeloire.com/ |



La belle allure

ラ・ベル・アリユール

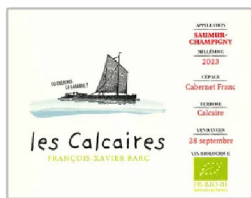
Vin de France. 契約栽培農家からぶどうや果汁を購入して自家醸造。ピノ・ノワール100%。ロワールおよびリムーの畑より。合計3ha。ビオロジック栽培（「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得）。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。収量は55hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。作品名の「ラ・ベル・アリユール」は「美しい外観」の意味で、この作品の色合いを表現したものです。



Expression

エクスプレシオン

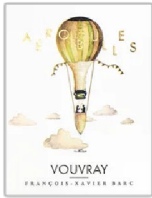
AOC Touraine. 契約栽培農家からぶどうや果汁を購入して自家醸造。ソーヴィニヨン100%。テゼ村の6haの畑より。ビオロジック栽培（「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得）。粘土石灰質土壌。平均樹齢15年。収量は40hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、9ヶ月間熟成。作品名の「エクスプレシオン」は「表現」の意味で、非常に繊細でクリーミーなこのワインの特徴は、品種の個性というよりもテロワールが表現されたものであることを表したものです。



les Calcaires

レ・カルケール

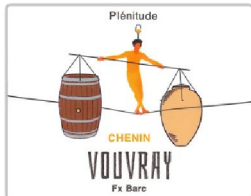
AOC Saumur-Champigny。契約栽培農家からぶどうや果汁を購入して自家醸造。カベルネ・フラン100%。ヴァレン村の5haの畑より。ビオロジック栽培（「ビュロー・ヴェリタス」の認証取得）。石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間熟成。作品名の「レ・カルケール」は「石灰質」の意味で、文字通りソーミュール・シャンピニの土壌を表しています。



Vouvray Aérobulles

ヴーヴレ アエロビュル

シャンパーニュ方式によるスパークリング白ワインです。契約栽培農家からぶどうや果汁を購入して自家醸造。シュナン100%。ヴェルヌ・シュル・ブレンヌ村の3haの畑より。珪土質・粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。収量は40hl/ha。現在販売中のものは2021年産90%、2020年産10%のブレンドで、2021年産は228リットルの樽で発酵後4ヶ月間熟成（新樽比率20%）。2020年産はアンフォラで発酵後16ヶ月間熟成。24ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュはゼロ。作品名の「アエロビュル」は「空気」と「泡」を繋げた造語で、この作品の軽やかさ、繊細さを表現したものです。もともとはフランソワ・グザヴィエの結婚を祝うために企画された作品で、ラベル上の気球には彼と奥さんが乗っています。



Vouvray Plénitude

ヴーヴレ プレニチュード

契約栽培農家からぶどうや果汁を購入して自家醸造。シュナン100%。ヴェルヌ・シュル・ブレンヌ村の1haの畑より。珪土質・粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は40hl/ha。400リットルの樽で発酵&8ヶ月間熟成（新樽比率20%）させた後、アンフォラで10ヶ月間熟成。作品名の「プレニチュード」は「完全さ」の意味で、極めて難易度が高い、この作品の樽熟成期間とアンフォラ熟成期間のベストなバランスを表現したものです。