

Domaine de Cray

ドメヌ・ド・クレイ



" Perpétuer les traditions de la famille pour élaborer des vins de grande qualité, comme son père le faisait "

「父がそうしたように、高品質のワインを造るという家族の伝統を継承する」

「クール・ド・クレイ」(クレイのハート)は、モンルイの「ドメヌ・ド・クレイ」が提供する、シャンパーニュ方式によるスパークリングワインのブランドです。

トゥール市の東、リュソー・シュル・ロワール村に1893年に創業したこのドメヌは、同地区最古の生産者のひとつに数えられる老舗です。

2006年、名手であった父からドメヌを継承した6代目アントワヌ・アンティエは、醸造設備の刷新に着手。「家族に代々伝わる伝統的な手法を、最新の技術を用いて行うようにした」ことで、ワインの品質をさらに大きく向上させています。

「ここモンルイでスパークリングワインを造る上で最も重要なことは、ぶどう樹の根が、底土のチュフォー(白亜(石灰岩)質)に十分に達しているかどうかです。このチュフォーから、ワインの気品や繊細さ、鮮度感の基盤となる酸とミネラルがもたらされます。私は、樹齢が50年に達した古樹のぶどうのみを使用しています」(アントワヌ・アンティエ)。

また彼は、「よりきめ細かな泡と、複雑な味わいを得るために」、ビン熟成期間をできる限り長くとる方針を貫いています。モンルイもクレマンも法定ビン熟成期間は9ヵ月間ですが、「クール・ド・クレイ」はクレマン(ロゼ)で実質18ヵ月間以上、モンルイ(白)に至っては実質36ヵ月間程度ビン熟成させてから出荷しています。

ハートのラベルは、昔、「バレンタインの贈り物にしたいので、ハート型のラベルを作ってもらえないか」というあるお客様からのリクエストに応じてデザインしたところ、他のお客様にも大変に好評だったため、定番化されることになったものです。ラベル中央部には、「De tout Cœur!」(心から(愛しています)!)というメッセージが添えられています。

また、長期熟成型のワインを造ることを信条としていたお父さんの手になる、白ワインの名作バックヴィンテージも合わせてご紹介いたします。

所在村	Lussault-sur-Loire
所有畑面積	70ha
醸造家	Antoine Antier
趣味	モータースポーツ(カート)、山歩き、ギター演奏
継承年	2006年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培(化学肥料、殺虫剤は一切使用しない)
醸造	収穫はすべて手摘み。選果台による厳しい選果。除梗しない
販売先	フランス国内95%(3000人以上の個人のワイン愛好家、フランス全土の数百軒のレストランとワインショップ)、輸出5%(EU各国)
掲載実績	「Sommelier International」等
Web	https://www.domaine-cray.fr/



Cœur de Cray Montlouis-sur-Loire Brut

クール・ド・クレイ モンルイ・シュル・ロワールブリュット

シュナン100%。30ha。チュフォー(白亜(石灰岩)質)の上に砂質粘土質が堆積する土壌。樹齢約50年のVV。シャンパーニュ方式。ステンレスタンクで醸造後、約36ヵ月間のビン熟成。ドザージュは11g/L。



Cœur de Cray Crémant de Loire Brut Rosé

クール・ド・クレイ クレマン・ド・ロワールブリュット・ロゼ

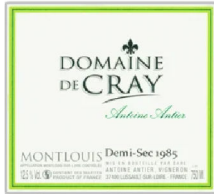
ピノ・ノワール40%、カベルネ・フラン25%、ピノー・ドニス20%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%。25ha。チュフォー(白亜(石灰岩)質)の上に砂質粘土質が堆積する土壌。樹齢約50年のVV。シャンパーニュ方式。直接搾法によるロゼ。ステンレスタンクで醸造後、18ヵ月間以上のビン熟成。ドザージュは11g/L。



Montlouis Sec

モンルイ セック

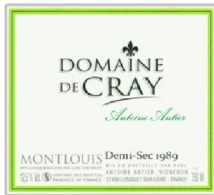
リュソー・シュル・ロワール村産のシュナン100%。20ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。50%をステンレスタンクで、50%を400リットルの樽（新樽率3分の1）で発酵&10ヶ月間熟成。



Montlouis Demi-Sec 1985

モンルイ ドミ・セック 1985

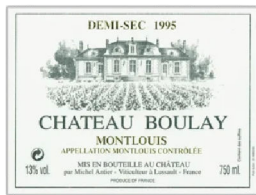
シュナン100%。30ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）の上に砂質粘土質が堆積する土壌。ステンレスタンクで醸造・熟成。残糖は約25g/l。「1985年は9月に理想的な天候に恵まれ、80年代では1989年に続く、素晴らしいヴィンテージとなりました」（ミッシェル・アンティエ翁）。



Montlouis Demi-Sec 1989

モンルイ ドミ・セック 1989

シュナン100%。30ha。テュフォー（白亜（石灰岩）質）の上に砂質粘土質が堆積する土壌。ステンレスタンクで醸造・熟成。残糖は約25g/l。「1989年はすべてにおいて完璧だった年で、歴史に残る傑出したヴィンテージとなりました」（ミッシェル・アンティエ翁）。



Château Bouley Montlouis Demi-Sec 1995

シャトー・ブレ モンルイ ドミ・セック 1995

当時フェルマージュで賃借していたシャトーもので、この1995年がラストヴィンテージとなりました。シュナン100%。テュフォー（白亜（石灰岩）質）の上に砂質粘土質が堆積する土壌。「とりわけ水捌けが良く、凝縮したぶどうから濃密なワインが生まれる畑でした」。ステンレスタンクで醸造・熟成。残糖は約25g/l。「1995年は春から秋まで好天に恵まれ、1990年代では1996年、1990年に続く優良なヴィンテージとなりました」（以上、ミッシェル・アンティエ翁）。