

# Domaine des Cœuriots

## ドメヌ・デ・クリオ



" Paysan de cœur, vigneronne de passion "

「心は農民、情熱は醸造家」

シャブリ村より南に40km、世界遺産「サント・マドレーヌ大聖堂」をいただくヨヌヌ県の古都、ヴェズレイ。中世から近代にかけてワインの銘醸地として名声を博していたこの一帯は、フィロキセラ禍と二度の世界大戦を乗り越えて、1970年頃から再興の道を歩みはじめました。1985年にACブルゴーニュに認定され、白は1996年からコミューン名付きの「ブルゴーニュ・ヴェズレイ」に、そして2017年にはついに村名AOP「ヴェズレイ」に昇格し、かつての栄冠を取り戻しました。

ヴェズレイ村で農業を営んでいたドゥフェール夫妻が1990年代にシャルドネを植えたことが「ドメヌ・デ・クリオ」の始まりで、2012年に自社ビン詰めを開始しました。2018年よりビオロジック栽培を開始し、2022年に「ピュロー・ヴェリタス」の認証を取得。同年、2代目のヨアン・ドゥフェールに世代交代しました。

「ブルゴーニュ・ブランとヴェズレイの畑は、いずれもヴェズレイ村、サン・ペール村およびアスカン村にありますが、オペレーションによって土壌が大きく異なります。ブルゴーニュ・ブランは泥土質土壌のためフルーティーで華やかなスタイルになり、ヴェズレイは粘土質主体の土壌のため濃厚でリッチな味わいになります。ヴェズレイのリウ・ディ「ル・クロ」は丘陵斜面畑上にあり、こちらは石灰質主体の土壌のためミネラル感たっぷりのワインになります。これらのテロワールの違いをはっきりと表現するためにビオロジック栽培を行っており、また醸造においても樽は使用せず、ニュートラルなエナメル製タンクを採用しています」。

ドメヌ名の「クリオ」は、ヴェズレイの粘土石灰質土壌に多く見つかるハート型の化石のことです。(時にはかなり大きなハート石も見つかるそうで、畑仕事が楽しくなりそうですネ)。

彼らの代になってから自社ビン詰めを少しずつ増やしており、輸出を含めて本格的な販売はこれからですが、リヨンのミシュラン2つ星「ラ・メール・ブラジェ」をはじめとして、まずはフランスのレストランやビストロでの採用が広がっています。

所在村	Saint-Père
所有畑面積	8.8ha
醸造家	Yoann Deffert
趣味	音楽鑑賞、自然鑑賞、バイク
継承年	2022年
栽培	2018年よりビオロジック栽培 (2021年に「Bureau Veritas」の認証取得)
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗しない。天然酵母のみで発酵。エナメル製タンクを使用した清潔な醸造
販売先	フランス国内95% (仏ミシュラン2つ星「ラ・メール・ブラジェ」等レストランが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家)、輸出5% (EU各国等)
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	<a href="https://www.domainedescoeursriots.com/">https://www.domainedescoeursriots.com/</a>



### Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ ブラン

シャルドネ100%。ヴェズレイ村、サン・ペール村、アスカン村に合計1.6ha。泥土質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は45hl/ha。エナメル製タンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



### Vézelay Blanc

ヴェズレイ ブラン

シャルドネ100%。ヴェズレイ村、サン・ペール村、アスカン村に合計5.6ha。ヴェズレイ村の複数区画合計で5.6ha。粘土質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。エナメル製タンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。



## Vézelay Blanc Le Clos

ヴェズレイ ブランル・クロ

シャルドネ100%、ヴェズレイ村の丘陵斜面上のリウ・ディ「ル・クロ」に0.8ha。石灰質主体の粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。エナメル製タンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。

---