

# François Gaunoux

フランソワ・ゴヌー



" Qui seme la qualite recolte la confiance "

「品質を蒔く者は、信頼を収穫する」

「独創性の良さは新規さではない。それは誠実さである」(トーマス・カーライル)

ぶどう栽培家としての歴史を16世紀まで遡ることができるポマール村の名家で、1957年に24代目フランソワ・ゴヌーが独立してムルソー村に移転し、ドメヌを設立しました。早1980年には他に先駆けて厳格なリュット・レゾネ栽培を開始するなどぶどう畑を誰よりも愛した人として知られ、1974年から2004年までの30年間、「コート・ドール栽培委員会」の委員長を務めてブルゴーニュ全体のぶどう栽培に多大なる貢献を果たしました。また、かつて戦友だったジャック・シラク元大統領との交友も有名で、ムルソー随一と謳われた彼の作品は、当時エリゼ宮で催された多数の晩餐会のテーブルを飾りました。

2000年に愛娘のクロディーヌが継承し、ブルゴーニュにおける女性醸造家の草分けとなりました。

「私は小さい頃からぶどう畑に魅了され、ぶどう畑で育ってきました。ムルソーやポマールといったこの辺り一帯の畑のぶどうは全部食べていましたので、父の育てたぶどうが一番美味しいことを子供ながらによく分かっていました。そして大人になってから、父の造るワインが父のぶどうそのものの美味しさに満ち溢れていることを実感しました」。

彼女が継承した当時、ムルソーは“樽の黄金時代”を迎えていました。即ちぶどうを完熟前に収穫して酸を残し、多頻度のバトナージュによって樽由来のパター香などをたっぷり取り込んだこってりとしたムルソーが、評論家の高得点を総ナメにしていました。また近隣の赤ワインについても、新樽比率や樽香といった要素が非常に重視されるようになっていました。

「私は樽の作用、樽がワインに与える影響について徹底的に調査し、研究し、実験を重ねました。そして、長年のリュット・レゾネ栽培によって土中深くに根を伸ばしたぶどう本来の美味しさや滋味、ミネラルの塩味をそのままワインの妙味とするためには、赤も白も、ぶどうを完熟させた上で、樽を一切使用しないことがベストであるという結論に達したのです」。

彼女が継承してから9年目の会得でした。

「また、樽の使用がワインの熟成のポテンシャルを向上させることはありません。熟成のポテンシャルは、大自然の力のみによって育まれる、もともとぶどうの質によって決まります」。

その言葉通り、彼女は毎年一定数のワインを販売せずに貯蔵し、ドメヌのカーヴで熟成させてから販売しています。そしてそのバックヴィンテージは、「ジョルジュ・ブラン」「ランプロワジー」「ルレ・ルイ13世」「プレニチュード・シュヴァル・ブラン」「レストラン・ケイ」「ギー・サヴォワ」「アピシウス」「ブルガリ」といったフランスのトップレストランで、最高のお料理とともに提供されています。

所在村	Meursault
所有畑面積	10ha
醸造家	Claudine Gaunoux
趣味	ヨガ
継承年	2000年
栽培	1980年より厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として一切使用しない）
醸造	天然酵母のみで発酵。除梗100%。醸造に樽を使用しない
販売先	フランス国内60%（仏ミシュラン3つ星を含む多数の高級レストラン中心）、輸出40%（EU各国、イギリス、スイス、アメリカ、カナダ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	<a href="https://www.gaunoux.com/">https://www.gaunoux.com/</a>

## Meursault Le Clos de Tavaux MONOPOLE

ムルソール・クロ・ド・タヴォー モノポール

0.98ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は10〜37hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、16〜18ヶ月間熟成。「クロ（壁）に囲まれた日当たりの良い斜面畑です。アーモンドやアプリコットを思わせる豊かなコクと、石灰質と泥灰土質土壌に由来するたっぷりとしたミネラルを特徴とする、長期熟成型のワインです」。





## Meursault Clos des Meix Chavaux MONOPOLE

ムルソー クロ・デ・メ・シャヴォー モノポール

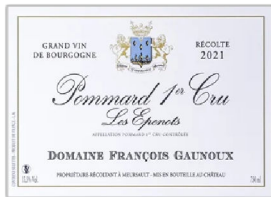
3.47ha。石灰質主体の粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は10~35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、16~18ヶ月間熟成。「花束のような芳香とハチミツのようなコク、美しい酸とミネラルを特徴とする、洗練されたスタイルのワインです」。



## Meursault 1er Cru La Goutte d'Or

ムルソー プルミエ・クリュラ・グット・ドール

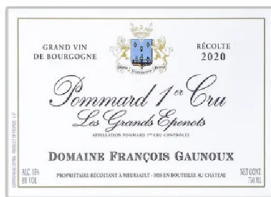
0.6ha（「ラ・グット・ドール」の最大所有者です）。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は30~35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、16~18ヶ月間熟成。「ムルソーのテロワールの真髄である深いミネラルの塩味をご堪能いただけます」。



## Pommard 1er Cru Les Epenots

ポマール プルミエ・クリュレ・ゼブノ

0.79ha。粘土質主体の粘土石灰質土壌。樹齢40年~85年のVV。収量は30~35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、16~18ヶ月間熟成。「ボースとポマールの境界に位置する「レ・ゼブノ」は、ポマールのすべての畑の中で最も繊細で上品なワインを生むテロワールです」。



## Pommard 1er Cru Les Grands Epenots

ポマール プルミエ・クリュレ・グラン・ゼブノ

1.88ha。粘土石灰質・泥灰土質土壌。平均樹齢20年。収量は25~30hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、16~18ヶ月間熟成。「ポマールを代表するこの一級区画は、土壌に鉄分が多く含まれており、ポマールらしい濃厚で力強いワインを生むテロワールです」。



## Volnay 1er Cru Le Clos des Chênes

ヴォルネイ プルミエ・クリュル・クロ・デ・シェンヌ

0.6ha。石灰質主体の粘土石灰質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は25~30hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、16~18ヶ月間熟成。「小石が多い石灰質主体の斜面畑で、ヴォルネイ随一と言われる豊かなミネラルと、鮮烈な赤い果実の風味が特徴です」。