

# Günther Chéreau

ギンテ・シェロー



"Courage et Persévérance"  
「勇気と忍耐」

ナント市より南東に15km、サン・フィアクル・シュル・メヌ村に16世紀から続く名門のぶどう栽培家で、1950年にドメヌを設立して自社ビン詰めを開始しました。1989年よりヴェロニク・ギンテ・シェロー女史が運営しており、エノログ（醸造技師）の難関国家資格を取得した後ブルゴーニュで修行した娘さんのオーロールとともにワインを造っています。

4つのクリュを含む75ヘクタールもの畑を所有しており、一部の畑では2010年からビオロジック栽培を、残りの畑では厳格なリュット・レゾネ栽培を実践しています（2021年に「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得）。自然保護と生物多様性の確保に非常に力を入れている生産者で、畑に隣接する広大な敷地にはたくさんの木々や草花が植えられているのみならず、生け垣、小川などで構成され、まさしく大自然の縮図が展開されています。また、多数の巣箱を設置して養蜂を実施し、飼っている4頭のヒツジと4頭のヤギの放牧を行なっています。

ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミユスカデ）の醸造はすべて地中に埋め込まれたガラス製タンクで行われており、クリュの作品にいたっては24ヶ月間もの長期シュール・リー熟成が施されています。

ヴェロニクとオーロールの母娘は、フランスのワインガイド「ギド・アシェット」において、醸造家にとって最大の栄誉のひとつとされる2023年度「ヴィニュロン・オブ・ザ・イヤー」を受賞しています（全ワールドで2生産者のみ）。豊かな果実味とミネラルに溢れ、繊細を極めたそのワインの品質はナント地区を代表するものであり、「ギド・アシェット」に限らず多数のワインメディアが毎年惜しみない激賞を贈っています。

所在村	Saint-Fiacre-sur-Maine
所有畑面積	75ha
醸造家	Véronique & Aurore Günther-Chéreau
趣味	歴史、建築
継承年	1989年
栽培	一部の畑は2010年よりビオロジック栽培（2014年に「ECOCERT」の認証取得）。残りの畑は厳格なリュット・レゾネ栽培（2021年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得）。畑で羊とヤギを放牧
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。内側にガラスコーティングされたコンクリート製タンクで醸造。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてビン詰め。
販売先	輸出50%（EU各国、イギリス、ノルウェー、アメリカ、カナダ等）、フランス国内50%（フランス全土の多数のレストラン中心）
掲載実績	「Le Guide des meilleurs vins de France」、 「bettane + desseauve」、 「La Revue du vin de France」、 「Guide Hachette」、 「Gilbert et Gaillard」、 「Dusser-Gerber」、 「Wine Enthusiast」、 「Wine Advocate」等多数
Web	<a href="https://vgc.fr/">https://vgc.fr/</a>



## Perles Fines du Coing

ペルル・フィース・デュ・コワン

Vin Mousseux de Qualité. ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミユスカデ）100%。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。サン・フィアクル・シュル・メヌ村に2ha。シスト（片岩）質・片麻岩質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は50hl/ha。地中に埋め込まれたガラス製タンクで醸造。24ヶ月間以上ビン熟成。MCR（濃縮ぶどう果汁）によるドザージュは5g/l。作品名の「ペルル・フィース・デュ・コワン」は（このドメヌが擁する歴史的シャトーである）「シャトー・デュ・コワンの上質な真珠」の意味で、この作品の繊細な泡を例えたものです。



## Grand Fief de la Cormeraie

グラン・フィエフ・ド・ラ・コルムレ

AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie. ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミユスカデ）100%。モニエール村のリウ・ディ「ラ・コルムレ」に6.5ha。二雲母シスト（片岩）質・ガーネット質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は40hl/ha。地中に埋め込まれたガラス製タンクで発酵後、6ヶ月間シュール・リー熟成。作品名の「グラン・フィエフ・ド・ラ・コルムレ」は「コルムレ大領地」の意味で、このリウ・ディが中世から続く由緒ある土地であることを表しています。



## La Haye-Fouassière

ラ・エ・フアシエール

AOC Muscadet Sèvre et Maine Cru La Haye-Fouassière。ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）100%。ラ・エ・フアシエール村に3ha。二雲母シスト（片岩）質・ガーネット質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は30hl/ha。地中に埋め込まれたガラス製タンクで発酵後、24ヶ月間シュール・リー熟成。「このクリュのワインは、甘い柑橘系果物や花の香り、火打石や甘草の香味、ミネラルの塩味が特徴です。リッチな口当たりと高い緊張感のバランスがとれています。非常に長い余韻をお楽しみいただけます」（ヴェロニク）。



## Gorges

ゴルジュ

AOC Muscadet Sèvre et Maine Cru Gorges。ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）100%。ゴルジュ村に4ha。斑れい岩質土壌。樹齢約50年のVV。収量は30hl/ha。地中に埋め込まれたガラス製タンクで発酵後、24ヶ月間シュール・リー熟成。「このクリュのワインは、完熟した様々な果実や白い花の香りと、バターのような風味が特徴です。濃厚な味わいで、ミネラルの塩味が調和しています。すぐにでも美味しく召し上がっていただけますが、長期熟成もお勧めします」（ヴェロニク）。