

Gantois-Louvet

ガントワ・ルーヴェ



" Le travail pour l'obtention d'un
vin d'exception commence au
vignoble. "

「特別なワインを造る仕事はぶどう畑
から始まる」

ガントワ家は「コート・デ・ブラン」のオジェ村に19世紀から続くヴィニュロンの名家で、1976年より6代目当主ヤニック・ガントワが運営しています。長らく「ガントワ・ヴァレ」の名称でRMを運営していましたが、1997年に、同じくヴィニュロン家出身のカリーヌ・ルーヴェを奥様に迎え入れたことで、「ガントワ・ルーヴェ」にバージョンアップしました。

ヴィニュロンの道を一筋に歩み続け、2021年に生涯45回目の収穫と醸造を行った、オジェ村の巨星。

「私たちオジェ村の若手ヴィニュロンたち全員から、父のように慕われています。栽培と醸造の極意を会得した達人であり、いつも優しい笑顔で、私たちに多くのことを教えてくれます」（「アンリ・ド・ヴォージャンシー」当主パスカル・アンリ）。

ボトル／ラベルにデザインされたカエルは「オジェ村のシンボル」で、この村を訪れると、軒先のあちこちでカエルをモチーフにした飾りやオブジェを見つけることができます。作品名「キュヴェ・デ・ポトレ（ポトレのキュヴェ）」の「ポトレ」は、「小さなカエル」というももとの意味に加えて、「オジェ人」の愛称でもあります。

「夏の夜、お城の堀のカエルの鳴き声がうるさくて眠れなかったオジェ村の領主が、村人たちを毎晩駆り出して堀の“水を打ちつけさせた”という中世の故事（“無駄骨を折る”という意味の慣用句）や、18世紀のある日、オジェ村の丘の上にある3つの大きな池に生息していたカエルたちが大挙して村に押し寄せ、家々の中まで入り込んできたという逸話などによって、いつとはなしに周りの村の人たちから、オジェ人＝「カエル人」と呼ばれるようになったのです！」。

「3つの池を中心にこの村には今でもたくさんのカエルたちが暮らしていますが、農薬が普及する以前は、カエルたちが害虫を食べてくれていました。この村がシャンパーニュの歴史に偉大な足跡を残してこれたのも、この「畑の守り神」のおかげなのです。私は、オジェに生まれ、オジェの人たちに助けられながら、オジェに生きてきました。この村の子供たちや若者たちの未来のために、観光も含めて少しでもこの村に関心を持って欲しい。たとえ微力でもこの村に恩返しをしたいと思い、私たちのシンボルをボトルに掲げることにしました」（ヤニック・ガントワ）。

所有畑はオジェに4.9ヘクタール、クラマンに1.1ヘクタールで、フラッグシップ「キュヴェ・デ・ポトレ」は、オジェ50%、クラマン50%のブレンドです。

「コート・デ・ブランの主要4村それぞれのシャルドネの特徴を一口でまとめると、クラマンは柑橘系の果実味と鮮度感、アヴィズは口当たりのまろやかさ、オジェは酸とミネラル、ル・メニル・シュル・オジェは凝縮感と力強さです。ミネラルは4村すべての特徴ですがテロワール的にもオジェが筆頭です。このうちクラマンとオジェを同比率でブレンドすることにより、ふっくらとして爽快な果実味と、たっぷりとした酸、ミネラルの深い塩味を、1本ですべて楽しむことができます。そしてこのブレンドによる醍醐味は、3年間以上ビン熟成させることによって短・中・長期的に最大となります」。

2021年には、エノログ（ワイン醸造技師）の難関国家資格を持つ息子のフロリアンが大手メゾンでの修行を終え、満を持して参画。偉大なお父さんの志を継ぎ、オジェ村に新たなる光をもたらす希望の星となってくれることと思います。

所在村	Oger
所有畑面積	6ha
醸造家	Yannick Gantois
趣味	旅行、ロック、料理とワインのペアリング、洗練された料理
継承年	1997年
栽培	2010年よりリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる醸造
販売先	フランス国内80%（レストラン、個人のシャンパン愛好家）、輸出20%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」等
Web	https://www.gantoislouvet.com/



Cuvée des Botterets Grand Cru Brut

キュヴェ・デ・ポトレ・グラン・クリュブリュット

すべてグラン・クリュのシャルドネ100%（オジェ産50%、クラマン産50%）。平均樹齢60年のVV。ステンレスタンクで醸造。3年間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。作品名「キュヴェ・デ・ポトレ」は「オジェ人のキュヴェ」。



Cuvée Fût de Chêne Grand Cru Extra Brut

キュヴェ・フュ・ド・シェンヌ グラン・クリュ エクストラ・ブリュット

すべてグラン・クリュのシャルドネ100%（オジェ産3分の2、クラマン産3分の1）。平均樹齢60年のVV。225リットルの樽で発酵後、12ヶ月間熟成。4年間以上ビン熟成。ドザージュは4.5g/l。年間600本（2樽）のみの限定生産作品です。
