

Ludovic Latreyte

リュドヴィク・ラトレイト



" Une journée sans vin c'est
comme une journée sans soleil "
「ワインがない日は、太陽がない
一日のようなものである」

かつて両親が経営していたフレンチビストロでアルバイトをしたことが、リュドヴィク・ラトレイト（写真・左下）の原体験になりました。

「料理からワインのサービスまで、全部やらせてもらいました。特に嬉しかったのは、料理に合わせて僕がお勧めしたワインを美味しい！と言ってもらった時で、当時のお客さん達の笑顔は今でも僕の人生の宝物になっています。家でも両親と、料理とワインの相性の話ばかりしていました。やがて、ワインに関わる仕事がしたいと思うようになりました」。

醸造学校を卒業した彼は、コート・ドールやシャブリの複数の生産者で修行した後、名門の樽メーカー「カヴァン」に就職しました。

「修行先でワイン造りに携わるうちに、樽とは一体何なのだろう？つまるところワインにどういう影響があるのだろうか？という強い関心を持つようになりました。素材の選定から製造、そして販売先の生産者における使用効果の測定まで一貫して洞察することで、大いに理解を深めることができました。同じアペラシオンで同じ仕様の樽を使用しても、生産者によって出来上がるワインの味わいがまったく異なることは、ワインの世界の大きな醍醐味と言えるでしょう」。

やがてリュドヴィクは、この時の人脈や経験をもとにクルティエとして独立し、シャブリ&グラン・オーセロワ地区のワインの流通に多大な貢献を果たしました。

そして2013年、クルティエ時代に知り合ったトネル村の生産者から、引退するので畑を買わないかと声をかけられたことで、ヴィニュロンへの扉が開かれました。

「まずはリュット・レゾネ栽培を実践しながら、畑の特性、テロワールの理解に努めました。この間、ぶどう樹の仕立てについてもあらゆる可能性を検討し試行錯誤した結果、リール（リラ）方式を採用することにしました。ぶどう樹をY字型に仕立てるこの方式は、風通しが良いため湿気や病害に強く、1枚1枚の葉に日光がしっかりと当たるのでぶどうが完熟しやすいという大きなメリットがあります。半面、作業に膨大な手間がかかるのと、スペースを余分にとるので収穫量が激減してしまうというデメリットがあり、地価が高いブルゴーニュではほとんど見られない仕立てです。少なくともシャブリ&グラン・オーセロワ地区では僕だけだと思います」。

こうして「すべての畑のぶどう樹1本1本の特徴まで理解が完了した」6年後の2019年、満を持して自社ビン詰めを開始。ここに「ドメヌ・リュドヴィク・ラトレイト」が誕生しました。翌2020年からすべての畑でビオロジック栽培を開始し、2023年に「ECOCERT」の認証を取得しました。

「畑では3匹の豚を放し飼いにしています。彼らは雑草の根を食べてくれるだけでなく、鼻で土を掘り返し、土の中にたくさんの空気を取り込んでくれます。ビオロジック栽培には欠かせない僕の相棒たちです」。

ふっかふかの土壌そして贅沢な仕立てから生まれるぶどうは生命感の躍動に輝き、ナチュラルな醸造によって姿を変えたそのワインは繊細でありながら力強く、深い満足感と癒しを与えてくれます。

販売を開始したばかりであるにも関わらず、フランス・ミシュラン3つ星の「シュヴァル・ブラン」、同2つ星の「ポール・ボキューズ」「ヨアン・コント」といった錚々たるレストランが続々と採用を決めています。

「タイムマシンで過去に遡って、父と母が心を込めて作ったテット・ド・ポーヤブッフ・ブルギニヨンに合わせてお勧めできるワインを造りたい。その一心です。あの頃のお客さんたちの笑顔がまた見られますように」。

所在村	Tonnerre
所有畑面積	6ha
醸造家	Ludovic Latreyte
趣味	友人や家族とレストランで過ごすこと、料理
継承年	2013年
栽培	2020年よりビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。ロゼは除梗100%、赤と白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクと228リットルの樽で醸造
販売先	フランス国内70%（仏ミシュラン3つ星「シュヴァル・ブラン」、同2つ星「ポール・ボキューズ」「ヨアン・コント」等レストランが多い。ワインショップ）、輸出30%（EU各国中心）
掲載実績	「Bourgogne Aujourd'hui」等



Du Qui Pique Pet Nat

デュ・キ・ピック ペット・ナット

トネール村のリウ・ディ「レ・ヴォー・ド・ローモンヌ」産のピノ・ノワール100%。1ha。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。収量は50hl/ha。直接圧搾法によってロゼ色を抽出した後、ステンレスタンクで発酵開始後2ヶ月間の瓶内発酵熟成。SO2は不使用。キュヴェ名の「ドゥ・キ・ピック」は、彼が小さい頃に炭酸飲料を「boisson qui pique（刺激する飲み物）」と呼んでいたことを思い出し、「大人の炭酸飲料というようなノリで名付けました」。



Bourgogne Rosé Le Grand Bazar

ブルゴーニュ ロゼ ル・グラン・バザール

トネール村のリウ・ディ「レ・ヴォー・ド・ローモンヌ」産のピノ・ノワール100%。直接圧搾法によるロゼワインです。1ha。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月間熟成。キュヴェ名の「ル・グラン・バザール」は、その昔彼の祖父母が経営していたおもちゃ屋さんの店の名前で、祖父母へのオマージュとして命名しました。



Bourgogne Tonnerre Blanc Les Vaux de L'Aumône

ブルゴーニュ トネールブラン レ・ヴォー・ド・ローモンヌ

トネール村のリウ・ディ「レ・ヴォー・ド・ローモンヌ」産のシャルドネ100%。0.7ha。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、7ヶ月間熟成。



Bourgogne Tonnerre Blanc Cuvée Y

ブルゴーニュ トネールブラン キュヴェ・イグレック

トネール村のリウ・ディ「レ・ヴォー・ド・ローモンヌ」の斜面上かつ高樹齢の区画のシャルドネ100%。0.3ha。粘土石灰質土壌。樹齢約40年のVV。収量は35hl/ha。228リットルの樽で発酵&11ヶ月間熟成。キュヴェ名の「Y」はぶどう樹の仕立ての形を形容したもので、(全所有畑・全作品がリール方式による仕立てですが)ドメヌを象徴する文字として、この最上位作品に冠名したものです。



Bourgogne Rouge Les Vaux de L'Aumône

ブルゴーニュ ルージュ レ・ヴォー・ド・ローモンヌ

トネール村のリウ・ディ「レ・ヴォー・ド・ローモンヌ」産のピノ・ノワール100%。4.5ha。粘土石灰質土壌。樹齢約25年。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、50%をステンレスタンクで、50%を228リットルの樽でマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成。



Bourgogne Rouge Cuvée Y

ブルゴーニュ ルージュ キュヴェ・イグレック

トネール村のリウ・ディ「レ・ヴォー・ド・ローモンヌ」の斜面上かつ高樹齢の区画のピノ・ノワール100%。0.5ha。粘土石灰質土壌。樹齢約40年のVV。収量は35hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。キュヴェ名の「Y」はぶどう樹の仕立ての形を形容したもので、(全所有畑・全作品がリール方式による仕立てですが)ドメヌを象徴する文字として、この最上位作品に冠名したものです。