

Nicolas Gaudry

ニコラ・ゴードリ



" La passion du travail "
「仕事への情熱」

ロワール川を挟んでサンセール村の対岸に位置する、トラシー・シュル・ロワール村に1780年より続く名家で、2003年より、6代目のニコラ・ゴードリが運営しています。

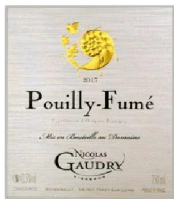
プイイ・フュメとプイイ・シュル・ロワールに合計22.5ヘクタールの畑を所有しており、その全面積で、実質ビオロジの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培を実践しています。

ご紹介する「プイイ・フュメ」は、ゴードリ家が広範囲に点在して所有する24もの小区画からのぶどうをブレンドしたもので、シレックス、キンメリッジアン、ポルトランディアン、泥灰土質、粘土石灰質といった同AOCの土壌のエッセンスがとりこまれた、「ザ・プイイ・フュメ」の趣です。

「とにかく美味しいものを食べるのが大好きです」という夫妻。そのワイン造りも、お料理との相性一点に定めて設計されています。

「プイイ・フュメの真髄はミネラルですが、ミネラルが突出しすぎないように、ワインに相応の凝縮感を持たせるようにしています。美味しいお料理を堪能しているうちに、気づいたらグラスが「また」空になっている、その度にワインを注ぐソムリエさんも大忙し、というワインを目指しています」(ニコラ・ゴードリ)。

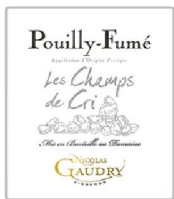
所在村	Tracy-sur-Loire
所有畑面積	22.5ha
醸造家	Nicolas Gaudry
趣味	狩猟、狩った動物で料理を作ること
継承年	2003年
栽培	実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は原則として一切使用しない）
醸造	除梗100%。天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクを中心とした清潔な醸造
販売先	フランス国内60%（約50軒のレストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出40%（EU各国、ロシア）
掲載実績	「Guide Hachette」等



Pouilly-Fumé

プイイ・フュメ

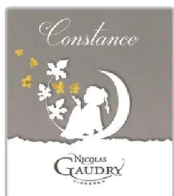
20ha。ソーヴィニヨン・ブラン100%。シレックス、キンメリッジアン（石灰質）、ポルトランディアン（石灰質）、泥灰土質、粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の爽快な風味。甘味と酸味が調和し、ミネラルの塩味がお料理をさらに美味しくしてくれます。



Pouilly-Fumé Les Champs de Cri

プイイ・フュメレ・シャン・ド・クリ

トラシー・シュル・ロワール村のリウ・ディ「レ・シャン・ド・クリ」産のソーヴィニヨン・ブラン100%。1.5ha。大小の石に覆われた石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヶ月間シュール・リー熟成。



Pouilly-Fumé Constance

プイイ・フュメ コンスタンス

プイイ・シュル・ロワール村の特に優れた区画からのソーヴィニヨン・ブラン100%。0.36ha相当。キンメリッジアン（石灰質）、泥灰土質土壌。平均樹齢20年。収量は50hl/ha。セレックス（特殊プラスチック）製の卵型タンクで発酵後、12ヶ月間シュール・リー熟成。作品名の「コンスタンス」は夫婦の娘さんの名前です。