

# Pierre et Chantal Lieubeau

ピエール・エ・シャンタル・リウボー



" Muscadet un jour, Muscadet toujours "

「いつかミュスカデ、いつもミュスカデ」

ナント市南東のシャトー・テボー村にて1816年よりワイン造りを営む、ミュスカデの大御所です。1978年に継承した5代目ピエールとシャンタルのリウボー夫妻のもと大いに発展を遂げ、2014年に継承した息子ヴァンサンが完全ビオロジック栽培への転換を成功させたことで、ミュスカデのトップドメーヌの一面に数えられるようになりました。

今日、彼らのミュスカデは、フランス・ミシュラン3つ星「ギー・サヴォワ」をはじめとする300軒以上の高級レストランやビストロにオンリストされているのみならず、世界30ヵ国以上に輸出され、国内外のワインメディアから激賞を受けています。

「味わいのバランスを極め、若いうちから飲みやすく、かつ長期熟成できるワインを造ることをフィロソフィーとしています。」(ヴァンサン・リウボー)。

ご紹介する「Le Voyage Extraordinaire」は、「十五少年漂流記」「海底二万里」「八十日間世界一周」などを著した地元ナント出身の大小説家ジュール・ヴェルヌによる連作小説「Voyage Extraordinaire (驚異の旅)」にインスピレーションを得た新ブランドです。

この地特有の非常に古い花崗岩土壌から生まれる、濃密で艶やかなミュスカデです。

所在村	Château Thébaud
所有畑面積	70ha
醸造家	Vincent Lieubeau
趣味	料理、家族や友人との食事
継承年	2014年
栽培	1998年にリュット・レゾネ栽培開始(2001年に「Terra Vitis」の認証取得)。2015年に完全ビオロジック栽培に移行(2018年に「ECOCERT」の認証取得)
醸造	100%除梗。天然酵母のみで発酵
販売先	フランス国内50%(仏ミシュラン3つ星「ギー・サヴォワ」をはじめとする300軒以上の高級レストランやビストロ)、輸出50%(EU各国、アメリカ、カナダ等約30ヵ国)
掲載実績	「Bettane & Desseuve」、「La Revue du Vin de France」、「Guide Hachette」、「Food and Wine Magazine」、「Decanter」、「JancisRobinson.com」、「Wine Enthusiast」、「Wine Advocate」等
Web	<a href="https://lieubeau.com/">https://lieubeau.com/</a>



## Le Voyage Extraordinaire Muscadet

ル・ヴォワイヤージュ・エクストラオルディネール ミュスカデ

ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ)100%。4ha。花崗岩土壌。平均樹齢25年。コンクリート製タンクで醸造。ラベルの絵は、「十五少年漂流記」「海底二万里」「八十日間世界一周」などを著した地元ナント出身の大小説家ジュール・ヴェルヌによる連作小説「Voyage Extraordinaire (驚異の旅)」にインスピレーションを得て、ヴァンサン友人であるパリ在住の高名な漫画家ディミトリ・アヴラモグラーが描いたものです。