

Poiron Dabin

ポワロン・ダバン



"Se surprendre pour mieux vous surprendre"

「自分を驚かせることで、あなたをさらに驚かせる」

ナント市から南東に15km（ナントシナントウ・（'D'）さむ〜）、シャトー・テボー村に1858年に創業したミュスカデの名門ドメーンで、1987年より、ジャン・ミッシェル（写真左、醸造担当）とローラン（写真右、栽培担当）のポワロン兄弟が運営しています。早1995年から厳格なリュット・レゾネ栽培に取り組み、2015年にはフランス農水省が規定する「HVE（Haute Valeur Environnementale=高い環境価値）」の最高段階であるレベル3の認証を取得しています。

ご紹介する「Clé du Sol」は、「Clé de Sol」（ト音記号）と「le Sol」（土壌）をかけ合わせたもので、シャトー・テボー村の秀逸リウ・ディ「シャントグロール」産のミュスカデを100%使用した、このドメーンの看板作品です。（リウ・ディ名の「シャント」＝「歌う」なので、ぶどう樹がト音記号だったら面白いな！と思ってラベルにデザインしたそうです）。

「この畑は、花崗岩より酸が、シスト（片岩）よりミネラルが生まれる、ミュスカデのお手本のようなテロワールです。平均樹齢45年のヴィエイユ・ヴィーニュなのでぶどうが凝縮しており、黄色い果実やハチミツのような、たっぷりとしたコクをお楽しみいただけます」（ジャン・ミッシェル・ポワロン）。

この作品は、地元ロワールやパリの100軒を超えるレストランやビストロで大人気を博していますが、その濃密な味わいゆえ、魚介類はもちろん、普通にお肉料理とも一緒に楽しまれているそうです。

所在村	Château-Thébaud
所有畑面積	72ha
醸造家	Jean-Michel & Laurent Poiron
趣味	ガーデニング
継承年	1987年
栽培	極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、除草剤、防腐剤は一切使用しない）。2015年に「Terra Vitis」、2016年に「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。地下に埋めてあるガラス製タンクで醸造
販売先	フランス国内85%（パリやロワールの100軒以上のレストランやビストロ、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出15%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」等
Web	http://www.poiron-dabin.com/en/home/



L'Excel レクセル

Vin Mousseux de Qualité. シャンパーニュ方式によるスパークリングワインです。ムロン・ド・ブルゴーニュ（ミュスカデ）80%、ソーヴィニヨン・フィエ・グリとゲヴェルトラミネール20%のブレンド。（AOCクレマン・ド・ロワールの認定区画ではないのでVMDQとなります）。シャトー・テボー村に1ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。樹齢5〜80年。収量は45hl/ha。ステンレスタンクで発酵後、10ヵ月間シュール・リー熟成。9ヵ月間以上ビン熟成。ドザージュは8g/l。作品名の「L'Excel」は「l'Excellence（素晴らしさ）」を略したものです。



Berligou ベルリグー

Vin Mousseux de Qualité. ベルリグー100%。（15世紀にナントー帯を治めていたブルターニュ公がブルゴーニュ公から献上されたピノ・ノワールの貴亜種で、中世にはこの地に広く普及していました。濃密な果実味とスパイシーな風味、豊かなタンニンを特徴とする黒ぶどうで、近年この生産者達を中心になって復興を目指しています）。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。（最新2003年度改訂版のAOCクレマン・ド・ロワールの定義にこの品種が含まれていないためVMDQとなります）。シャトー・テボー村に6ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢15年。収量は45hl/ha。地下に埋めてあるガラス製タンクで発酵後、4ヵ月間シュール・リー熟成。18ヵ月間ビン熟成。ドザージュは10g/l。



Clé du Sol Chantegrolle

クレ・デュ・ソル シャントグロール

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie. ミュスカデ100%。地元シャトー・テボー村のリウ・ディ「シャントグロール」より。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢45年。収量は30hl/ha。地下に埋めてあるガラス製タンクで発酵後、6ヵ月間シュール・リー熟成。2017年度「パリ農産物コンクール」金賞受賞。



Gwentremener ty terrible

グウェントレムネール ティ・テリブル

Vin de France. ゲヴェルツトラミネール100%。地元シャトー・テボー村に3ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢10年。収量は40hl/ha。地下に埋めてあるガラス製タンクで発酵後、6ヵ月間シュール・リー熟成。残糖3.9g/lの辛口。このワインの品種名によく似た作品名「Gwentremener」は、「グビグビ飲める白ワイン」を意味するこの地特有の表現です。「ty terrible（=petit terrible）」は、「わんぱく坊や」「ちょっと困っちゃう」といった意味で、つつい飲み過ぎて困っちゃうような、このワインの飲みやすさと美味しさを表現したものです。ラベルの絵は、わんぱくだったという醸造家ジャン・ミッシェル・ポワロンの少年時代の様子を娘さんが描いたものです。



Chardonnay

シャルドネ

IGP Val de Loire. シャルドネ100%。シャトー・テボー村に2ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は60hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、6ヵ月間シュール・リー熟成。



Sauvignon Blanc

ソーヴィニヨン・ブラン

IGP Val de Loire. ソーヴィニヨン・ブラン100%。シャトー・テボー村に1.5ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢15年。収量は50hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、10ヵ月間シュール・リー熟成。



Quoi de 9°

コワ・ド・ヌフ

IGP Val de Loire. グロロー・ノワール100%。シャトー・テボー村に1ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢25年。収量は70hl/ha。直接圧搾法。ステンレスタンクで発酵後、6ヵ月間シュール・リー熟成。作品名は「quoi de neuf」（「新着情報」（出来立てから美味しく飲めることを表現したもの））と「9」（=neuf。アルコール度数が9°）を掛け合わせたものです。



Pinot Noir

ピノ・ノワール

IGP Val de Loire. ピノ・ノワール100%。シャトー・テボー村に4ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は60hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、8ヵ月間シュール・リー熟成。



Côt Malbec

コット マルベック

IGP Val de Loire. コット（マルベック）100%。シャトー・テボー村に2ha。花崗岩質・シスト（片岩）質土壌。平均樹齢20年。収量は60hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、8ヵ月間シュール・リー熟成。