

Thierry Landry

ティエリー・ランドリ



" Un chinon, chinon rien "
「シノンがなければ何もなし」

1995年に家業のドメーヌを継承して、本格的に自社ビン詰めを開始したシノンの新世代、ティエリー・ランドリ。「幸いにして家族が所有していた畑は、シノンに多い砂質・砂利質の平地畑ではなく、粘土石灰質（白亜質）の斜面畑でした。洗練された花の香りや上質な果実味、艶やかなタンニンといったカベルネ・フランの美質を開花させるには、どうしても粘土石灰質が必要なのです」。

「とはいえ粘土石灰質のシノンは、醸造にリキみすぎると、何年も経たなければ開かないような重すぎるワインになってしまいます。私が造りたいワインは評論家向けの観賞用ワインではなく、ホームパーティーとかビストロとかで、うまい料理と一緒に仲間とガブガブ楽しんでいただけるワインですので、マセラシオンは極力短くし、抽出を控えています。スタンダード・キュヴェには樽も使用しません」。

いわば「テロワールの良いとこどり」をして、その分コストパフォーマンスを向上させようという彼の明確な目的に対し、ビオロジック（無農薬）栽培、完全除梗、天然酵母のみによる発酵、ごくシンプルな醸造、無清澄・ノンフィルターでのビン詰めといった各要素が、それぞれ自然に補完し合いながら、バランスよく組み立てられています。

「自分で考えたんだけど、どうかな・・・」というラベル上部のロゴにも、彼の思いがよく表れています。

BGMのシャンソン、ナイフとフォークのカチャカチャという音、笑い声。まるで洗練された彼のシノンをおくると、パリやロワールのビストロの情景が、目の前に広がるようです。

所在村	Chinon
所有畑面積	6.8ha
醸造家	Thierry Landry
趣味	息子とバレーボールの練習をすること
継承年	1995年
栽培	2009年からビオロジック栽培（2012年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	フランス国内ほぼ100%（パリやロワールのビストロやカフェ50軒程度）、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」



Chinon Cuvée des Closeaux Les Puys

シノン キュヴェ・デ・クロゾーレ・ピュイ

カベルネ・フラン100%。6.8ha。粘土石灰質・シリカ土壌。平均樹齢15年。コンクリートタンクで9ヵ月間熟成。キュヴェ名の「クロゾーレ」はドメーヌが所在する広義の畑名で、「レ・ピュイ」はリウ・ディ（小区画）名です。



Chinon Rouge Clos Guillot Vieilles Vignes

シノン クロ・ギユイヨ ヴィエイユ・ヴィーニュ

カベルネ・フラン100%。「クロ・ギユイヨ」は、シノン村の高台斜面にある1.9ヘクタールのモノポール畑です。粘土石灰質・シレックス土壌。樹齢50年以上のVV。コンクリートタンクでアルコール発酵後、225リットルの小樽でマロラクティック発酵&12~16ヵ月間熟成（新樽率10%）。