



DOMAINE
DES Petits
Quarts

Domaine des Petits Quarts

ドメヌ・デ・プティ・カール
Anjou



アンジュ

ロワール地方3大貴腐ワインのひとつ「AOCボンヌゾー」を代表する造り手です。
世界最高甘口ワインに選出された極甘口ワインだけでなく、
良質の酸を持つクレマン・ド・ロワールとアンジュ・ブランも高い評価を得ています。



老舗を引き継いだ地元の4人組

1887年にコトー・デュ・レイヨンに定住したゴディノー家は、甘口とリキュールワイン専門の生産者として長年家族経営を続けてきました。1980年代後半にドメヌの経営を引き継いだ4代目ジャン・パスカル・ゴディノーはさらに品質を向上させました。2004年のブリュッセル世界ワインコンクールでは、彼の造る「ボンヌゾー1996」が世界中から集まった309種類の甘口ワインの中から「世界最高甘口ワイン」を受賞。また2019年にはギッド・アシェット誌の「今年のワイン生産者」にも選ばれました。

2022年の始めに後継者がいないままジャン・パスカルが引退を決めました。所有する優良畑の購入希望者は次々と現れましたが、それではドメヌはなくなってしまいます。そこで、この素晴らしいドメヌをそのまま後世に残したいと考えた地元の仲間たち4人が一念発起し、共同経営という形でドメヌを引き継ぎました。



■ 熟度の異なるシュナン・ブランワインのタイプごとに、異なる熟度でシュナン・ブランを収穫している。右側の粒は貴腐化した粒で甘口ワインの醸造に使用。

泡・甘口・辛口「シュナン・ブラン」

以前はこのドメヌのワインは、ほぼフランス国内で消費されていました。「世界最高の甘口ワインを世界の人に楽しんで欲しい！」と、ドメヌを引き継いだ4人（エリック、エマニュエル、ルードヴィック、クリストフ）は輸出にも力を入れ始めています。また、クレマン・ド・ロワールと辛口ワインもリリースを開始しました。すべてのワインは、この地を代表するブドウ品種「シュナン・ブラン」のみで造られています。アルモリカン山塊の東側に位置しているこの地は、主に片岩・片麻岩・花崗岩で構成されており、穏やかな海洋性気候とこのテロワールは「シュナン・ブラン」の栽培に最適です。また「シュナン・ブラン」は水不足でも育ちやすく、温暖化が進む中で近年注目を集めています。

ドメヌ・デ・プティ・カールは、26ヘクタールを所有。区画は複数に分かれていますが、いずれもトラクターで5分で行ける距離にあります。4代目ジャン・パスカルは古樹を好み、30〜40年の間植え替えを一切行いませんでした。そのため樹齢100年を超す古樹も多く、現在、少しずつ植え替えも行っています。植え替え時は、同じ区画でマサルセクションで選抜した苗木を使用することで、長年の間に培ったこの土地の記憶をブドウに残しています。

AOCボンヌゾー最良畑「クロ・デ・メレレス」

ドメヌ・デ・プティ・カールはロワールの3大貴腐ワインのひとつ「ボンヌゾー」の最大所有者で、このAOCを代表する造り手です。貴腐ワインを造るためには、貴腐化して糖度の高いブドウが必要です。「パスリヤージュ」と呼ばれる伝統的手法で、ブドウの房の茎をひねり樹液を止めたり、手摘みしたブドウを天日干しすることで、ブドウの水分量を減らし糖度を高め貴腐菌の発生を促します。醸造中に補糖は一切行いません。独自の手法と自然の糖分により、特有の個性を持った極甘口ワインが造られます。

彼らが所有する畑の中で最も特徴的なのは「ボンヌゾー・クロ・デ・メレレス」です。他の畑は主に片岩土壌ですが、この南向き急斜面の区画にはフタナイト（石英を多く含む青く縞模様の岩石）の層が露出しています。この区画からは桃やアプリコットのコンフィなど、力強く濃厚なアロマを持つ、究極の極甘口ワインが誕生します。



■ 「クロ・デ・メレレス」区画の表土に多く含まれるフタナイト

クレマン・ド・ロワール・ブラン

◆ Cremant de Loire Blanc

砂岩や石英を含むセノマニアン時代の土壌に育つブドウを手摘みし、小箱で丁寧に輸送。空気圧式プレスで繊細に圧搾、ステンレスタンクで温度管理のもと発酵。瓶内二次発酵後、12〜18ヶ月熟成。白い花やアプリコット、青リンゴ、柑橘の香り。味わいはフレッシュ、泡がシュナン特有の酸を引き立てます。牡蠣やアサリ、スパイシーな前菜、果実のデザートと好相性です。

品種：Chenin Blanc 80%, Cabernet Franc 20%

タイプ：白泡

ビンテージ：2023

ケース入数：750ml×6

商品コード：PQCR23

小売価格：¥3,800（税抜）



アンジュ・ブラン・セック・ブランタン

□ Anjou Blanc Sec Printemps

砂岩や石英を含むセノマニアン時代の土壌に育つブドウを、完熟を待って手摘み収穫。空気圧式プレスで優しく圧搾後、温度管理された地下タンクで自然発酵と乳酸発酵を行います。鮮やかな黄金色で、柑橘や白い花の爽やかな香り。口当りは柔らかくフレッシュで、生き生きとした果実味が広がります。貝類や甲殻類、白身魚料理、熟成した山羊のチーズと好相性です。

品種：Chenin Blanc 100%

タイプ：白

ビンテージ：2023

ケース入数：750ml×6

商品コード：PQPR23

小売価格：¥3,200（税抜）



アンジュ・ブラン・メア・クルバ

□ Anjou Blanc Mea Culpa

コトー・デュ・レイヨンの砂岩・石英を含むセノマニアン時代の土壌で育ったブドウを手摘みで収穫。100%樽発酵を行い、MLFはせず、数ヶ月間澱を攪拌しながら熟成。カナリアイエローの輝く色調、熟したミラベルやアプリコットなどの黄果実とオーク由来の香り。口当りは美しい構造で丸みがあり、フランス産の木樽での発酵と熟成による豊かさを感じられます。甲殻類、白身肉、ハードチーズと好相性。

品種：Chenin Blanc 100%

タイプ：白

ビンテージ：2023

ケース入数：750ml×6

商品コード：PQMC23

小売価格：¥4,800（税抜）



コトー・デュ・レイヨン

■ Coteaux du Layon

砂岩や石英を含むセノマニアン時代の土壌で育ったブドウを、貴腐菌による過熟を待って手摘み収穫。段階的に選別し別々に醸造、空気圧式プレスで穏やかに圧搾。地下タンクで数週間かけてゆっくり発酵。緑がかった黄金色の輝き。桃やアプリコット、エキゾチックフルーツの香り。口当りは柔らかな甘みと果実香に、レモンコンフィやレモングラスがほのかに加わり爽やかさを演出。フォアグラ、甲殻類、デザートと。

品種：Chenin Blanc 100%

タイプ：甘口（残糖度 110 g/L）

ビンテージ：2023

ケース入数：750ml×6

商品コード：PQCL23

小売価格：¥3,600（税抜）



ボンヌゾー・トラディション

■ Bonnezeaux Tradition

灰色・灰緑色の片岩土壌で育ったブドウを、干しぶどう化または貴腐菌による過熟を待って手摘み収穫。段階的に選別し、地下のステンレスタンクでゆっくり自然発酵。黄金色の輝き、キャラメリゼした白果実、マンゴーなどのエキゾチックフルーツ、ほのかに柑橘コンフィの香り。口当りはエレガントで豊か、果実香と爽やかな酸味が調和。フォアグラ、甲殻類、ブルーチーズ、タルト・タタンなどのデザートと好相性。

品種：Chenin Blanc 100%

タイプ：甘口（残糖度 140 g/L）

ビンテージ：2023

ケース入数：750ml×6

商品コード：PQBZ23

小売価格：¥5,800（税抜）



ボンヌゾー・クロ・デ・メレレス

■ Bonnezeaux Clos des Melleresses

灰色・灰緑色の片岩とフタナイトの石を含む南向き丘陵のテロワールで育ったブドウを、干しぶドウ化による過熟後、手作業で段階的に選別収穫。地下ステンレスタンクで発酵させた後、オーク樽で1年間熟成。濃い黄金色。アプリコットなどの白果実と焼き菓子、樽由来のバニラ香が調和。口に含むと香りが持続し豊かな印象を与え、ほのかにパイナップルの香りがアクセント。フォアグラ、甲殻類、ブルーチーズ、デザートと。

品種：Chenin Blanc 100%

タイプ：甘口（残糖度 180 g/L）

ビンテージ：2020

ケース入数：500ml×6

商品コード：PQCM20

小売価格：¥9,000（税抜）

