



Chateau Puech Redon

シャトー・ピュエシュ・ルドン
Languedoc



ラングドック

セヴェンヌ山脈の麓に広がるピュエシュ・ルドンの畑は、
内陸特有の昼夜の寒暖差と山から吹き下ろす涼しい風に恵まれています。
テロワールを忠実に映した果実味と酸味のバランスに優れるナチュラルで複雑なワインを育みます。



シャトー・ピュエシュ・ルドンの歩み

「シャトー・ピュエシュ・ルドン」は、1955年にマルク・キュシュとマグダレーヌ・ラファイ・ド・ミショー夫妻がセヴェンヌ山麓の400ヘクタールの広大な土地に設立した家族経営のドメーヌです。夫妻の息子や孫の世代が畑を整備し、ブドウ栽培とオリーブ園の基礎を築いてきました。

2004年には孫世代の現当主シリル・キュシュの指導により、ドメーヌ全体を有機農業に全面転換し、2008年にはフランスの有機認証「AB（エコセル）」を取得しました。

さらに2015年にはシリルの主導で自然派ワインへの転換を進め、醸造工程においても市販酵母や添加物を最小限に抑え、テロワールの個性を忠実に表現するワイン造りを徹底しています。自家栽培したブドウを自ら醸造・瓶詰めし、テロワールの個性を最大限に引き出します。自然な発酵と熟成を通じて複雑で多彩な香りや味わいを感じられるワインを生み出しています。また、オリーブ園も管理しており、ワインだけでなくオリーブオイルの生産も手がけています。

2024年には曾孫世代のエリオット・キュシュ（シリルの甥）が加わり、カナダやトスカナでのワイン造りの経験を生かして新しい視点やアイデアを導入。一族の伝統を尊重しつつ、品質と個性にこだわったワイン造りをさらに進化させています。



現当主シリル・キュシュ（右）
と甥エリオット

自然とテロワールを生かすワイン造り

シャトー・ピュエシュ・ルドンでは、ブドウの自然な抵抗力を高めるために、堆肥やハーブ、植物エキスを微生物を取り入れています。これらはバイオダイナミック農法に着想を得た手法で、土壌やブドウ樹の健康を整え、微生物の活動を活発にします。その結果、健全な畑を保ちつつ、ブドウの力強い味わいやテロワールの個性を最大限に引き出すことができます。

土壌の微生物や畑の動植物はすべて、健全な環境を守るうえで欠かせない存在です。ドメーヌでは40年以上にわたり養蜂箱を設置し、蜂たちが静かに花粉を運ぶことで、この土地の生態系のバランスを支えています。人の手は添えるだけで押し付けず、土地の自然な力を尊重しながら、ブドウ栽培と醸造を行っています。

彼らは自然な発酵と熟成を通じてテロワールの個性を最大限に引き出し、果実味だけでなくハーブやミネラルなど多彩な香りや味わいを生み出します。一本のボトルを通じて、この土地の生命力と魅力を伝えること。それこそが、彼らのワイン造りの根幹です。

土地が育むブドウの個性

シャトー・ピュエシュ・ルドンの畑は、石灰質を含む砂粘土土壌に位置し、低木が茂る乾燥したガリーグの裾野に広がっています。ガリーグ（garrigue）とは、南フランスの乾燥した土地に自生するハーブや低木が密集した独特の植生で、ブドウに微かなハーブ香や土地の個性を与えます。水はけがよく栄養分の少ない土地は、ブドウに緊張感と精密さを与え、凝縮感のある果実味豊かなワインを育みます。

彼らは畑の観察を通して、必要最小限の手入れにとどめ、土壌の生命力や生物多様性を尊重しながら、ブドウとテロワール、人間が調和する自然な共生を大切にしています。



プール・ド・ヴレイ スパークリング・ホワイト

◆ Pour de Vrai Sparkling White

石灰質を含む砂粘土土壌の畑で育った有機栽培のブドウを使用しています。密閉タンクで自然発酵させ、残糖を加えずに瓶詰め。果実味に加え、微かにハーブやミネラルを感じる、自然で生き生きとした味わいが特徴です。添加物や二酸化硫黄は使用せず、無濾過で仕上げたスパークリングワインです。

品種：Viognier 100%

タイプ：白泡

ビンテージ：2023

バーコード：

ケース入数：750ml×6

商品コード：PRSP23

小売価格：¥3,800（税抜）



プール・ド・ヴレイ スパークリング・ロゼ

◆ Pour de Vrai Sparkling Rose

石灰質を含む砂粘土土壌の畑で育った有機栽培のブドウを使用しています。密閉タンクで自然発酵させ、残糖を加えずに瓶詰め。ロゼ特有のやわらかな色合いと果実味を引き出しています。ラズベリーや赤い果実の風味に加え、微かにハーブやミネラルを感じる、自然で生き生きとした味わい。添加物、SO₂不使用、無濾過。

品種：Cinsault 75%, Syrah 25%

タイプ：ロゼ泡

ビンテージ：2022

バーコード：

ケース入数：750ml×6

商品コード：PRSP22R

小売価格：¥3,200（税抜）



アパラント・ブラン

□ Apparente Blanc

有機栽培のブドウを使用。グルナッシュ・ブランはステンレスタンクで醸造・熟成し、ルーサンヌは古樽で醸造・熟成。ふたつの個性を組み合わせることで、果実味の豊かさに加え、奥行きのある香りと繊細なニュアンスを表現しています。添加物や濾過は行わず、総SO₂は10mg未満と極めて低く抑えています。

品種：Grenache Blanc 50%, Roussanne 50%

タイプ：白

ビンテージ：2023

バーコード：3760062620123

ケース入数：750ml×6

商品コード：PRAP23

小売価格：¥3,000（税抜）



アパラント・ロゼ

■ Apparente Rose

有機栽培のブドウを使用。醸造と熟成はタンクで行い、自然な発酵を活かしてテロワールの個性を引き出します。鮮やかな果実味と爽やかな酸味が調和し、フレッシュで生き生きとした味わいのロゼに仕上がっています。添加物は一切使用せず、無濾過で瓶詰め。総SO₂は15mg未満に抑えています。

品種：Cinsault 50%, Syrah 50%

タイプ：ロゼ

ビンテージ：2024

バーコード：3760062620130

ケース入数：750ml×6

商品コード：PRAP24RS

小売価格：¥3,000（税抜）



アパラント・ルージュ

■ Apparente Rouge

有機栽培のブドウを使用。醸造と熟成はコンクリートタンクで行い、自然な発酵を通じてテロワールの個性を引き出しています。果実味豊かで柔らかく、軽やかなタンニンとほのかなスパイス感が調和した、ナチュラルで表現豊かな赤ワインに仕上がっています。添加物は一切使用せず、無濾過で瓶詰め。総SO₂は10mg未満に抑えています。

品種：Cinsault 80%, Grenache 10%, Mourvèdre 10%

タイプ：赤

ビンテージ：2024

バーコード：3760062620154

ケース入数：750ml×6

商品コード：PRAP24R

小売価格：¥3,000（税抜）

