



レ ベット キュリウーズ LES BÊTES CURIEUSES

写真左：ジェレミー コシエ

クリュの特別なテロワールを表現 ミュスカデの底力を感じさせてくれる高品質なワイン

二人のジェレミーの出会いから始まったプロジェクト

「レ ベット キュリウーズ (Les Bêtes Curieuses)」は、ロワールの偉大な白ワインに情熱を傾ける二人のヴィニキュロン、ジェレミー コシエ (Jérémie Huchet) とジェレミー ムーラ (Jérémie Mourat) による共同プロジェクトです。主にミュスカデのクリュ コミュノー (Crus Communaux) にフォーカスした、高品質かつ長期熟成の高いポテンシャルを持ったワインを世に送り出しています。二人は 2005 年の、ロンドンの展示会で出会いました。偶然にも同じ年に生まれ (1977 年)、同じ名前を持つ二人はすぐに意気投合しました。出会ってからまもなく、ミュスカデ セーヴル エメヌのテロワールの多様性に光を当てるプロジェクト、「レ ベット キュリウーズ」をスタートしました。現在、その品質の高さが認められ、「ベタンヌ+ドゥソヴ 2020」で 3/5 ッ星の評価を得るまでに至っています。また、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024 年 2 月号」でも「シャトー テポー 2018」「クリッソン 2018」が 91 点の評価を得ています。さらに同号では写真と共に紹介され注目を集めています。

ミュスカデのテロワール

ミュスカデのエリアは、ロワール河の河口に位置しており、大西洋に近いためその影響を強く受けます。深成岩 (斑れい岩や花崗岩) と変成岩 (片麻岩や雲母片岩、角閃岩) を基盤とする珍しい土壌の組み合わせが見られるのも特徴です。このモザイク状の土壌と、ムロン ド ブルゴーニュのコンピネーションにより、素晴らしい白ワインが生まれ出されています。ミュスカデといえば、ひと昔前までは「薄くて酸っぱいワイン」というイメージで広く知られていました。しかし、近年では気候変動による影響もあり、ボディのある素晴らしいワインが造られるようになってきました。さらには、2011 年 11 月 9 日の政令により、特別なテロワールを持つ村を対象として 3 つのクリュ コミュノーが認定され、現在では 7 つの村がクリュ コミュノーとして制定されています。



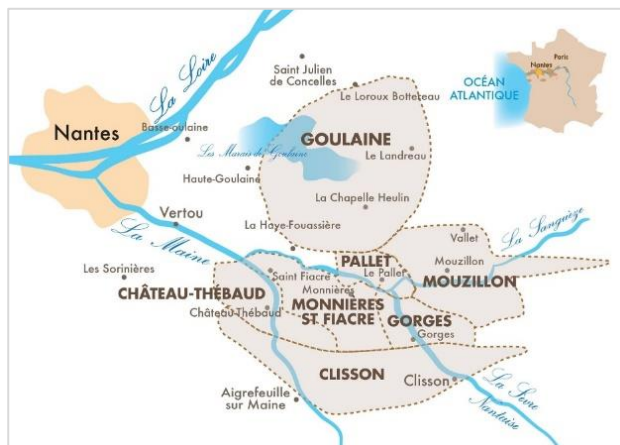
Jérémie Huchet (à g.) et Jérémie Mourat ont fait briller le muscadet.
L'histoire des Bêtes Curieuses commence en 2005 autour d'une bière lorsque Jérémie Huchet, vigneron du Muscadet, parle avec fierté des crus de sa région à son ami Jérémie Mourat, bien connu pour ses fiéfs-vendeûns. Ce dernier, doté d'une certaine fibre commerciale et convaincu du potentiel des vins, sent qu'il faut faire quelque chose pour faire briller le muscadet. Le duo part à la recherche de vignes à Château-Thébaud, Clisson, Gouaine et Monnières-Saint-Fiacre, puis crée la marque Les Bêtes Curieuses. Bonne idée ! Une série soignée, des élevages sur lies judicieux pour révéler l'identité des vins de chaque cru. Un style contenu, traditionnel, serré pour plaire aux amoureux de muscadets traditionnels. N'hésitez pas à les carafier. A. Goujard



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 7 月時点のものです。

ミュスカデの上級品を生む、クリュ コミュノールの特別なテロワール

ミュスカデ セーヴル エ メーヌはナントの南東に広がるペイ ナンテ地区最大の A.O.C.です。この広いアペラシオンの中でも特別なテロワールを持つ村が、クリュ コミュノールとして認定されています。2011年に「クリッソン」、「ゴルジュ」、「ル パレ」、その後「グーレーヌ」、「シャトー テボー」、「モニエール サン フィアクル」、「ムーズイロン・ティリエール」、「ラ エ ファシエール」、「ヴァレ」、「シャントソー」の7つが加わり、計10つのクリュが認定されています。また、これらのクリュ コミュノールは、「AOC ミュスカデ セーヴル エ メーヌ クリッソン」というように、コミューン名を付記する形式となっていますが、現在、「AOC クリッソン」のように単独名の AOC として一部のクリュ コミュノールを階層化する動きもあり、注目を集め続けています。



ジェレミー ユシエとジェレミー ムーラは2005年に出会ってすぐ、クリュに注力した「レ ベット キュリウーズ」のプロジェクトのために、土壌の調査を始めました。これは、クリュ コミュノールが INAO によって認定されるよりも前のことです。彼らが選んだ場所は、後にクリュに認定されることになったコミューンの中でも最も代表的なテロワールを表現しています。

グーレーヌ / Goulaine

エレガントで調和のとれたグーレーヌのワインは、豊かさとバランスを兼ね備えています。熟した果実、洋ナシ、桃、カリン、ドライフルーツ、ハチミツのアロマが続き、フィニッシュには美しい緊張感が漂います。グーレーヌの低湿地帯を見下ろす丘に位置するこのクリュは、特異な地形と気候を享受しています。季節によって風景が大きく異なり、土地はしばしば水中に沈んでいます。他の地域よりも穏やかな微気候のため葡萄は早く熟し、計画的に最初に収穫されるコミューンとなっています。土壌は浅いところから中程度の深さまであり、ほとんどが砂で構成され、その一部は粒子が粗くなっています。下層土は主に珪酸質の変成岩（片麻岩と雲母片岩）です。

モニエール サン フィアクル / Monnières Saint-Fiacre

モニエール サン フィアクルのワインは、肉付きがよくクリーミーなテクスチャーで、フィニッシュに繊細かつ爽やかなタッチの苦みが感じられます。柑橘類、オレンジの花、エキゾチックなフルーツなどのアロマに、蜜蝋やハチミツ、バルサムのような香りが混ざります。セーヴル川の左岸にそびえる丘とその支流に沿った丘が連なるモニエール サン フィアクルは、この地域のクリュ コミュノールの中心に位置し、「フォリー ナンテーズ (folie nantaises)」と呼ばれる荘園や古い風車の跡地がセーヴル川に面しています。この急斜面のシルト質、砂質の土壌は、きめが細かく、適度に深く、片麻岩が分解してできたアルテライト（脈状片麻岩）には粘土が多く含まれています。

※グーレーヌ、モニエール サン フィアクルについての上記の説明文は、「MUSCADET VIN DE NANTES」 <https://www.muscadet.fr> の「THE CRUS COMMUNAUX」のページを参考に、弊社にて内容を翻訳したものです。

ニュートラルな品種だからこそ、テロワールを表現できる

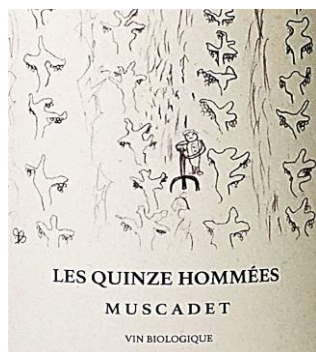


「ムロン ド ブルゴーニュ (Melon de Bourgogne)」は、このエリアにとって非常に重要な葡萄品種です。ブルゴーニュ原産の品種で、1635年頃にロワール河畔のペイ ナンテ地方に持ち込まれたという説があります。海洋性の冷涼な気候とペイ ナンテ地方の土壌に順応し、現在でも広く栽培されています。この品種がセーヴル エ メーヌで花開き、多様な側面を見せるのは特徴的な土壌のおかげです。ジェレミー ユシエは、「ムロン ド ブルゴーニュは、アロマティックではないニュートラルな品種だからこそ、テロワールの個性を表現することができます」と語ります。

畑には除草剤、化学肥料は一切使用していません。除草剤のかわりに土を耕して草を刈り取ります。また、病害には、植物やまたはミネラル由来のものを使用します。葡萄の平均樹齢は40~90年、収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は、葡萄の果皮ついている野生酵母で発酵させます。熟成は気温の変化を避けるため、地下のセラーで行われます。醸造に使用するコンクリートタンクは、内側をガラスコーティングしています。ワインは、澱ととも熟成（シュール リ）させますが、テロワールの特徴を覆い隠さないよう、バトナージュは行いません。シュール リの期間については、スタンダード クラスのラ ペルドリ ド ラネで6~12ヶ月、グーレーヌなどのクリュ コミュノールで4~5年行います。「テロワールとヴィンテージという2つの側面から熟成期間を決めています。モニエール サン フィアクル (FC-605) とグーレーヌ (FC-604) は、しっかりと造りのワインができるため、長い間澱とともに接触させています。クリッソン (未扱い) は、とても暖かいテロワールで葡萄が熟し、開くのが早いワインになるため、それほど長く澱と寝かせません。また、ヴィンテージについてですが、暑い年にはフレッシュさがなくならないよう、シュール リの期間は短めにしています」と話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

クリュ コミュノのひとつ「クリッソン」の葡萄を使用
グリーンレモンのような、きりっとした果実のアロマがあります



▲ラベルは、ジェレミー ユシエの息子が描いたもので、人が畑を耕しているデザインです。

ミュスカデ レ キャンズ オム 2022
Muscadet Les Quinze Hommées

ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノ」のひとつ、クリッソンの畑の葡萄から造られています。"homme (オム)"とは面積を表す農業上の単位で、人が1日に耕すことのできる面積を指します。ブルゴーニュ地方で使われる"ouvree (ウーヴレ)"と同等の意味になります。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵もバトナーージュもしません。グリーンを帯びた輝きのある黄金色、グリーンレモンのようなきりっとした柑橘系の果実のアロマがあります。口当たりは非常にエレガント、長い余韻には心地よい苦みを感じられます。表土は砂と石が混ざる土壌、下層土は花崗岩です。収穫した葡萄はセラーに運び、ブヌマティックプレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約3~4週間、熟成は澱と共に最低8ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

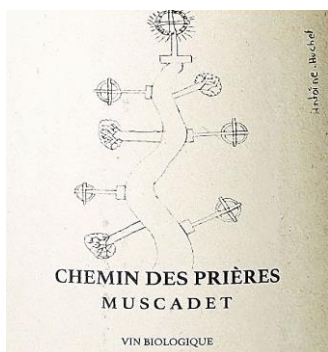
葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-020/JAN：4935919960205/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



▲ラベルは、ジェレミー ユシエの息子が描いたもので、シャトー テボーにあるワイナリーに続く「プリエール通り(Chemin des Prières)」の様子です。

ミュスカデ シュマン デ プリエール 2021
Muscadet Chemin des Prières

ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノ」のひとつ、シャトー テボーの畑から造られています。ナント近郊の畑のわずか4%にしか見られない花崗岩、そして片麻岩を下層土とし、表土は砂、砂利と粘土が混ざる組成です。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵も、バトナーージュもしません。桃を思わせる豊かなアロマがあります。リッチで素晴らしくミネラルが豊かな口当たり、たいへんバランスが良く洗練されており、長い余韻が感じられます。収穫した葡萄はセラーに運び、ブヌマティックプレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約3~4週間、熟成は澱と共に最低8ヶ月行います。

★「メイユール ヴァンド フランス 2024」90点

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-021/JAN：4935919960212/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



ミュスカデらしいフレッシュさと酸が綺麗に表現されたキュヴェ
レ ベット キュリウーズの品質へのこだわりを気軽に楽しめます



ミュスカデ ラ ペルドリ ド ラネ 2020

Muscadet la Perdrix de l'Année

輝きのあるグリーンを帯びたイエロー、白い花を思わせるクリーンなアロマとフレイバーが広がります。畑の表土は粗い砂です。下層土は花崗岩で、それを示すためラベルに「sur granit (花崗岩の上)」と表記しています。有機栽培の葡萄を使用しています。栽植密度は7,000本/ha、剪定はギヨーです。畑には除草剤、化学肥料を一切使用しません。そのかわり、土を耕して草を刈り取ります。収穫した葡萄はセラーに運び、空気圧プレスで圧搾します。除梗はしません。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下に設置したコンクリートタンクで行います。発酵は天然酵母で約3週間から4週間行います。ヴィンテージによって異なりますが、熟成は澱と共に6~12ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

葡萄品種：ムロン ド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンク澱とともに6~12ヶ月

品番：FC-603/JAN：4935919316033/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

クリュ コミュノーに認定された2つの区画の個性を表現したキュヴェ
長期間のシュール リを行うことで、その魅力をさらに引き出しました

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ グーレーヌ 2015 (左)

Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

スパイシーでミネラル感があるのが特徴です。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のアロマとフレイバーが広がります。非常に洗練された、エレガントでバランスのとれた味わいを持っています。平均樹齢50年です。ナントを流れる小さなグレーヌ川流域に位置する畑で、土壌はシストと片麻岩の混ざる土壌です。鉄分を含む緑色の石が見られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行いません。

★「ペタンヌ ドゥソーヴ 2023」94点 ★「ワイン アドヴォケイト2023.8.18」92点

★「メイユール ヴァン ド フランス 2023」92点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロン ド ブルゴーニュ 100%

有機認証：ユーロリーフ 熟成：澱とともに4~5年

品番：FC-604/JAN：4935919316040/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ミュスカデ セーヴル エ メーヌ モニエール サン フィアクル 2014 (右)

Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint Fiacre ※無くなり次第2015VTに切り替わり

非常に複雑でミネラル豊か、クリーンで明確で、少し塩っぱさを感じるのが特徴です。平均樹齢は50年です。土壌はオレンジ色の片麻岩で、この土壌で育つ葡萄はワインにリッチで綿密な要素、そして特徴的な塩っぱいニュアンスを与えます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行いません。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」91点 ★「ヴィノス 2021.11」90点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロン ド ブルゴーニュ 熟成：澱とともに4~5年

品番：FC-605/JAN：4935919316057/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)