

手軽で美味しい ボルドーワインの発見

ボルドーワイン生産家組合の協力で2018年産AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユール、2019年産AOCボルドー・クレレ、そしてノン・ミレジメとミレジメのAOCクレマン・ド・ボルドーの試飲を行うとともに8シャトーを訪問し現状と今後の計画を聞いた。

text&photographs by Toshio MATSUURA(Paris)

2018年は春の長雨でうどんこ病に悩まされ、また雹害もあった。しかし、夏は暑く干ばつ気味だったため、皮が厚く果汁の少ないブドウから濃縮したワインができた。全体によく熟し、バランス良い2018年産は2005年、2010年、2015年、2016年に続く今世紀の五つの最良のミレジメと言えるだろう。抽出を丁寧に行った赤ワインは非常にエレガントで、ボルドーワインらしい赤い果実のニュアンスがよく出ている。今回は、比較的飲み比べる機会の少ないAOCボルドー・クレレ、AOCクレマン・ド・ボルドー、二つのカテゴリーの試飲も行った。質が総じて非常に高く、これまでの印象を覆す驚きがあった。

ボルドー・クレレは一言で言えばロゼと赤の中間に位置するワインだ。ブドウをタンクに入れ数時間マセレーション（醸し）を行った後、わずかに色づいた果汁を取り出し、その後白ワインと同じように醸造するロゼに対して、クレレは24時間から48時間マセレーションを行い、かなり色づいてからジュースを取り出す。ロゼに比べると濃い色だが、数週間かけてマセレーションを行う赤ワインと比べると色が薄く、抽出されるタンニンの量も



少ない。そのため、やや軽く、しなやかで、果実のアロマとフレッシュさが心地よく感じられるワインに仕上がる。

良質のクレレは数年の熟成で変化した魅力的なアロマと特有の滑らかなテクスチャーを楽しむことができる。サービス温度も、8～11℃程度に冷やして味わう一般のロゼに対して、12～14℃程度に上げることで、クレレの広がりのある香りと味わいを楽しむことができる。

クレマン・ド・ボルドーはフランスで造られている八つのクレマンの一つで、アペラシオン（原産地呼称）の創設は1990年と比較的新しい。白、ロゼがあり、白は主としてセミヨンとソーヴィニヨン・ブラン、ロゼはカベルネとメルロが使われているが、ボルドーの認可品種の多くはクレマン・ド・ボルドーに使用可能。シャンパーニュと同様、手摘みが義務。

房ごとプレスし、150キロのブドウから最高100リットルを抽出する。熟成期間は最低9カ月。しかし2年、3年寝かせた高級ボトルも多くなっている。クレマン・ダルザス、クレマン・ド・ブルゴーニュなどに比べると生産数量はまだ少ないが、この10年ほどで大きく伸び、プレステージキュヴェの挑戦で質が急速に上がっている。

シャトー・ド・フロントニージュ

Château de Fontenille



十分濃縮した、内容のある赤ワインを追求しており、「表面的な果実味を得るために*テルモ・ヴィニフィカシオンの技術を使うことはボルドー・ワインのポテンシャルを奪うことになる」と反対する。畑の一部に残る1956年の霜害を乗り越えた古いセミヨンを手で収穫し、スキンコンタクトの後、樽醸造してキュヴェ・スペシャルを生産している

*発酵初期に加熱し、その後タンクを冷却して発酵させる方法

家族会議を開いた結果、32歳になる娘のマリーシャさんがシャトー経営に興味を示したという。2年間学校に通い、外で研修を行った後、2020年の春からステファヌ氏の力で働き始めた。

*瓶詰めされていないワインで、主に原料として取引される

1ヘクタール当たり7000本の植樹密度ですべて南北方向に植えている。樹高をかなり高くし、全体の葉の面積を広げているのが特徴



「シャトー・ド・フロントニージュ」のブドウ畑はアントル・ドゥー・メールのブドウ栽培の基礎を作ったベネディクト派、ラ・ソヴ・マジュール修道院の傘下にあったといわれ、長い歴史を持つ。

現在のオーナーは、このシャトーを所有していたイギリス人の下で製造責任者として働き、1989年にこのシャトーを買ったステファヌ・ドゥフレンヌ氏だ。ベルギー国籍のステファヌ氏は67年に友人に誘われボルドーのシャトーの収穫に参加した。これがきっかけでブドウ栽培に興味を抱きボルドー大学醸造学部に入学した。ちょうどドゥニ・デュブルデュエ氏が講師として教壇

デュブルデュエ教授の教えに忠実な造り手

に立ち始めた頃で多くの交流があったという。

シャトー取得後、99年まで、借入金返済のために平日は外のシャトーでコンサルタントとして働き、週末に自分のシャトーの仕事をこなしながら16ヘクタールのブドウ畑を56ヘクタールに拡大した。二つのテロワールがあり、砂利混じりの粘土石灰質土壌で赤ワインを、砂利を含む泥土土壌でフルーティーな白とロゼを生産している。

ステファヌ氏はアントル・ドゥー・メールの生産家組合会長を長く務めたこともあり、ボルドー白とともにアントル・ドゥー・メール白の生産にもこだわっている。その他、ボルドー赤、カディヤック・コート・ド・ボルドー赤、ボルドー・クレマン・ド・ボルドー赤、ボルドー・ロゼ、ボルドー・クレマン・ド・ボルドーなど多様なワインを生産している。

*バルクワイン販売から徐々にシャトー元詰めを増やし、現在生産の80パーセントを直売している。

64歳になるステファヌ・ドゥフレンヌ氏(中央)。「この仕事を選んで全く後悔はない。ゼロから始め、楽しみながら自分の好きなことをやってきた。ブドウ畑で剪定挟みを片手に持って息を引き取るのが理想だ」と笑う。妻のシャタルさん(左)、娘のマリーシャさん(右)と



赤ワインの醸造、熟成には白のテクニックを導入。例えば赤の醸造温度はかつて30~32℃だったが、今は25℃程度で醸造し、フルーティーで購入してすぐに心地よく飲めるワインを造っている。しかし十分長く熟成できる



家族や友人が小型のコンクリートタンクにそれぞれ好みの絵を描いている。白ワインの醸造はすべて400リットルの樽で行う



白はセミヨン、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデル、赤はメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、マルベック、プティ・ヴェルドなど。品ぞろえはメルロを使った赤がほとんどだったが、ロゼ、辛口白ワイン、甘口白ワイン、クレマン・ロゼを加え多様化した



1960年代にシャトーを受け継いだ前オーナーはブドウ畑の面積を80ヘクタールにまで拡大し、それまでの白ワイン主体の生産から赤ワイン主体の生産に変換した。しかし、バスチャン、アナイス夫妻は、少量でもいいから自分達が誇りを持てるワインを造りたいと考え、シャトーの建物と19世紀に耕作されていたシャトーの周りの畑だけを取得した。

現在、作付面積は赤13ヘクタール、白4ヘクタール、合計17ヘクタール。ほとんどがメルロだったが、新たにいくつかの赤、白品種を植え多様化した。2000年にビオの公式ラベルを取得し、現在さらに「バイオディナミ」に向けて準備を進めている。

*ドルフ・シュタイナーが提唱した有機栽培法の一つ



畑の多くはかつての海の底が隆起してできた小石混じりの粘土石灰質土壌で、至る所で細かい貝の化石が見つかる(左)。シャトーの建物は標高約85メートルのエスバングレの丘の頂上に建っている。そこから南西向き斜面の先600メートルほどの場所にガロンヌ川が流れているのが見える(右)

シャトー・ラ・バスタンヌ

Château La Bastane

バスチャン、アナイス夫妻と1カ月前に生まれたばかりのエミールちゃん。シャトーを取得してから建物を再建しワインツーリズム向けに10人用民宿を整えた

テロワールの個性を表現した本物のワイン

「シャトー・ラ・バスタンヌ」はボルドー市内から30キロほど南に下ったガロンヌ川右岸の甘口白ワインの産地、カディヤック地区にある。かつて「シャトー・ド・レスバングル」と呼ばれていたこのシャトーも甘口ワインの評判が高く、地元の人達に

「シャトー・ラ・バスタンヌ」の名称は、2017年にこのシャトーを取得したバスチャン・ペストゥリ氏とアナイス・ベルナルさん夫妻が命名した。バスチャン氏はフランス大

手企業のオーナーファミリーの一人で、企業経営に参加することもできたが、ブドウ栽培に興味を抱き、ボルドー高等農業学校で学んだ後ボルドー右岸のシャトーで働いてきた。

一方、アナイスさんはメドックのドメーヌで生まれ育ち、フランスのエリート校、HEC経営大学院を卒業し、税務監査官を務めた後、家族の経営するシャトーに戻って両親とともに働いていた。ピオ栽培を実践しながらテロワールの個性を表現した本物のワインを造りたいと願っていた二人が出会い、1年半かけて探し当てたのが「シャトー・ラ・バスタンヌ」だ。

シャトー・ド・ベル Château de Bel



親しい友人から「ワインを語る詩人」と呼ばれるオリヴィエ・カズナーヴ氏。「私はプティ・アルティザン・ヴィニエロン。量は少ないが15種類のワインを造っている」と自信たっぷりに語る

「シャトー・ド・ベル」はリブルヌの町から車で10分ほど南下したドルーニュ川沿いにある



独学の醸造技術を駆使し詩的な製品を造る

「シャトー・ド・ベル」のオーナー、オリヴィエ・カズナーヴ氏は1964年生まれで今年56歳。ワインとは無関係の世界で育つたためデギュスタシオン（テイステイング）、ブドウ栽培、ワイン醸造とも独学だ。10代後半に出合ったワインの魅力が忘れられず、ワインの世界に少しだけでも近づきたいと考えて探り当てたのが

ワインの輸出業務だ。その後、98年にフランスのワイン通販の先駆けとなった「シャトー・オンライン」の立ち上げに参画した。しかし、直接自分自身でワイン造りをしたいという思いを押し止めることはできず、2001年に共同出資分を売却し、03年、40歳の時に出会って結婚したアンヌ・ミュランさんとともにドルーニュ川沿いにある4・5ヘクタールのブドウ畑を取得した。

生産の主体はAOCボルドーの「エシャペ・ベル」赤、白、ロゼ、そしてAOCボルドー・シュベリユールの「シャトー・ド・ベル」赤、同じく「シャトー・ド・ベル」ラ・カピテンヌ」だが、その他にも興味深いキュヴェがいくつもある。なかでもミユスカデルを2年半、注ぎ足しをせず500リットルと600リットルの樽で熟成した「ベル・オン・ブラン」、さらにはアペラシオンの規定にとらわれず、500リットルの樽で醸造、熟成したカベルネ・フランの八つの異なるミレジム（2011〜2018年）をソレラシステムでブレンドしたヴァン・ド・フランス規格の「フラン・ド・ベル」などは本当にユニークで、ボルドー・ワインのイメージを突



右から「エシャペ・ベル」ロゼ、白「ベル・オン・ブラン」「エシャペ・ベル」赤、「シャトー・ド・ベル」赤、「シャトー・ド・ベル」ラ・カピテンヌ、ミユスカデルはミユスカデル、シュナン・マルベックそれぞれ100パーセントのキュヴェ。左はカベルネ・フラン100パーセントの「フラン・ド・ベル」

キ崩すものだ。05年から改植を行い、質の良いメルロとともにカベルネ・フランを植えた。また、わずかな量だがマルベックと白品種、シュナン・ブランを植えている。一時面積を増やしたが、16年にピオダイナミに転換して再びブドウ畑の面積を減らしている。



ドルーニュ川河岸に作られた「シャトー・ド・ベル」のテラスでは、川の水位が低い8月、9月に、満潮にともなって大西洋から押し寄せるマスカレと呼ばれる潮津波（しおつなみ）を見ることが出来る（右）。収穫したばかりのシュナン・ブラン。除梗後、1週間低温でマセラシオンを行う（左）



ヴィニエール・シオザール

Vignobles Siozard



20年ほど前から「ヴィニエロン・アンデパンダン」の会員。今年にはコロナ禍の影響でさまざまな見本市、展示即売会がすべてキャンセルされ販売が難しくなっている



モノセパージュとジャールで差別化を図る

「ヴィニエール・シオザール」はアントル・ドゥー・メール地区のリュゲニャック村でシオザール家が200年にわたって経営しているブドウ園。現在、ドメーヌを管理している41歳になる双子の兄弟、ローラン氏とダヴィッド氏は6代目に当たる。ブドウ畑の面積はリュゲニャック



耕作、醸造を担当するローラン氏（左）と、数年前にドメーヌに加わり主として輸出を担当しているダヴィッド氏（右）。2016年に「テラ・ヴィティス」、18年に「HVE3」の認証を得た。現在、ビオに転換中で、近々公式認証を得る予定

村にある「シャトー・デュ・クラウゼ」に取得した「シャトー・ラビネス」の8ヘクタール、合計63ヘクタールこれらの畑で、計九つのアペラシオンを生産している。日本市場には長年数社を通じて輸出しており、重

要な販売先となっている。生産量の多いアペラシオン・ボルドーは厳しいブランド競争にさらされており、「ヴィニエール・シオザール」では差別化のためにキュヴェの個性化を進めている。その一つがモノセパージュ（単一品種）のAOCボルドー「イブサム」だ。5年前にメルロをリリースし、続いてカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、カブルネールを市場に出し、今年プティ・ヴェルドを加えた。イブサムシリーズのうちメルロはSO₂（二酸化硫黄）フリーのいわゆるヴァン・ナチュール（自然な手法で造られたワイン）だ。

マルベック50パーセントとカベルネ・ソーヴィニオン50パーセントをブレンドした「ヴィラ・リュカニウス」もオリジナルなキュヴェだ。

1年前から使い始めたジャール（甕）はイタリアの専門業者が特殊な粘土を使って作ったもので、容量は750リットル、ちようどボトル1000本分。中に入っているのは、発酵を終えた2019年産のメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、カブルネール、マルベック、プティ・ヴェルド6品種を同量ブレンドしたもの。年末に、ブルゴーニュ・スタイルのボトルに詰め、特別ラベルで販売することになっている。



白ワインはスキンコンタクトを行い、低温で発酵し、細かいオリの上で熟成させる。ロゼは潜在アルコール度数10〜12℃で収穫し、プレス方式で造る。赤ワインはブドウの持つ潜在性をできるだけ引き出すようにルモンタージュを毎日行いタンニン、色など内容を抽出し、12月から18カ月間熟成する

ヴィニョブル・エルムエ

Vignobles Hermouet

ファミリーが住む、サイアン村の住居は19世紀の瀟洒なシロンドスタイルの美しい館だ



「ヴィニョブル・エルムエ」は1984年にジョエル・ロワさんと結婚した農業エンジニアのフィリップ・エルムエ氏が、義父のルイ・ロワ氏が耕作していた約10ヘクタールのブドウ畑を87年に引き継ぎ発展させたもの。その元となった

ヴィル・グージュ村にある「シャトー・ロック・メナール」は道一つ隔ててフロンサックと

丁寧な仕事で造られる大変ピュアな味わい

接している。合計38ヘクタールの敷地の一部にブドウ栽培には向かない固い岩盤が露出した場所があり、作付面積は28ヘクタール。

長い間、AOCボルドー・シユベリユールの赤ワインだけを造ってきたが、かつて生産の主体だった白ワインの伝統を復活させるために、2010年と11年にソーヴィニオン・ブランとセミヨン1ヘクタールずつ植樹し、白ワインの生産を始めた。

さらに14年から、100パーセント樽で醸造した白のスメシヤル・キュヴェ「シャトー・ロック・メナール・グラン・ド・キュヴェ」を生産している。赤

ヴィル・グージュ村に広がるドメヌのブドウ畑は起伏があり特殊なマイクロ気候を持っている(上)。「シャトー・ロック・メナール」のワインの一部は「クロ・デュ・ロワ」で醸成される(下)



フィリップ・エルムエ氏(右)の息子のアルチュール氏(左)は今年28歳。高等商業学校でワインビジネスを学び、オーストラリアでワイン造りの研修を行った後、1年半前に後を継ぐためにシャトーに戻り働き始めた



「シャトー・ロック・メナール」赤の年間生産量は約6万本。ステンレスタンクで醸造、熟成する「シャトー・ロック・メナール」白は約1万2000本。パリック醸造、熟成する「シャトー・ロック・メナール」白、「グランド・キュヴェ」は約2000本。この他「クロ・デュ・ロワ」(22ヘクタール)で約11万5000本のフロンサックを生産している

はステンレスタンクで醸造し、その後1年から1年半半タンクとパリックで熟成する。伝統的な造りだが、各工程で非常に丁寧な仕事跡が感じられる。ピュアで美しい果実味を持った信頼できるボトルだ。これまでは赤ワインはメルロ95パーセント、カベルネ・ソーヴィニオン5パーセントのブレンドで生産してきたが、最近、カベルネ・フランを植樹するなど品種を多様化している。醸造は「シャトー・ロック・メナール」の醸造所で行っているが、樽熟成の一部は1.5キロほど離れた隣村、サイアン村にある「クロ・デュ・ロワ」の熟成庫を使っている。生産量が増えたので、効率的に熟成を行うためのスペースが必要になっている。そのために「ロックメナール」の地下に、パリック用のシェ(貯蔵庫)を建設する計画を立てている。



パトリック・カルテロン氏。3人の子供達はいずれカルテロン家のブドウ栽培を引き継ぐ予定。2011年に念願だったサンテミリオン・グラン・クリュのブドウ畑を取得し、「シャトー・ラ・フルール・ブナン」と名付け販売を始めた



ゲストルームの壁にファミリーの写真とともにカルテロン家が1844年に初めて土地を取得した時の登記証明書のコピーが額装されている

ルテロン家のブドウ栽培の伝統を守るためにシャトーに戻る決心をした。パトリック氏が85年に建設した醸造所は、醸造コンサルタントの経験と知見を元に最新鋭の設備を導入したもので、注目を集めた。また、90年に全館空調の樽熟成庫とボトル保管庫を建設し、その後も最新鋭のプレス機、選果設備を相次いで導入するなど生産設備に多額な投資を行ってきた。2005年以降は特に、環境問題、消費者の健康問題に関して力を入れ始め、醸造過程や農業機械の洗浄にもなって発生する汚染水の浄化装置の建設、環境負荷を最小限に抑えるための新しい散布機械の導入などを進めてきた。さらに、18年に生物多様性の尊重、害虫対策などを定めた公的環境規格「HVE3」の取得を機に自然保護、エコロジーの面で新しい活動

を積極的に進めている。ブドウ畑は現在45ヘクタール。品ぞろえは幅広く、AOCボルドー、AOCボルドー・シユベリユール合わせて12種類に上る。その中で注目されるボトルの一つが、15年前から造っているSO₂無添加のヴァン・ナチュール赤だ。19年から、赤に加えてヴァン・ナチュール・クレレを、ブルゴーニュスタイルのボトルを使い販売を始めた。

シャトー・ブナン

Château Penin



生物の多様性を図るために、シジュウカラやコウモリ、ハチの巣などをあちこちに作り、庭に昆虫の繁殖設備をしつらえている



「シャトー・ブナン」は1854年の創設で、4代目に当たるユベール・カルテロン氏が1964年にボトル販売を始めた



今年の白はほとんど腐敗がなく、ボリューム感がある。またアロマが心地よく生き生きした酸が残っている

自然保護、エコロジーで新しい活動を展開

「シャトー・ブナン」はブドウ栽培、醸造、販売すべての面において極めて模範的で、AOCボルドー、ボルドー・シユベリユールを語る時にベンチマークとなるシャトーだ。今日の名声を築いたのは1982年にシャ

トーの経営を引き継いだ5代目に当たるパトリック・カルテロン氏。ボルドー大学醸造学部を卒業後、醸造コンサルタントとして多くのシャトーの指導に当たっていたが、81年に父親のユベール氏が亡くなり、カ

ルトロン家のブドウ栽培の伝統を守るためにシャトーに戻る決心をした。パトリック氏が85年に建設した醸造所は、醸造コンサルタントの経験と知見を元に最新鋭の設備を導入したもので、注目を集めた。また、90年に全館空調の樽熟成庫とボトル保管庫を建設し、その後も最新鋭のプレス機、選果



ヴァン・ナチュールに限らず、「シャトー・ブナン」のワインは大変ピュアで新鮮だ。どれも極めて安定した質で安心して飲める。これは醸造技術者として長くワインコンサルタントの仕事に携わってきたパトリック氏の技量の蓄積によるものだろう

シャトー・クロワ・ムトン

Château Croix Mouton

7年ほど前に醸造所を拡張し、総キャパシティ2200ヘクトリットルの最新ステンレスタンクを設置した。前オーナーの時代のセメントタンクも使っている



「シャトー・クロワ・ムトン」は毎年、Mの書体を変えたデザインラベルを使う。また、2010年からすべてにディアムのコルク栓を採用した

フロンスアックの西、ドルドーニュ川右岸のリュゴン村に「シャトー・クロワ・ムトン」がある。川に接する少し高台になった場所にシャトーがあり、ポイヤック村の「シャトー・ムトン・ロスチャイルド」と同様、小高い丘を意味する「ムトン」がシャトーの語源になっているようだ。

20世紀初頭に所有者が代わってから徐々に衰退し、名声を失ったこのシャトーを1997年に取得し、再建したのがジャン・フィリップ・ジャヌエックス氏だ。最初に購入した約17ヘクタールの「シャトー・ムトン」のブドウ畑に、隣接する「シャトー・

高品質で飲みやすい日常消費ワインを追求

レ・コンセイユ」の50ヘクタールのブドウ畑を加えて「シャトー・クロワ・ムトン」と改名した。その後、さらに近隣のブドウ畑を取得して75ヘクタールに拡大している。

粘土泥灰質の均質な土壌で特にマグネシウムを多く含んでいる。作付け品種はメルロ96パーセント、カベルネ・ソーヴィニヨン2・5パーセント、マルベック1パーセント、ブティネ・ヴェ



赤は26〜27℃で醸造し、オークのチップを入れたタンクでマロラクティック発酵を行う

左のジャン・フィリップ・ジャヌエックス氏はジャヌエックス家の4代目。米国でMBAを取得後1994年に独立した。長男のジョゼフ氏(右)はボルドー高等ビジネススクールの最終学年に在籍中



「ドメーヌ・オット」のロゼを目標に今年から造り始めたロゼ。500リットルの樽で醸造、熟成し、1日3回*2バトナージュを行う

ルド0・5パーセント。生産の主体は「シャトー・クロワ・ムトン」(年間生産量約45万本)とセカンドワイン「ゼルヴ・ド・シャトー・クロワ・ムトン」(同20万本)だが、リュウ・デイ、コンセイユのブドウを使った「シャトー・ル・コンセイユ」、そして樹齢60センチメートル、樹間80センチメートルで1ヘクタール当たり2万本の株を高密度に植樹した畑から造る特別キュヴェ「20mille」(同約5000本)がある。その他、実験的に約2万本のSO₂フリーのボトルを生産している。これまで赤ワインのみだったが、今年の実験的にロゼ、白の生産を始めた。

ジャン・フィリップ氏は、「アベラシオン・ボルドーの栽培家はグラン・クリュ・クラッセに対してコンプレックスを抱き、高級ワインの真似をしてきた。もっと飲みやすい、日常消費タイプのワインに戻ればボルドー・ワインは至る所で消費されるようになる」と主張する。

シャトー・ブティネ

Château Boutinet

右から、夫妻の愛犬、ジェリコが描かれている「ル・クレレ・ド・ブティネ」(年間生産量約4000本)、タンク醸造、タンク熟成の「シャトー・ブティネ」(同約4000本)、1年使ったバリックで15カ月間熟成する赤のキュヴェ・スペシャル「タリド・ブティネ」(同約2000本)



ブドウ畑の一角に建設した総重量約5トン、約100平方メートルのモンゴル風テント「ヨルト」。ここで試飲会を行ったり、ナタリーさんがヨガ教室を開いたりしている



小さな醸造所の中にクレレ用のタンクが設けられている。冷却マセラシオンで色を得た後、フリーラン果汁だけを約16℃で醸造する(右)。廃墟と化した18世紀のシャトーを再建し、ワインツーリズムのための宿泊施設を作るのがナタリーさんとジェローム氏の夢だ(左)

1997年からボルドーでワイン観光、通訳の仕事をしているボルドー生まれのナタリーさん(右)と、リブルヌで生まれ、メドックの「シャトー・レオヴィル・ラス・カズ」の支配人を40年間続けた父親の下で育ったジェローム氏(左)



AOCボルドーのブドウ畑の価格は、メドックやサンテミリオンのブドウ畑と比べるとまだ比較的安い。そのため、衰退し、名声が失われたシャトーを購入し、再建に夢を託す人達が比較的挑战しやすい。ワインツーリズムの通訳ガイドとして働いていたナタリー・エスクレドさんと、ブドウ栽培、醸造技術を学び、ソミュール・シャンピニーやボムロールで働いていたジェローム・デボワジェ氏の二人が2011年に取得した「シャトー・ブティネ」もそうした、

あふれる情熱と大きな夢を抱いて取り組んでいるプロジェクトの一つだ。二人が出会ったのはボルドー大学醸造学部が社会人を対象に週2回開いているテイステイキングと醸造学を学ぶコース。ナタリーさんはシャトーを拠点にワインツーリズムを行う構想を温めていて、ワインを自分の手で生産したいと考えていたジェローム氏の夢とぴったりと重なり合い、すぐに冒険が始まった。

取得した敷地面積は28ヘクタールで、うち約12ヘクタールがブドウ畑。

多くはシカやキツネ、イノシシなどが住む森や草原だが、ここでワインツーリズムを展開しようと考えている二人には大きな魅力だった。また、壁だけを残して廃墟と化した、18世紀に建てられたシャトーも、いつか往時の姿を復元させたいと二人の夢をかき立てた。

「シャトー・ブティネ」の前オーナーは1960年代初頭からブドウ畑の管理を協同組合にまかせたため、シャトーの知名度や販売網は全くなく、ゼロからの出発となった。購

入した年にシャトーの一部を再建して小さな醸造所を作ったが販売は容易ではなく、今でもシャトーで醸造しているのは3・5ヘクタール分だけで、その他のブドウは協同組合に納入している。将来、白の生産を増やすと同時にシャルドネ、シュナン・ブランを植え、IGPアトランテック規格の製品を考えている。そのために、醸造設備を増強し、徐々にシャトーでの生産を増やし、協同組合から自立したいと、ジェローム氏は語っていた。

ビオワイン生産とワインツーリズムを結合

シャトー・ランクロ
Château L'Enclos
15.0 / 20 Point



シャトー・ル・ゲ
Château Le Gay
16.0 / 20 Point



**AOC ボルドー・
シュペリユール
注目の24本**

シャトー・ドミ・クール・
キュヴェ・ヴィタ
Château
Domi-Cours
Cuvée Vitae
15.0 / 20 Point



キュヴェ・ノカ
Cuvée Nokat
15.5 / 20 Point



シャトー・ド・バランシェール
Château de
Parenchère
15.0 / 20 Point



エブラール・エクセランス・
ブラン・ブリュット
Hébrard Excellence
Blanc Brut
15.0 / 20 Point



**AOC クレマン・
ド・ボルドー
注目の11本**

シャトー・
ダヴィッド・
ポーリュ
Château
David Beaulieu
15.0 / 20 Point



シャトー・
デュ・ボワ・
シャンタン
Château
du Bois Chantant
16.0 / 20 Point



シャトー・ジャルジ・
ポーリュ・キュヴェ・
プレスティージュ
Château Jalousie
Beaulieu Cuvée Prestige
17.0 / 20 Point



デュクール・
レゼルヴェ・ド・
ファミーユ
Ducourt Réserve de
Famille
15.0 / 20 Point



シャトー・ボネ・
レゼルヴ
Château Bonnet
Réserve
15.5 / 20 Point



**AOCボルドー
注目の24本**

シャピユ・ブリュット
Chapput Brut
15.0 / 20 Point




ラ・バスタヌ・クレマン・ロゼ
2018年
La Bastane
Crémant Rosé 2018
16.5 / 20 Point




シャトー・
ラ・フランス
Château La France
15.0 / 20 Point




クロール・ド・
トゥルーズ・
ロートレック
Couleurs de
Toulouse Lautrec
17.0 / 20 Point



シャトー・ボネ
Château Bonnet
15.0 / 20 Point



シャトー・タンベルレ
Château Timberlay
15.5 / 20 Point



エサンシエル・ド・
シャトー・ル・
グラン・ヴェルデュ
Essentiel de Château
Le Grand Verdus
16.0 / 20 Point



バッド・ガール
Bad Girl
15.0 / 20 Point



ジュリアン・バルタザック・
ブリュット・ロゼ
Julien Barthazac
Brut Rosé
16.0 / 20 Point



シャトー・ラモット・
ヴァンサン・
エリタージュ
Château
Lamothe-Vincent
Heritage
15.0 / 20 Point




シャトー・ル・グラン・ヴェルデュ・
グランド・レゼルヴ
Château
Le Grand Verdus
Grande Réserve
15.5 / 20 Point



シャトー・プナン・
グランド・
セレクション
Château Penin
Grande Sélection
16.5 / 20 Point



シャトー・ベルヴュ・
マルジャン
Château
Bellevue Marchand
15.0 / 20 Point



シャトー・
ドンジョン・ド・
ブルイニャック
Château Donjon de
Bruignac
15.0 / 20 Point



シャトー・
ビュイソン・ルドン
Château
Buisson Redon
16.0 / 20 Point



**AOC
ボルドー・クレレ
注目の6本**

ジュリアン・バルタザック・
ブリュット・ブラン
Julien Barthazac
Brut Blanc
16.0 / 20 Point



シャトー・
ヴィルクロン
Château Vircoulon
15.0 / 20 Point




シャトー・メゾン・
ノーブル・キュヴェ・
プレスティージュ
Château Maison Noble
Cuvée Prestige
15.5 / 20 Point



シャトー・ジャルジ・
ポーリュ
Château
Jalousie Beaulieu
16.5 / 20 Point



シャトー・ロデュク・
クラシック
Château
Lauduc Classic
15.0 / 20 Point



パシヨネル
Passionnel
15.0 / 20 Point



シャトー・ド・
フォントニユー
Château de
Fontenille
16.0 / 20 Point




シャトー・
メゾン・ノーブル
Château
Maison Noble
16.0 / 20 Point



ジャイアンズ・
ピオ・ブリュット・ブラン
Jaillance
Bio Brut Blanc
16.0 / 20 Point



シャトー・
クロワ・ムトン
Château
Croix Mouton
15.0 / 20 Point



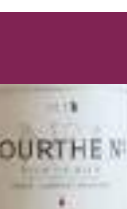
シャトー・ド・バランシェール・
キュヴェ・ラファエル
Château de
Parenchère
Cuvée Raphaël
15.5 / 20 Point



シャトー・ル・
conseil
Château
Le Conseiller
16.5 / 20 Point



ドゥルト No1
Dourthe N°1
15.0 / 20 Point



シャトー・ピレ
Château Pilet
15.0 / 20 Point




シャトー・グラン・ジャン
Château
Grand Jean
15.5 / 20 Point



クレレ・ド・
リゼンヌ
Clair et de
Lisennes
15.5 / 20 Point



カルヴェ・ブリュット
Calvet Brut
16.0 / 20 Point




シャトー・パンシル・
キュヴェ・アリックス
Château Panchille
Cuvée Alix
15.0 / 20 Point



シャトー・レ・
グラヴィエール・ド・
ラ・ブランディール
Château Les Gravières de
La Brandille
15.5 / 20 Point



シャトー・レ・ランボ・
キュヴェ・エクセランス
Château
Les Rambauds
Cuvée Excellence
16.0 / 20 Point



ドメヌ・ヴィルジニ・
デュヌヴァン
Domaine Virginie
Thunevin
15.0 / 20 Point




シャトー・
ラリー・ラコンブ
Château
Lary Lacombe
15.0 / 20 Point



シャトー・ラ・ローズ・モントラン
Château La Rose
Montauran
15.5 / 20 Point



シャトー・ド・
フォントニユー
Château de
Fontenille
15.0 / 20 Point




キュヴェ・イコヌ・ブラン・
ド・ノワール 2012年
Cuvée Icône
Blanc de
Noirs 2012
16.0 / 20 Point



シャトー・
メゾン・ノーブル
Château
Maison Noble
15.0 / 20 Point



シャトー・ランドロー
Château Landereau
15.5 / 20 Point



シャトー・フルール・
オ・ゴサンス・
ラ・ヴィミニエール
Château Flour Haut
Gaussens La Viminière
16.0 / 20 Point



ミッシェル・リンチ・
オルガニック
Michel Lynch
Organic
15.0 / 20 Point



シャトー・レ・
ランボ・キュヴェ・
クレム・ド・フュ
Château Les Rambauds
Cuvée Crème de Fûts
15.0 / 20 Point



シャトー・プナン・
ナチュール
Château
Penin Natur
15.5 / 20 Point



シャトー・ティコレ
Château Thieuley
15.0 / 20 Point



クレマン・ド・ティコレ 2018年
Crémant de
Thieuley 2018
16.0 / 20 Point



ラ・レゼルヴ・デュ・
シャトー・
クロワ・ムトン
La Réserve du
Château Croix Mouton
15.0 / 20 Point




ジャン・ド・フルレ
Champ
de Fleuret
16.0 / 20 Point




ランクロ・ド・
ヴィルジニ
L'Enclos de
Virginie
15.0 / 20 Point




Bdx レヴォリューション
Bdx Revolution
15.5 / 20 Point



シャトー・プナン・
クレレ・ナチュール
Château Penin
Clair et Natur
15.0 / 20 Point



デュロン・クレマン・
ドゥミ・セック・ブラン
Dulong Crémant
Demi-Sec Blanc
15.0 / 20 Point

