

AOC ボルドー・シュペリユール

手に取りやすい気軽さが魅力

AOC ボルドー &



コロナ禍により世界中で家庭でのワイン消費が増えている。そんな中、手軽に飲めるACボルドー・ワインの価値が見直されている。AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユール生産者組合の協力を得て約150本の2019年ヴィンテージを試飲し、手ごろな価格で入手できる質の確かなワインを選んだ。また、最近注目されている組合傘下の栽培家を訪ねた。

text & photographs by Toshio MATSUURA (Paris)



見事なワインが見付かる AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユール



AOCボルドーとAOCボルドー・シュペリユールはボルドー・ワイン生産地域の主要な部分を占めるが、そのうちの数千万本はあまり知られていない。生産者間の競争は激烈で、質が劇的に向上しており、丁寧に探すと本当に口当たりが良く、すぐに美味しく飲める高品質のワインが見付かる。

約11万ヘクタールの畑の至るところでAOCボルドーのワインが造られているが、特にアントル・ドゥー・メール地域での生産が多い。赤ワインの主要品種はメルロ、次いでカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン。そのほかマルベック、プティ・ヴェルド、カルメネールなども認可されていて、それらを使った単一品種のキュヴェも一定の成功を得ているが、多くはブレンド用のセカンド品種となっている。

AOCボルドーの収穫率は長い間1ヘクタール当たり60ヘクトリットルだったが、2019年は質を上げるために54ヘクトリットルとなった。これはほかのアペラシオンの平均的な収穫率より低い。AOCボルドーよりさらに厳しい条件が課せられているAOCボルドー・シュペリユールの収穫率は50ヘクトリットル。加えて樹齢21年以上、最低9カ月熟成などの義務規定がある。

AOCボルドーの2019年ヴィンテージの生産量は500万ヘクトリットル、約6億6600万本。うち赤ワインが85パーセントを占める。17年は霜害、18年はべト病の被害で収穫量が大幅に減少した。これに比べ19年は平年並みの収穫量となった。

19年の冬は暖かく乾いた天候で、春は比較的雨

が多かった。霜害があったが被害は軽微だった。6月に入ると好天が戻り、開花は短期間に順調に進み、安定していた。これが2019年ヴィンテージの重要なキーワードになる。

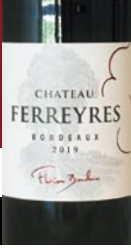
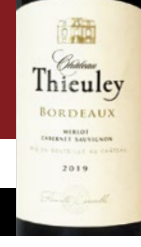
7月、8月は記録的な猛暑で、ブドウはとてもよく熟した。その後、収穫は昼間暑く夜涼しいという理想的な条件の下で行われた。

19年ヴィンテージは18年、20年と同様に、秀でたヴィンテージで、17年よりはるかに良い年だ。

ボルドー・ワインは極めて高額で取引される格付けシャトーによって特別な品質イメージを確立しているが、逆にそれらのワインが一般ワイン愛好家に「ボルドー・ワインは近付きがたい」というイメージを与えている。しかし、格付けシャトーは全体の5パーセントに満たないのだが、それが、ボルドー・ワイン生産の多くを占めるAOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユールのワインを覆い隠している。AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユールのワインの価格は大変手軽で、驚くような価格で売られている。そして広いボルドーにはまだまだ多くの「金塊」が隠れている。

アントル・ドゥー・メールはさまざまな歴史的経緯があり、左岸のグラヴ、メドック、また右岸のサン・テミリオン、ボムロールのように輸出の牽引力になるような格付けシャトーが作られなかった。これが販売面で弱点となっている。しかし、アントル・ドゥー・メール地域には格付けシャトーレベルのワインを造るために必要なすべての要素、テロワールがある。そして、潜在性をもったこのテロワールの価値を掘り起こすために、情熱を持ち、才能のある栽培家が入植している。

AOCボルドーの赤は若いうちに、メルロによってもたらされる魅力的な柔らかい果実味を味わうべきだ。一方、AOCボルドー・シュペリユールは長い熟成のポテンシャルを持っている。しかも価格が非常に手ごろだ。AOCボルドー・シュペリユールは世界で最もクオリティー／プライスの良いワインだと言って間違いはない。

シャトー・ル・メーヌ・チュロン Château Le Mayne Turon M 46% CS 30% CF 24% 15.0 / 20 Point 	シャトー・トゥール・ド・ミランボ キュヴェ・パッション Château Tour de Mirambeau Cuvee Passion M 70% CS 20% CF 10% 15.5 / 20 Point 	ヴィニョーブル・ボナンジュ ミランボ Vignoble Bonnange Le Cot ML 100% 16.0 / 20 Point 	150本テイスティング! 厳選 59 本
シャトー・ボワソン Château Boisson M 80% CS 20% 15.0 / 20 Point 	シャトー・フェレール Château Ferreyres M 80% CS 10% CF 10% 15.5 / 20 Point 	シャトー・レオタン プティ・ヴェルド Château Léotins Petit Verdot PV 100% 16.0 / 20 Point 	AOC ボルドー、 AOC ボルドー・ジュベリユール 生産者組合の協力を得て、 約150本の2019年 ヴィンテージをテイスティングした。 その中でも、特に品質の高かった 上位ワインを紹介する。 どれも手に入れやすい 価格帯のワインだ。
シャトー・レノ・ラコスト Château Reynau Lacoste M 60% CS 30% CF 10% 15.0 / 20 Point 	ドメーヌ・ヴィルジニ・チュヌヴァン Domaine Virginie Thunevin M 100% 15.5 / 20 Point 	シャトー・ラ・フレネル エモション Château La Freynelle Emotion M 70% CS 30% 16.0 / 20 Point 	品種 M メルロ CS カベルネ・ソーヴィニヨン CF カベルネ・フラン PV プティ・ヴェルド ML マルベック
シャトー・サント・バルブ メルロー Château Sainte Barbe Merlot M 100% 15.0 / 20 Point 	シャトー・バラン・ラルケット Château Ballan-Larquette M 55% CS 30% ML 15% 15.0 / 20 Point 	シャトー・マンヴィエル Château Minvielle M 70% CS 30% 15.5 / 20 Point 	AOC ボルドー 28 本
シャトー・ボネ Château Bonnet M 60% CS 40% 15.0 / 20 Point 	シャトー・ブリオ Château Briot M 38% CS 62% 15.0 / 20 Point 	シャトー・ティウレ Château Thieuley M 70% CS 25% PV 5% 15.5 / 20 Point 	シャトー・オ・メロ ランスタン H Château Haut Meyreau L'Instant H CF 100% 16.5 / 20 Point 
バルトン&ゲティエ ボルドー・ルージュ Barton & Guestier Bordeaux Rouge M 60% CS 40% 15.0 / 20 Point 	シャトー・コンパサン Château Compassant M 100% 15.0 / 20 Point 	バロン・ド・リューズ Baron de Luze M 40% CS 60% 15.5 / 20 Point 	クレスマン・モノポール Kressmann Monopole M 45% CS 43% CF 12% 16.5 / 20 Point 
シャトー・ラモット・ヴァンサン アンタンス Château Lamothe-Vincent Intense M 70% PV 30% 15.0 / 20 Point 	シャトー・グルネ Château Grenet M 40% CS 40% ML 20% 15.0 / 20 Point 	ドゥルト No.1 No1 de Dourthe M 67% CS 30% CF 3% 15.5 / 20 Point 	シャトー・ジョワナン Château Joinin M 95% CF 5% 16.0 / 20 Point 
シャトー・ド・フーコー Château de Foucaud M 75% CS 10% CF 15% 15.0 / 20 Point 	シャトー・ベレール Château Bel Air M 75% CS 15% CF 10% 15.0 / 20 Point 	シャトー・ド・フォントニル Château de Fontenille M 80% CF 20% 15.5 / 20 Point 	シャトー・ブイユロ フリユイ・ドートンヌ Château de Bouillerot Fruit D'Automne M 80% CF 20% 16.0 / 20 Point 

シャトー・
ブラジュローヌ

Château Bragelone

M 90% CF 10%

15.5 / 20 Point



シャトー・サント・
バルブ
MEN & GUS

Château Sainte Barbe
MEN & GUS

M 85% CS 7%
CF 3% PV 5%

16.0 / 20 Point



シャトー・
ペジョー キュヴェ・
スペシャル

Château Peychaud
Cuvée Spéciale

M 75% CS 25%

16.5 / 20 Point



AOC ボルドー・
シュペリール

31本

シャトー・レニャック
グランヴァン・ド・
レニャック

Château Reignac
Grand Vin de Reignac

M 67% CS 25%
CF 8%

15.5 / 20 Point



シャトー・フルール・オ・ゴサン

Château
Fleur Haut Gaussens

M 85% CS 5%
CF 5% ML 5%

16.0 / 20 Point



シャトー・ドンジョン・ド・
ブリュニャック プレミアム

Château Donjon de
Bruignac Premium

M 70% CF 30%

16.0 / 20 Point



シャトー・
メゾン・ノブル
キュヴェブレステージ

Château Maison Noble
Cuvée Prestige

M 70% CS 30%

16.5 / 20 Point



シャトー・ド・スガン

Château de Seguin

M 60% CS 36%
CF 2%

15.5 / 20 Point



シャトー・
ラ・フランス キュヴェ・
ヌートル・カルボン

Château La France
Cuvée Neutre Carbone

M 86% CS 12%
CF 1% ML 1%

16.0 / 20 Point



シャトー・レ・
グラヴィエール・ド・ラ・
ブランドー

Château Les Gravières
de la Brandille

M 65% CS 20%
CF 15%

16.0 / 20 Point



シャトー・ムーラン・
ド・フェラン

Château Moulin
de Ferrand

M 25% CS 38%
CF 32% ML 5%

16.5 / 20 Point



シャトー・レストリユ
カップマルタン

Château Lestrille
Capmartin

M 90% CS 10%

15.5 / 20 Point



シャトー・ル・ノブル
キュヴェ・エリタージュ

Château Le Noble
Cuvée Héritage

M 70% CS 10%
CF 20%

16.0 / 20 Point



シャトー・マルダン

Château Maledan

M 97% CF 3%

16.0 / 20 Point



レスプリ・リゼンヌ

L'Esprit Lisennes

M 25% CS 60%
CF 15%

16.5 / 20 Point



シャトー・
ロック・モーリアック
グランヴァン

Château Roques Mauriac
Grand Vin

M 40% CS 10%
CF 50%

15.5 / 20 Point



シャトー・ド・
ラヴァニャック

Château de Lavagnac

M 80% CS 5%
CF 15%

16.0 / 20 Point



シャトー・トゥール・ド・ジレ
キュヴェ・レクスプレッション・ド・
プティ・ヴェルド

Château Tour de Gilet
Cuvée l'Expression de
Petit Verdot

CS 40% PV 60%

16.0 / 20 Point



シャトー・ジャルジー・ボーリウ

Château
Jalousie Beaulieu

M 90% CS 10%

16.5 / 20 Point



シャトー・パンシル
トラディション

Château Panchille
Tradition

M 85% CF 15%

15.5 / 20 Point



シャトー・ラモット・ヴァンサン
レゼルヴ・サンヴァンサン

Château Lamothe-Vincent
Réserve St. Vincent

M 80% CS 20%

15.5 / 20 Point



シャトー・
ヴィルクール

Château Virecourt

CF 100%

16.0 / 20 Point



シャトー・バレール

Château Barreyre

M 55% CS 34%
PV 11%

16.5 / 20 Point



シャトー・ラ・クロワ・
ド・ケナック

Château La Croix
de Queynac

M 70% CS 30%

15.5 / 20 Point



ラグノ・ラレ・ミレー
シンポジウム

Raguenot Lallez Miller
Symposium

M 60% CS 25%
ML 15%

15.5 / 20 Point



シャトー・ファヨ

Château Fayau

M 40% CS 35%
CF 25%

16.0 / 20 Point



シャトー・レスカル

Château Lescalle

M 70% CS 20%
PV 10%

16.5 / 20 Point



シャトー・
ラ・コミュニオン

Château
La Communion

M 100%

15.5 / 20 Point



シャトー・アルタ・ガイア

Château Alta Gaia

M 85% CF 15%

15.5 / 20 Point



シャトー・ペジョー

Château Peychaud

M 50% CS 45%
CF 5%

16.0 / 20 Point



シャトー・ラ・
ルビエール

Château La Loubière

M 88% CS 12%

16.5 / 20 Point



CHÂTEAU LESTRILLE

Château Lestrille

シャトー・レストリュ



「世界の多くのワイン消費者はフレッシュでエレガント、気軽に楽しむことができるワインを好む」とエステル・ルマージュさん

白ワインにこだわり続ける ユニークなシャトー

ボルドーは赤ワインの産地というイメージが強い。特に、1980年代以降、赤ワイン主体のメドックやサン・テミリオンの格付けシャトーに影響されて赤ワインの生産を増やすようになった。白ワインの一大産地アントル・ドゥー・メールでも白ワインからAOCボルドーの赤ワインに転換する栽培家が増えている。

そんな中で「シャトー・レストリュ」はアントル・ドゥー・メールの白のポテンシャルをさらに引き出そうと力を入れている。現在シャトーを管理するエステル・ルマージュさんはシャトー・レストリュの5代目。

イギリスの高等商業学校で学んだ後、スペインでの生活を経てフランスに戻り、ボルドーで農業エンジニアの修士を得た。大きな転機になったのはソーヴィニヨン・ブランの世界的な産地、ニュージーランドのマラボロ地区で研修したことだ。

ルマージュさんが2001年にシャトーに加わった時、白は45ヘクタールの畑のうち2ヘクタールだけ、全生産量の5パーセント程度だった。しかし白ワインの醸造を徹底的に学び、世界市場でのポテンシャルに気付いたルマージュさんは年々白ワインの生産量を増やし、現在の作付け面積は16ヘクタールまで増えている。最近好調なロゼと合すると生産量



この10年で樽の使用を減らしたので熟成庫の一部が不要になり、食事会や結婚式などの宴会用スペースとして使っている



現在、50パーセントが輸出、50パーセントを主として通信販売を使ってフランス国内の個人客に販売している。毎月一回、手軽にワインを楽しむためのソワレを開催している

の約50パーセントになる。

特に、ソーヴィニヨン・グリとセミヨンで造る『シャトー・レストリュ・カップマルタン』（AOCボルドー）はルマージュさん独自の技法を取り入れた凝った造りだ。まずソーヴィニヨン・グリを樽で発酵、一方のセミヨンはタンクで発酵させる。5カ月後に両方をオリ引きし、今度はセミヨンを樽に、ソーヴィニヨン・グリをタンクに入れ、さらに5カ月間熟成

「シャトー・レストリュ」ロゼ、白、赤（左3本）、そして少し内容を追加した「シャトー・レストリュ・カップマルタン」白、赤、ロゼ、クレレ（中4本）。そして、クレマン・ド・ボルドー、出来のよい年にのみ造る赤の「シャトー・レストリュ・ル・スクレ」。今年、高祖父のユジェヌ・ルマージュ氏が栽培を初めてから120周年を迎えるのを記念して120周年記念ボトル「Cuvée Anniversaire 120 ans」を発表した（右）

する。そして、それらをブレンドしてタンクに入れ、全体を調和させフレッシュさを引き出す。スキンコンタクト、低温発酵と相まって、ピュアで繊細なニュアンスが生きてくる。とりわけ香りの広がりとともに特に口に含んだ時の厚みのあるアタックが素晴らしい。ソーヴィニヨン・グリに使う樽の3分の1が新樽で、一部ブルゴーニュ樽も使っている

また、2020年ヴィンテージから始めた、カップマルタンのロゼはボルドーでは珍しく100パーセント樽発酵、樽熟成した意欲作だ。





1〜2年使った古樽を「シャトー・アンジェリユス」や「シャトー・ムートン・ロートシルト」から仕入れている。70ヘクタールの畑のほとんどは機械摘みだが、振動式選果台に続いて今年から最新鋭の光学式選果機を導入し高度な選果作業を行っている

ボルドーの新たなイメージを表現

Château Haut Meyreau

シャトー・オ・メロー



ユーグ・ラボルド氏はマディラン、「シャトー・モンテュス」のアラン・ブリュモン氏と親しく、栽培哲学面で影響を受けた。「畑にできるだけ密着して活動し、アントル・ドゥー・メール地域のワインの価値を高めたい。将来はブドウ栽培だけでなく、放牧、果樹、穀物栽培などにも取り組みたい」と語っていた。

かつては赤、白、ロゼの3種のみ生産していたが、ラボルド氏が着任してから約20種類の多様なボルドー・ワインを生産するようになった。その中で特に、100パーセント、カベルネ・フランで造った「アンスタン H カベルネ・フラン」はフレッシュでみずみずしい果実味が素晴らしい。これまでのボルドー・ワインのイメージを払拭するために、かつてブルゴーニュで使われていた特製のボトルを使っている

「シャトー・オ・メロー」は1980年代半ばまで、オーナーのジャン・クロード・ベルナル氏が18ヘクタールの畑から造られるワインをすべてバルクで販売していた。シャトーで元詰めを始めたのは87年のこと。ワイン&ビール、フランチャイズ販売店約230店舗を展開する「V&B」のオーナー、ジャン・ピエール・ドゥルエ氏が共同経営者として参画してからだ。ドゥルエ氏は10年に元オーナーのベルナル氏が退職した後、

V&Bの共同経営者、エマニュエル・ブヴェ氏の支援を受けてブドウ栽培に本腰を入れ始めた。特にこの5年来「シャトー・オ・メロー」(80ヘクタール)に加え「シャトー・オロル」(5ヘクタール)「シャトー・ベルヴユ・マラルテック」(10ヘクタール)「シャトー・ラミツシエ」(12ヘクタール)などAOCボルドー、ボルドー・シュペリールの畑だけでなく「シャトー・ラ・ヴィエイユ・クロワ」(AOCフロンス)「シャトー・ル・コント」(AOCサンテミリオン・グラン・クリュ)「シャトー・トゥジナ」(AOCサンテミリオン



ン・グラン・クリュ)など周辺のアペラシオンにも畑を広げてきた。

2018年に7シャトー、合計約120ヘクタールの畑を「インヴァンディア (INVINDIA)」として集約し、生産部門の管理責任者として弱冠26歳のユーグ・ラボルド氏を招いた。ラボルド氏はカオールの農家の出身で、トゥールーズで栽培、醸造学を学び、コーネル大学に留学した後、「バロン・フィリップ・ロートシルト」社傘下の「シャトー・クレール・ミロン」で研修した。ラボルド氏は若いワイン消費層をいかに引き入れるかが販売拡大のカギになるとみており、スノッパなイメージを捨て、フルーティーで心地よく、飲みやすいボルドー・ワインを目指し、さまざまな試みを続けている。

赤品種はメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、マルベックなど。最近、メルロを引き抜き、代わりにカベルネ・フランを植樹している。また、来年、石灰質土壌に試験的にネッピオーロを植えることにしている。さらに、アラン・ブリュモン氏の助言で、小石土壌にタナを植樹することも検討している。

白品種はソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、ミユスカデル、セミヨンのほか、認可されていないグロマンサンも最近、試験的に植えた。醸造はステンレスタンクとコンクリートタンクを使っているが、将来、木桶を導入しマルベックの醸造に使うことを計画している。

*瓶詰めされていないワインのこと

Château de Brague

シャトー・ド・ブラーグ

コストパフォーマンスに優れた
クラシック・ボルドー



ノエル・ガランさんに案内された畑を見学。今年は春先の霜害に加えてうどん粉病が蔓延し大打撃を受けたとガランさんは少し落胆していた



ボルドーのシャトーは実業界で成功して財を成した人が余暇を過ごすため、あるいは財産として購入したものが少なくない。「シャトー・ド・ブラーグ」もその一つで、前世紀の初めに電車で電力を供給するカテリナケールを考案し、富を築いたエンジニアのモリス・トレヴ氏が1934年にセカンドハウスとして購入したものだ。

当時、約50ヘクタールの敷地のうち、大部分を畑が占めていたが、質の良い畑だけに徐々に集約し、現在の作付け面積は27ヘクタール。戦後も長い間、醸造したワインをすべてネゴシアン（ワイン商）に販売していた。ドメーヌで瓶詰めを行うようになったのは75年から。

醸造工学の専門家で農業エンジニアでもあったジャック・ガラン氏が2代目を継ぎ、その後、モリス・トレヴ氏の娘のエレーヌさんが栽培、醸造面に投資を行ったことで、質の良いワインが生まれ評価を得た。現在は3代目に当たる2人の孫娘が引き継いでいる。その1人、ノエル・ガランさんは建築家で2010年からシャトー・ド・ブラーグを管理している。

1934年当初、作付けのほとんどが白品種だったが、現在は白の作付けは約1・5ヘクタールとわずか。白品種はセミヨンが多いのが特徴でセミヨンは95パーセント、ソーヴィニオン・ブランが5パーセント。赤品種はメルロが主体、ついでカベル

ネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン。最近、これに加えてマルベックを植えて少し多様化した。

赤ワインは機械で収穫したブドウを選果台でより分けた後、約1週間、発酵前低温マセラシオンを行い、その後、ルモンタージュとデレスタージュを行いながらステンレスタンクで発酵させるクラシックなもの。



赤品種はメルロが主体、ついでカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン。最近、これに加えてマルベックを植えて少し多様化した。

赤ワインは機械で収穫したブドウを選果台でより分けた後、約1週間、発酵前低温マセラシオンを行い、その後、ルモンタージュとデレスタージュを行いながらステンレスタンクで発酵させるクラシックなもの。

派手さのない、クラシックなボトルで、どれも安心して味わえる。最も高いワインでも10ユーロと驚くほどコストパフォーマンスが良い。

*1 ブドウの果皮を果汁に浸す、醸造作業

*2 発酵中に、発酵槽の下からポンプで液体を吸い上げ、上からかける醸造法

*3 ピンシャーニュ、ルモンタージュと同様、ブドウの固形成分に含まれている色、成分を抽出するためのテクニックの一つ



「今年は栽培に関して本当に心配事が多く、眠れない夜が続きました。自然の猛威の前になす術がありませんでした。しかし自分で選んだ仕事ですから、すべてを受け入れざるを得ません」マルク氏はいつ会ってもエネルギーに満ちた自然な笑顔が絶えない

Château Recogne

シャトー・ルクーニュ



赤ワインは「シャトー・ルクーニュ」(約70万本)、古木を使った「シャトー・ルクーニュ テラ・ルコニタ」、そしてカルメネル100パーセントの「シャトー・ルクーニュ カルメネル」の3種。白ワインはソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニヨン・グリーをブレンドした「シャトー・ルクーニュ」のみ。このほか、ブルゴーニュ・ボトルを使った「ヴォル・リーブル メルロ」(二酸化硫黄無添加、メルロ100パーセント、ヴァン・ド・フランス)、「ヴォル・リーブル ソーヴィニヨン・ブラン」(ソーヴィニヨン・ブラン100パーセント、AOCボルドー)がある。ここ数年、樽の使用割合を大きく減らし実験的にアンフォラを使い始めた(右)



名声を裏付ける高い技術力

「シャトー・ルクーニュ」はリブルヌの町から10キロほど北上した人口3000人ほどのガルゴン村にある。16世紀のフランス王、アンリ4世がシャトー・ルクーニュに逗留しそのワインに感激したという逸話が残っており、ブドウ栽培の歴史はかなり古いようだ。現在のシャトーの名声を最初に築いたのは1938年にこのシャトーのオーナーになったダマーズ・ミヤツド氏だ。ガルゴン村に新たに作られた鉄道駅に注目し、地域のワインを集めてパリに出荷するネゴシアン

を創設し多額の利益を得た。戦後、47年にミヤツド氏の息子で化学エンジニアのジャン氏が新しい醸造技術を導入して生産を拡大した。そしてジャン氏の妻、エレヌさんが61年に当時として画期的な個人宅への通信販売を始め大成功した。さらにジャン氏の息子でボルドー大学醸造学部を卒業した3代目のグザヴィエ氏は現代的な醸造技術を駆使して質の高いワイン造りを推し進めるとともに、96年にAOCサン・テミリオン・グラン・ク

リユ「シャトー・ブティス」(25ヘクタール)を購入し、また、格付けシャトーを含むボルドー・ワインを扱うネゴシアンを発展させ「グザヴィエ・ミヤツド・ワイングループ」を拡大した。現在シャトーを相続し、管理しているのはグザヴィエ氏の息子マルク氏と娘のエロディーさんで4代目になる。2016年に父親のグザヴィエ氏が完全に退職し、2人が共同経営者としてシャトーを引き継いだ。主としてマルク氏が生産を担当し、エロディーさんが販売を担当している。シャトー・ルクーニュの畑の面積は100ヘクタール。ボルドーの畑としてはかなり大きい。鉄分を含んだ層の上に粘土砂質の土壌が広がる緩い傾斜地にあり、水はけが良い。90ヘクタールが赤、10ヘクタールが白。赤品種はメルロが主体で、次いでカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン。最近、植え替えの際にメルロの割合を減らす方向で調整していて、これまであまり顧みられることがなかったカルメネルやマルベックなどを増やしている。醸造所にはステンレスタンクと古いコンクリートタンクが混在している。約3年分のワインをストックできる十分な容量があり、回転を焦らず、必要な時間をかけてゆっくりと熟成できる。4代にわたり、エンジニアの高等教育をうけたミヤツド家の当主が一貫して革新を続けてきたワインは、堂々とした、一本筋の通ったボルドー・ワインの落ち着いた味わいがある。



谷を見下ろす高台にある館はいかにも歴史を感じさせる重厚なもの。正面のテラスに小ぶりで心地いい庭園がある

事業家が本気で挑む最高のワイン造り

「シャトー・ドンジョン・ド・ブルイニャック」はサン・テミリオンの村から15キロ南下したブスガンの村にある。もとの建物はカステイヨンの戦いで焼失し、現在残っているものは1480年に再建されたもの。約600年間、敷地と館は同じファミリーに受け継がれてきたが、手入

れが行き届かずほとんど廃墟になっていた。このシャトーを2005年に取得し、再建したのがルイーズ・エメ・デュフルさんとドゥニ・コラー夫妻だ。デュフルさんはカナダのモントリオールで原料製紙を世界中に輸出するクルチエ（仲介人）の仕事で財を成した。一方、コラー氏はエンジニアの教育を受けた後、高等ビジ

ネススクールで学び、マーケティング、販売コンサルタントとして世界中を飛び回ってきた。夫妻は退職後の住まいとしてボルドーのシャトーを購入するために2年間で95のシャトーを訪れ、最終的にシャトー・ドンジョン・ド・ブルイニャックの購入を決断したという。30ヘクタールの敷地のほとんどが森で、谷の斜面に2ヘクタールほどの畑があったが、前オーナーの時代はすべての収穫ブドウを協同組合に納めていた。新たに醸造所、熟成庫を整備しシャトー元詰めのワインを造る体制を整えた。現在、畑は新たに植樹した畑を含め2・37ヘクタールのみ。作付け品種はメルロ60パーセント、カベルネ・フラン40パーセント。すべて手摘み。

2人は栽培、醸造についてはまったくの素人だったためミッシェル・ロラン氏の下で30年以上働く優秀なワインコンサルタントのクリスチャン・ヴェリエ氏に助言を求め、同時に能力のある醸造責任者を雇った。「私たち事業家としてキャリアを積んできた。退職後の余技ではなく全力を傾けて高品質のワインを造りたいと考えた」とコラー氏は語る。生産量は計約1万本。ガレージワインのように丁寧に造られた少量生産ボトルは2008年のファーストヴィンテージから高く評価され、これまでさまざまなコンクールで多数のメダルを得ている。



Château Donjon de Bruignac

シャトー・ドンジョン・ド・ブルイニャック

2020年ヴィンテージはタンクでのマロラクテック発酵が少し遅れ、21年1月に樽詰めした。プレミアムボトル、AOCボルドー・シュペリールはフリーランのみでプレスワインは一切使わない。225リットルのボルドー樽と、225リットルに調整した特製ブルゴーニュ樽を合せて使っている



ワインは二つだけ。タンク熟成の「シャトー・ドンジョン・ド・ブルイニャック」(AOCボルドー・メルロ70パーセント、カベルネ・フラン30パーセント)、フリーランだけを使い、1年間樽熟成したあと、半年間タンク熟成する高級キュヴェ「シャトー・ドンジョン・ド・ブルイニャック プレミアム」(AOCボルドー・シュペリール)





ペリゴール地方の典型的な建築様式である広い中庭を持つシャトー・ド・パランシェール

赤3種類、白1種類、ロゼ、クレレ。
そして、良い年に赤のスペシャル
キューヴェ『エスプリ・ド・パ
ランシェール』、カベルネ・ソー
ヴィニヨン、カベルネ・フラン
のブレンドで造るロゼと、二酸
化硫黄完全無添加の『レクリ
ブリスト』はともにも2020年から造
り始めた新商品



Château De Parenchère

シャトー・ド・パランシェール



「シャトー・バランシェール」は以前、大きなフールドで熟成していたが、2001年からすべてセメントタンクで熟成している。生産責任者のリシャル・カルティ氏（左）とラファエル・ガザニオルの孫で、販売ディレクターのジュリア・ガザニオルさん

世界で高い評価を受ける名門シャトー

「シャトー・ド・パランシエル」は、
 ボルドーから東に75キロ、サン・テ
 ミリオンから東に38キロ、ボルドーの
 畑としては最も東に位置する。
 1570年にこの地方の領主だっ
 たピエール・ド・パランシエルが建
 設したシャトーを1731年に取り
 壊し、新たに作られたのが現在のシャ

トード。典型的なペリゴール地方の建築様式で、広い中庭がある。

ワイン造りは16世紀から続くと言われるが、世界的にその名が知られるようになったのはラファエル・ガザニョル氏が1958年にこのシャトーを購入してからだ。モロッコで2代にわたりブドウ栽培を続けて

きた資産家で、フランスに引き上げてこの地に根を下ろした。すでに広い畑があつたが、56年にボルドー地方を襲つた歴史的な大霜害でほとんどの樹が枯死したため大方の樹を植え替え、さらに新たに植樹し広大な一続きの畑を作り上げた。

2代目を継いだ息子のジョン氏は70年代に世界の醸造学を牽引したボルドー大学醸造学部でエミール・ペイノー教授、バスカル・リペロー・ガイヨンの薫陶を受け、シャトー・ド・

パランシエールをボルドー・ワインのリー
 ダーに押し上げることを目標に掲げ
 野心的なチャレンジを続けた。その結果
 AOCボルドー・シペリユールの壁を越
 えて世界的な評価を獲得し、世界
 30カ国に輸出するなど成功を収めた。

現在のオーナー、ペール・ランダ
ン氏はガザニオル家と親しい関係に
あつたスウェーデンのワイン愛好家
で2005年にシャトー経営を引き
継いだ。その時、生産部門の総責
任者として右岸のワインコンサルタン
トとして10年のキャリアを持つリ
シャール・カルティ氏が招かれた。

シャトーの敷地は全体で約180ヘクタール。その中で日照に恵まれ、水はけが良い70ヘクタールの最良の斜面に樹を植えている。その畑のうち白は6ヘクタールのみ。最近、森に近い場所であり熟さないカベルネ・フランの株にソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカデルを接ぎ木して、品種の転換を行った。これによって今後、白ワインの生産が増える見込みだ。

樽)は赤の高級キユヴェ「キユヴェ・ラファエル」と、良年のみ造られる「エスプリ・ド・パランシエル」に使う。カルティ氏は「AOCボルドー・シユペリユールの潜在性を極限まで追求し、量販店で売られるデイリーワインだ」というAOCボルドー・シユペリユールに関する一般消費者のイメージを変えたい」と語っていた。



地質学者、リディア&クロード・ブルギニョン夫妻の土壌分析に基づき、畑ごとに合う品種、台木を客観的に選ぶことができるようになった



訪問した9月末は20ヘクタールの白品種の収穫をすべて終えてメルロに取り掛かったところだった。春の霜害や夏のバト病の被害で今年の平均収穫率がかなり低く、1ヘクタール当り40ヘクトリットル程度になると予測している

Vignobles Lobre

ヴィニョーブル・ローブル

夫婦手に手をとって
高品質なワインを造る

アントル・ドゥー・メールの中央部に位置するリモンズ村で1734年からブドウ栽培を続けるローブル家は、1995年にボルドー大学醸造学部を卒業したジャン・クリストフ氏がシャトーを引き継いだ。5代目に当たるクリストフ氏は畑を拡大するとともに新しい醸造設備を導入し、AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリールの代表的な生産家として頭角を現してきた。

栽培、醸造を担当するクリストフ氏を助けて経営管理と販売を担当する夫人のアンドレアさんはアルゼンチンのメンドーサ出身。2002年、17歳の時、地元の栽培醸造学校海外研修先としてボルドーに来た。

その時、アンドレアさんをシャトーの研修生として受け入れ、指導教員として付き添ったのがクリストフ氏だった。2人がごく自然に恋に落ち結婚しドメーヌを継ぐことになったストーリーは容易に想像できる。

「何も知らずフランスに研修に来て、その研修が長引いていて20年になります」とアンドレアさんは冗談めかして笑う。

2人の案内で、収穫機械を使っている収穫中のメルロの畑に案内してもらった。収穫機を使う最大のメリットはそのフットワークの良さだ。手摘みの場合、あらかじめ収穫人を



クリストフ氏は、タンニンと酸が程よく、構造がしなやかで飲みやすく、糖は一切残さないがわずかに甘さを感じさせるようなワインを目指しているという



畑の状態にもよるが、大体1ヘクタールを1時間で収穫できるので、1台の収穫機械を1日フル回転すれば、10〜12ヘクタールのブドウを収穫できる

雇い、かなり早い段階でスケジュールを決めておかななくてはならない。一方、機械なら天候の悪化を察知して急遽予定を1日前倒しすることも可能だ。

畑を少しずつ買い集めて広げたため、ヴィニョーブル・ローブルの畑は五つの村に散っていて、中には25キロ離れた畑もある。約50ヘクタールが赤品種、残り20ヘクタールが白品種。赤はメルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フランに加えて、4年前にマルベックを植えた。

赤ワインの醸造に使うステンレスタンクは3300ヘクトリットル。低温マ

ヴィニョーブル・ローブルで生産、販売しているのは白3種類、ロゼ1種類、赤5種類。中核ブランドの「シャトー・ド・ロブラッド」のほか、シャトー・ルジェニャット・ジャマンのブランド名で毎年平均50万本のボトルをアンドレアさんがほとんど一人で販売、管理している。2年前にアルゼンチンワインの輸入会社を立ち上げ、活動をさらに広げた



セラシオンは行わず、ブドウをタンクに入れ、翌朝から発酵をスタートさせる。白はかなり長いスキンコンタクトを行うことで、アロマと厚みを持たせる。ロゼはマルベックを使っている。いずれもタンク熟成。

『シャトー・ド・ロブラッド』の白はソーヴィニオン・ブラン、ミスカデル、セミヨン。赤（AOCボルドー）はタンク醸造でメルロ主体の飲みやすいフルーティーなワインだ。『キュヴェ・オリジンヌ1975』（AOCボルドー・シュペリール）は良い出来の年にだけ造るスペシャルボトル。古木を使い、100パーセント新樽熟成。

AOCサン・テミリオン・グラン・クリュ「シャトー・ミランドル」は2018年に購入したクレール&ルノー・ジャン夫妻自慢の畑。リブルヌの町の南接するサン・シュルピス・ド・ファレラン村にあり、面積は4.72ヘクタール。約90パーセントがメルロ、10パーセントがカベルネ・フラン。2020年ヴィンテージは柔らかなフレッシュな果実味が感じられ印象に残った。現在ピオに転換中で今後の展開が楽しみだ

JMVB Château Millandre

JMVB シャトー・ミランドル



メドックやサン・テミリオンの有名な格付けシャトーを扱う伝統的なボルドーのネゴシアンの名はよく知られている。しかし、時代とともに活躍するネゴシアンは入れ替わり、最近ではAOCボルドーやAOCボルドー・



小規模生産者のニーズに 寄り添う新興ネゴシアン

シュペリール、さらにはIGP、ヴァン・ド・フランスなどのワイン販売を請け負う新興ネゴシアンも増えている。クレール&ルノー・ジャン夫妻が2008年に創設したネゴシアン「JMVB」もその一つで、グラン・クリュ・クラッセのプリミールを扱うのではなく、AOCボルドー・ジェネリックやアペラシオン表記のないヴァン・ド・フランスなどのワインに力を入れているのが特徴だ。

ボルドー市内から50キロほど南西に下った、ソヴェストル・ド・ギューエンヌにある瓶詰発送センターでJMVBとタイアップしてワインを販

売している栽培家と、その代表的なワインを試飲した。新興の小栽培家が多く、質はさまざまだが手作りの味わいがあり、価格も5〜10ユーロと非常に手ごろだ。

規模の小さい家族経営の生産者にとって大きな負担になるのは栽培、醸造の仕事に加えて、のしかかるワイン販売だ。JMVBは時間、事務作業に大きな負担を強いられる販売業務を請け負い、さらに栽培家の依頼に応じて独自のブランドを造り、それに相応しいラベルやパッケージングなどをきめ細かく提案するなどして規模を拡大している。

瓶詰センターのラインの能力は1時間1500本程度だが、栽培家の要望に応じてさまざまな容量、さまざまなラベルに柔軟に対応できるシステムを導入している。

コロナ禍で2020年の輸出が一時期ストップするなど厳しい年だったが、JMVBは昨年に計約200万本を出荷したという。

クレール&ルノー・ジャン夫妻はネゴシアン業務に加え、14年からシャトー経営に乗り出し、現在、AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリールで4シャトー、サン・テミリオン・グラン・クリュシャトーの合計84ヘクタールの畑を所有している。

そのうちの1つ「シャトー・サン・スラン」(AOCボルドー・シュペリール)はサン・テミリオンに近い場所に畑があり、タンニンがこなれていて洗練された味わいだ。一方、砂利質土

壌の「シャトー・ド・マルジョレーヌ」は「シャトー・サン・スラン」に比べるとややタニックでクラシックな造り。「シャトー・ラモット・カステラ」(AOCボルドー・シュペリール)はすぐに味わえる飲みやすいエレガントなワインで、作付けの80パーセントを占めるカベルネ・ソーヴィニオンによってもたらされるフレッシュさが心地いい。

JMVBはこれまで国内販売を中心にやってきたが、少しずつ輸出市場向け出荷も増えてきた。例えば、今年末にアメリカ向けに1万5000本のワインの輸出が急遽決まった「シャトー・カヌヴェル」は、瓶詰、出荷作業と同時に煩雑な輸出書類の制作業務などをJMVBに委託するという。JMVBは自家シャトーのワイン、パートナーから委託されたワインのほか、ネゴシアンブランドワインとして「スクレ・エリュ」やヴァン・ド・フランス「エクスキ」なども扱っている

