

# ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2019 July No.111

## 日本ワイン総選挙

110人が選ぶ168本

ハレの日に行きたいお店

「THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 熱海」



# 今、新しい ボルドー 白ワイン



もちろんそのスタイルはさまざまあり、ある栽培家は少し遅くまでソーヴィニヨン・ブランの成熟を待ち、櫛の樽あるいは場合によってはアカシアの樽を使い、より豊かなワインを造ることを目指している。こうしたワインは複雑で内容があり、熟成により魅力的なワインに変化する。価格は一般のものより少し高いが、ガストロノミーとも合うワインで、特にソーヴィニヨン・ブランとソーヴィニヨン・グリを使った白は世界でも類を見ない素晴らしいものだ。

ほとんどの場合、生産者はソーヴィニヨンの新鮮さとセミヨンの豊かさを同時に得るために、二つの品種をブレンドしている。最初はスプリンターであるソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさ、柑橘のアロマが強く感じられるが、1年、2年経ると長距離走者で持久力のあるセミヨンのハチミツのニュアンスを含んだアロマと広がりを感じられるようになる。

2018年はボルドーの辛口白ワインにとってとても良い年で、とりわけ冷涼なテロワールから素晴らしいフレッシュ感を持つ白ワインができた。また、今日世界的に人気を呼んでいるソーヴィニヨン・ブランの個性と素晴らしさがよく表現されている。さらに、少量だが、個性を持つセミヨンによって大変魅力的なワインが造られた。今回、試飲して気が付いた点として、残糖がなく、ワインが完璧に辛口に仕上がっていることも付け加えておきたい。

ベルナル・ブルチ氏は「1980年以降、ボルドー白ワインの生産は減少し続けているが、今ほど技術的に素晴らしいワインが生産されたことはかつてない。とりわけ、辛口白ワイの宝庫である広大なアントル・ドゥー・メール地区で造られる見事な辛口白ワインの価格競争力は世界的に見ても圧倒的で、「世界一だと言っても過言ではないだろう」と語った。

長い間、ボルドーでは白ワインが多数を占めていた。しかし今日、ボルドー・ワイン生産量の80パーセントが赤とロゼで、白ワインは辛口、甘口合せてボルドー全体20パーセントにすぎない。生産面積で見ると辛口白は約5000ヘクタール。大半はアントル・ドゥー・メール地区、そして伝統的にグラヴで白ワインが造られている。メドックや右岸のリブルヌ地区の一部のシャトーが白ワインを造っているが、それらはやや特殊なものだ。

ボルドーでは、白ワインの世界的権威、故ドゥニ・デュブルデュー教授の助言に従って、多くの栽培家は早めに収穫し、ステンレスタンクで醸造して、新鮮で真っすくなスタイルを追求するようになっている。かつての「ソーヴィニヨン臭さ」はもはや一掃された。特に、完璧な衛生管理の下で造られる昨今の白ワインはピュアで、ミントのアロマを持つフレッシュさがあり、早い時期に消費する世界的な傾向にうまく対応している。これらのワインのほとんどが、5～10ユーロで販売されており、質と価格のバランスは世界一と言っていだろ。



2017年のボルドー白ワインは霜害で多くの収穫を失った。これに対して2018年は量質ともに稀な素晴らしいミレジムとなった。出荷が始まったばかりの2018年産ボルドー白をフランスワインジャーナリスト協会の会長であるベルナル・ブルチ氏（写真）と共に試飲し上位29本を選んだ。また、アベラシオン・ボルドー&ボルドー・シュペリキュール生産家組合の協力を得て九つの生産者を取材した。

## AOC Bordeaux blanc

AOC ボルドー白

AOCボルドー Point 90/100  
Château de Lussac

シャトー・ド・リュサック

香りが豊かで、かすかな梅香を伴うハチミツが感じられる。密度があり、非常に奥行きのあるワイン。フィニッシュに感じるきれいな煙のニュアンスが素晴らしい。熟成によってこれからさらに良くなるだろう。ソーヴィニヨン・ブラン60パーセント、セミヨン20パーセント。ミュスカデル20パーセント。11.50ユーロ



AOCボルドー Point 91/100  
Château La Tuilerie

シャトー・ラ・チュイルリ

主体となるソーヴィニヨン・ブランの香りが強く出ている。ソーヴィニヨン・ブラン80パーセント、セミヨン18パーセント、ミュスカデル2パーセント。しなやかなワインで、良く熟したブドウの香りがすぐに感じられる。甘美で、かすかな苦味がある。常に機械摘みのシャトーだが、素晴らしい仕上がり。5.15ユーロ



# 2018年ボルドー白 完全テイスティング 注目の29本!

フランス現地で、いち早く2018年ミレジムの白ワインをテイスティングした。ブラインド・テイスティング形式で試飲し。特に良かった29本を紹介する。

AOCボルドー Point 89/100  
Château Bel Air Perponcher

シャトー・ベレール・ペルボンシェ

ハチミツを感じさせる複雑できれいな香り。口に含むと豊かで、かすかな苦味があり、心地いいが、フィニッシュにはまだあまり表現が出ていない。ソーヴィニヨン・ブラン82パーセント、セミヨン15パーセント、ミュスカデル3パーセント。価格未定



AOCボルドー Point 91/100  
Château de Ricaud

シャトー・ド・リコー

「ドゥット」のスタッフがソーヴィニヨン・ブランとセミヨンを同じ割合で醸造したワイン。現時点ではソーヴィニヨン・ブラン由来のグレープフルーツのようなエレガントな香り。密度があり、包み込むようで、バランスが良い。複雑で、フィニッシュにきれいなメントールが感じられる。価格未定



AOCボルドー Point 92/100  
Absolu Blanc

アブソリュ・ブラン

ソーヴィニヨン・ブランとソーヴィニヨン・グリのみで造られたこのワインは、ピュアなメントールのアロマが広がる。ミディアムボディで、エレガント。豊かなアロマを伴った非常に繊細なワイン。現地参考価格9.90ユーロ



AOCボルドー Point 89/100  
Château de Bonhoste

シャトー・ド・ボノスト

トロピカルフルーツの華やかな香り。豊かでコクがあり、やや苦味を伴う。セミヨンのブレンド割合は30パーセントと少ないが、大変良質だ。そのほかソーヴィニヨン・ブラン60パーセント、ミュスカデル10パーセント。大変個性の強いワイン。6.80ユーロ



AOCボルドー Point 91/100  
Château Haut Rian

シャトー・オ・リアン

かすかにアカシアを伴った複雑な香り。広がりがあり、素晴らしいセミヨン由来の奥行きが感じられる。全体にバランスが良く、複雑で、純粋。余韻も長い。気軽に飲むことができるワインだが、質的にも申し分のないワイン。5.20ユーロ



AOCボルドー Point 92/100  
Château de Bonhoste Cuvée Prestige

シャトー・ド・ボノスト・キュヴェ・プレスティージュ

ソーヴィニヨン・グリ90パーセント、そのほかセミヨン5パーセント、ミュスカデル5パーセントという非常に珍しい品種構成。煙のニュアンスとともにハチミツのはっきりした豊かな香りが特徴。甘美で複雑。気品があり、煎った木の実が感じられる素晴らしいフィニッシュ。非常に個性的なスタイル。9.90ユーロ



AOCボルドー Point 89/100  
Château Bourdicotte

シャトー・ブルディコット

ソーヴィニヨン2/3、セミヨン1/3。干し草の強い香りがある。しなやかなワインだが、若干の苦味と、わずかなタンニンさえ感じられる。しかし、良質のブドウによって全体が包まれ、奥行きのあるワインになっている。食事と合わせたくなるワイン。価格未定



AOCボルドー Point 90/100  
Roquefortissime

ロックフォルティシーム

「シャトー・ロックフォル」のスペシャルキュヴェ。最良のソーヴィニヨン・ブランができる2ヘクタールの畑のブドウで造られる。香りが豊かで、アカシアとハチミツのニュアンスを伴う。熟したブドウから造られているのがわかる仕上がり。6か月間新樽で熟成、溶け込むのに2年かかるだろう。9.50ユーロ



AOCボルドー Point 91/100  
Château Reignac

シャトー・レニャック

かすかに梅香を伴ったハチミツの強い香りがある。丸みがあり、甘美で、充実し濃縮したワインだ。あと1~2年は待つべきで、潜在性がある。ソーヴィニヨン・ブラン53パーセント、セミヨン26パーセント、ソーヴィニヨン・グリ21パーセント。発酵は85パーセントが新樽、15パーセントが脚型のセメントタンク。価格未定



AOCボルドー Point 89/100  
Château Ballan-Larquette

シャトー・バラン・ラルケット

ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンを半分づつ使い、タンクで醸造したワイン。レモンを伴ったソーヴィニヨン・ブランの香りが強く出ている。このワインにはまだ多くの炭酸ガスを感じるが、味わいやボリュームに欠けることはなく、フィニッシュに非常に魅力を感じる。価格も手ごろ。6.25ユーロ



AOCボルドー Point 90/100  
Château La Maroutine

シャトー・ラ・マルティーズ

ソーヴィニヨン80パーセント、セミヨン20パーセント。香りは大変控えめ。セミヨンの割合は少ないが、セミヨンからくる広がりのあるワインに仕上がった。やや苦味を伴うが、わずかな煙のニュアンスがそれをうまく隠してくれる。大変素晴らしいワイン。価格未定



AOCボルドー Point 91/100  
Château Belle Garde

シャトー・ベル・ガルド

最初は香りが控えめだが、徐々に変化し、きれいで複雑な香りが出てくる。濃縮していてバランスが良く奥行きがあり複雑なワイン。余韻はそれほど長くないが、魅力に溢れたワインだ。品種構成はソーヴィニヨン・グリ70パーセント、セミヨン20パーセント、ソーヴィニヨン・ブラン10パーセント。5.65ユーロ



AOCボルドー

Château Briot

Point 88/100

## シャトー・ブリオ

香りが非常に豊か、ライムとほんのわずかにモモのニュアンスがある。程よい濃度のワインで、やや苦味がある。しかし、口の中でしっかりとした構造が感じられる。少し余韻が短い。湿きを癒やすのに素晴らしいワイン。ソーヴィニヨン・ブランのみをステンレスタンクで醸造している。16ユーロ



AOCボルドー

Château Guichot

Point 88/100

## シャトー・ギショ

このシャトーの若い生産者が独立してほぼ10年になり、十分な水準に達した。2/3ソーヴィニヨン・ブラン、1/3ミュスカデル。香りは控えめ。今の時点では完全に閉じているがバランスが良く、非常に純粋で、奥行きがあり、後口に非常にきれいなメントールが感じられる。1~2年後に飲みごろを迎えるだろう。価格未定



AOCボルドー

Château Rouquette

Point 89/100

## シャトー・ルケット

非常に古くからあるこのシャトーは、ソーヴィニヨン・ブラン100パーセントでワインを造っている。香りは控えめ。しっかりしたワインで、やや苦味があるが、大変良い内容がそれを隠している。全体に密度が高く、フィニッシュがきれいで広がりがある。価値の確かなワイン。価格未定



AOCボルドー

Dourthe La Grande Cuvée

Point 88/100

## ドゥルト・ラ・グランド・キュヴェ

ソーヴィニヨン・ブランの価値を引き出すためにこれらの革新的技術をいち早く取り入れた生産者。やや青い繊細なソーヴィニヨン・ブランの香りがある。しなやかで、少し植物的で、口にやや短いが、新鮮できれいなワイン。「ドゥルト」は毎年、このスタイルのワインを保っている。価格未定



AOCボルドー

Château Lamothe-Vincent &lt;Héritage&gt;

Point 88/100

## シャトー・ラモット・ヴァンサン&lt;エリターージュ&gt;

ソーヴィニヨン・ブラン55パーセント、セミヨン45パーセント。煙のようなニュアンスと同時に梅香が非常に強く感じられる。このワインにはまだ多くの泡が残っているが、全体にエレガント。ミディアムボディで、若干の苦味を伴う。フィニッシュは大変特殊で、煙突の煙が感じられる。8.60ユーロ



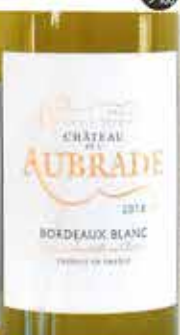
AOCボルドー

Château de l'Aubrade

Point 89/100

## シャトー・ド・ローブラド

やや青く、柑橘のようなソーヴィニヨン・ブランのきれいな香りが表れている。軽く、バランスが良い。魅力的なワインで、口中で長く香り、終わりは軽くエレガント。品種割合はソーヴィニヨン・ブラン60パーセント、セミヨン20パーセント、ミュスカデル20パーセント。醸造はステンレスタンク。5.10ユーロ



AOCボルドー

Château Lamothe-Vincent &lt;Intense&gt;

Point 88/100

## シャトー・ラモット・ヴァンサン&lt;アンタンス&gt;

ソーヴィニヨン・ブラン100パーセントのワイン。ソーヴィニヨン・ブラン特有のカシスの芽の香りがある。アスパラのニュアンスが圧倒的に口中に広がり、余韻は少し短いが、典型的なニュージーランドのソーヴィニヨン・ブランのような特徴が感じられる。7.20ユーロ



AOCボルドー

Château Grand Jean

Point 88/100

## シャトー・グラン・ジャン

セミヨン主体(70パーセント)。香りは控えめだが繊細。広がりがあり、口の中程でボディが感じられる。全体にやや苦味を伴い、ワインは明らかに閉じているが、セミヨンが素晴らしい熟成のポテンシャルを感じさせる。そして、ソーヴィニヨン・ブランが良い風味を与えている。1年後、さらに良くなるだろう。6.80ユーロ



AOCボルドー

C'est la Vie!

Point 89/100

## セ・ラ・ヴィ!

セミヨンのみで造られた稀なワイン。少しジャコウの香りがある。軽い樽香が現時点では味わいを隠しているが、非常にしっかりした構造がある。魅力的な軽い苦味を伴い、ブルゴーニュ・ワインのような甘みがあるので、ブルゴーニュ型のボトルがよく合っている。8.50ユーロ



AOCボルドー

Château Tour de Mirambeau

Point 88/100

## シャトー・トゥール・ド・ミランボー

口の中ほどで新鮮さが感じられる。ミディアムボディでエレガント。余韻が長く、フィニッシュがきれいなワイン。ソーヴィニヨン・ブラン80パーセント、セミヨン17パーセント、ミュスカデル3パーセント。ステンレスタンク醸造。価格未定



AOCボルドー

Château Gandoy Perrinat

Point 88/100

## シャトー・ガンドワ・ペリナ

ブランタジネット朝のエドゥアール1世によって創設されたシャトーで、ラベルには今もその創設年「1281年」が誇り高く記載されている。ソーヴィニヨン・ブラン100パーセント。柑橘と白い花を思わせる強い香りの非常に個性のあるソーヴィニヨン・ブラン。ジャコウの香り。そしてやや苦味も感じられる。価格未定



AOCボルドー

Château Roc Meynard

Point 88/100

## シャトー・ロック・メナール

ソーヴィニヨン・ブランとセミヨン各50パーセントで造られたワイン。アスパラを思わせるソーヴィニヨン・ブランの香りが圧倒的に強く出ている。密度があり、余韻は短いが、素直ですっきりしたワイン。少し植物的なニュアンスも感じられるが、うまく溶け込んでいて後口に切れがある。7ユーロ



AOCボルドー

Château du Cros

Point 88/100

## シャトー・デュ・クロ

ルビヤックで評判のこのシャトーは、長年にわたる上質の辛口白ワインを生産している。ソーヴィニヨン・ブランをベースにわずか5パーセントのセミヨンをブレンド。香りにソーヴィニヨン・ブランの特徴がとても強く出ている。新鮮で程よい濃縮感。そしてやや苦味がある。余韻が長く複雑。7.90ユーロ



AOCボルドー

Château Recougne

Point 88/100

## シャトー・ルクーニユ

ソーヴィニヨン・ブランと青リンゴの強い香りがある。チャーミングで濃縮度はまずまずだが、それほど複雑ではなく、今飲んで楽しめる。心を惹かれるワイン。ステンレスタンク醸造。ソーヴィニヨン・ブラン40パーセント、ソーヴィニヨン・グリ35パーセント、セミヨン25パーセント。6.80ユーロ



AOCボルドー

Château La France

Point 88/100

## シャトー・ラ・フランス

濃縮した香り。質の良いソーヴィニヨン・ブランがもたらす植物的だが複雑なニュアンスが際立っている。ソーヴィニヨン・ブランはやや熟度が足りないが、質の良いセミヨンがそれを補い、奥行きがあり豊かなワイン。ソーヴィニヨン・ブラン53パーセント、ソーヴィニヨン・グリ15パーセント、セミヨン32パーセント。6.50ユーロ



# Château de Reignac



18世紀の焼小屋を改修して作った試飲ルーム。上部からロープでボトルが下ろされ、ブラインドで試飲するユニークなシステムで知られている。

## AOC ボルドーの潜在性を極限まで追求する

16世紀に建設され、18世紀、19世紀に改築された「シャトー・ド・レニャック」は、戦後放置され外壁だけが残り、内部は廃墟と化した。この建物を1990年に、実業家のイヴ&ステファニ・ヴァトロ夫妻が買い取り、2年かけて美しい佇まいを持つ建物に再建した。ヴァトロ氏は女性用電動むだ毛処理カミソリ「シルク・エビル」の開発者で、その特許技術を「ジレット・ブラウン」に売却して得た資金を、かねがね興味を抱いていたワイン造りとシャトー経営に投入した。

付属する敷地は135ヘクタール。うち畑は80ヘクタール。粘土・石灰質土壌と石灰・砂利質土壌の二つの典型的なテロワールでできており、このシャトーを見たワインコンサルタントのミシェル・ロラン氏がその潜在性に高い評価を下した。これに力を得たヴァトロ夫妻は畑と生産設備に多大な投資を行い、AOCボルドー・シュペリユールの最良の生産者の一つと目されるようになった。特に、2009年にプロの試飲家を集めて行われたブラインド・テイスティングで、左岸の第1級格付けシャトー、

右岸の「シャトー・ベトリュス」「シャトー・シュヴァル・ブラン」などを押しつけて最上位にランクされ、一躍注目されるようになった。

『シャトー・ド・レニャック』(白ワイン) はソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニオン・グリのブレンド。通常ソーヴィニオン・ブランが主体で、80パーセントを新樽、20パーセントを卵型のコンクリートタンクで醸造しブレンドするが、現在発売している2017年ヴィンテージは霜害の影響でセミヨンの割合が多く、樽発酵の割合もやや異なる。2017年ヴィンテージの税込み販売価格は29ユーロ。一般のAOCボルドーの白ワインとは全く異なり、ベサック・レオニャンの白ワインのスタイルに近い。フレッシュで厚みがあり、柑橘の濃縮した味わいが長く続く。



ワインツーリズムにも力を入れており、国際ワインツーリズム最優秀賞を得ている

シャトー・ド・レニャック

左からニコラ・レザン氏(生産責任者)、マリオン・ベシュさん(シャトー管理責任者)、オリヴィエ・プレヴォ氏(メートル・ド・シエ)



赤、白ともに樽ローター(Oxoline)を使って樽を回転させ、オリの成分をワインに取り込む



『シャトー・ド・レニャック』白・赤。「グラン・ヴァン・ド・レニャック」「バルテュス」。特に、メルロ100パーセントで造るスペシャル・キュヴェ「バルテュス」(小売り60ユーロ)は赤の樽発酵のバイオニックな製品で、AOCボルドー・シュペリユールながらブラインド試飲のランキングではグラン・クリュ・クラッセの上位に比肩される



AOC Bordeaux blanc  
AOC ボルドー白



2年前から生産を担当するオリヴィエ・  
シェナル氏。妻家はアントゥル・ドゥ・  
メール、カディヤックの栽培家で、協同  
組合の会員。奥さまは別の小さなドメ  
ヌの生産責任者として働いている



## 赤白ともにほかと あ一線を画す上質なワイン

「シャトー・ド・リュサック」の赤はAOPリュサック・サン  
テミリオンながら、サンテミリオン・グラン・クリュと比肩  
する良質ワインとして名声を得ている。1876年に建て  
られたシャトーは一時廃墟と化したのが、ルクセンブルク  
放送の記者だったフランス人のエルヴェ・ラヴィアル氏と  
ベルギーの実業家の娘で奥さまのグリエ・フォン・マル  
ドレンさんが2000年にこのシャトーを買い取り、完璧に  
再建した。さらに畑、醸造所、熟成庫にも多額の投資  
を行い、アペラシオン・サンテミリオン衛星地区のイメ  
ージを革新している。

シャトーの周りに一続きに広がる畑は、32ヘクタール。  
2007年に白品種を植え、AOCボルドー、「シャトー・ド・  
リュサック」(白ワイン)の生産を始めた白ブドウの作付  
面積は現在4.7ヘクタール。2018年産はソーヴィニヨン・  
ブラン60パーセント、ソーヴィニヨン・グリ30パーセント、  
セミヨン10パーセント。手で収穫したブドウを保冷車で  
醸造所に運び入れ、温度の下がったブドウを直接プレ  
スし、300～400ヘクトリットルの樽で発酵させた後、  
オリとともに樽で6カ月熟成する。一般のアペラシオン・  
ボルドーの白ワインとは一線を画す、質の高い高級ワイ  
ンで、これを強調するために、ボトルの上部が太い特別  
な形のボトルを使っている。

エルヴェ・ラヴィアル氏夫妻はシャトー・ド・リュサック  
を買収した後、2004年にボムロールの「シャトー・ヴュー・  
マイエ」(10ヘクタール)、05年にサンテミリオンの「フラ  
ン・メイネ」(7ヘクタール)を買収し、高級宿泊施設をシャ  
トーに付設した、ワインツーリズムも展開している。

「シャトー・ド・リュサック」(赤ワイン)はメルロ75パー  
セント、カベルネ・フラン25パーセント。セカンドワイン  
「ル・リベルタン・ド・リュサック」はメルロ100パーセント。



赤の醸造は100ヘクトリットル前後の最新鋭のステンレスタングを使って行われるが、  
一部樽を使って発酵させている。これによって、内容の濃い果実味を抽出できると  
いう。また、昨年より一部赤ワインの熟成に卵型のセメントタンクを使っている。  
新鮮な味わいが保たれ、興味深い結果が得られたため、さらにもう1基導入し白の  
熟成を行う準備を進めている。



シャ  
ト  
ー  
・  
ド  
・  
リ  
ュ  
サ  
ク

Château de Lussac



シャトーの建物は  
17世紀に建設されたもの

# Chateau Peychaud

## 由緒あるシャトーの 姉妹が復活させた白ワイン

「シャトー・ベシヨール」は、1525年に「シャトー・オー・ブリオン」を創設し、フランス革命までオーナーだったボンタック家に連なるファミリーが400年以上前から受け継いでいる由緒あるシャトーだ。1980年にソーテルヌの「シャトー・ド・ミラ」とともにシャトー・ベシヨールを相続したジャック・ボンタック伯爵が、12ヘクタールほどに縮小されていたシャトー・ベシヨールの畑を拡大した。8年ほど前に2人の娘がその後を継ぎ、姉のスラニさんが主としてシャトー・ド・ミラを管理し、エンジニアの教育を受けた妹のエリザベートさんがシャトー・ベシヨールを管理している。

シャトーの周りに広がる約15ヘクタールの畑と、少し離れた場所にある畑を合わせて約30ヘクタールを所有。30年ほど前に白ワインを放棄し、赤ワインだけを造ってきたが、2012年に2ヘクタール弱の畑にソーヴィニヨン・ブランと少しセミヨン植え、白ワインの生産を復活させた。



赤はカベルネ主体の「シャトー・ベシヨール」とメルロ主体で樽熟成したスペシャルキュヴェがある。いずれも伝統を持つ家柄らしく、クラシックで信頼の置ける手堅い造りだ。価格は白、赤とも

に税込み5ユーロ台。質からしてみれば驚くほど買い得だ。

ブルーのラベルは19世紀末に海軍大臣を務めたエリザベートさんの高祖父にあたるシャルル・ド・ドンピエール提督が造ったもの。1980年代にジャック・ボンタック伯爵が見付けて復活させた。一般的に、ブルーは食品関連商品では避けられているが、この鮮やかなブルーのラベルはよく目立ち、競合ボトルと簡単に差別化できる。



醸造所は少し離れたガロンヌ川沿いにある。最近400リットルの樽を導入した

シャトー・ベシヨール



「シャトー・ベシヨール」11代目に当たるエリザベート・ボンタックさん。ワインは毎年平均24万本の生産。うち15万本を直売。残りはネゴシアン経由で販売している。白は2012年に作付を開始、2015年が最新ミレジム。タンクで熟成とともに熟成させており、フレッシュで同時に適度な厚みがある

## AOC Bordeaux blanc

AOC ボルドー白



トマ・ボンフォン氏と奥さまのマリー・メルセデスさん。ボンフォン氏の祖先の1人は、フランスのエリート校「ポリテクニク」で学んだが上司と対立して、アルジェリアに左遷され、そこでブドウ園の開拓者となった。その後フランスに戻って、ラングドックで栽培を始めた



2013年にピオに転換。畑に使用する有機肥料はブドウの搾りかすで作る

### 品種の味わいを見事に表現

オーナーのトマ・ボンフォン氏はパリで生まれ育ったが、祖父がラングドック地方でブドウ栽培をしていたこともあってワイン造りに興味を持ち、当時就いていた職を離れボルドー、ブランクフォルの農業醸造学校で学んだ。その後、メドックの「シャトー・ローザン・セグラ」などで研修し、2009年に「シャトー・ル・ノーブル」を購入して独立した。奥さまのマリー・メルセデスさんはベネズエラ生まれ。2歳の時に両親とアメリカに渡り、20年前に勉学のためにフランスに来て、MBA、インターナショナル・マネジメント二つの修士号を得た。現在17歳と15歳の2人息子と、10歳の娘を育てながらイギリス、フランス、スペイン語のマルチラングの能力を生かして営業、シャトー管理、マネジメント面を担当している。

かつて2世帯が住んでいた住居は20部屋あり、別々に購入し改修した。建物の周りに一続きに広がる30ヘクタールの敷地のうち、15ヘクタールが畑。畑は一列おきに耕し、間に大麦、クローバーなどを植えている。2013年にピオへの転換を始め、16年に認可を得た。当初、販路開拓は容易ではなかったが、ピオの認証を得てからフランス国内を含め市場が大きく広がったという。

白品種の作付けは1ヘクタールで、セミヨン40パーセント、ソーヴィニヨン・ブラン40パーセント、ミュスカデル20パーセント。6～24時間スキンコンタクトを行った後



独立する際にラングドックとジロンドの畑を探し、2009年に15ヘクタールの畑を有するこの館を見つけた

压榨し、7度で2～5日間清澄作業を行い、16～18℃で発酵させる。赤ワインは自生酵母を使うが、白はリスクを回避するためにセレクション酵母を使う。丁寧なスキンコンタクトによってもたらされる厚みとミュスカデルのエキゾチックな味わいが心地いい。2007年の世界最優秀ソムリエ、アンドレア・ラルソン氏が2009年ヴィンテージに高い評価を与え、広く知られるようになった。

同じ村でピオ栽培に取り組むのは3家族ある。お互い親しく交流し、機材の交換や労力の提供など連帯し、結束が強いという。



食堂の食器整理棚の上にナポレオン時代に武勲を立て、爵位と紋章を得た祖先の肖像画が飾られている。ボトルのラベルはその時から伝わる「グリフォン」(半分鷹、半分ライオンの想像の動物)の紋章をモチーフにしたものだという



シャトー・ル・ノーブル

Château Le Noble





かつて、樹の列間の幅は3メートルだったが、今は2×1メートルで植樹密度を1ヘクタール当たり5000本に増やしている

# Château Rioublanc

## シャトー・リウブラン

昨年がドメーヌに加わった息子のフィリップ氏は、1丁の分野の修士号を得ており、スマートフォンの使った効率的な薬剤散布のシステムを開発している



### 徹底的な畑管理で上質のワインを生む

アルジェリアから引き上げてきたスペイン出身のエドゥアール・カレテロ氏が、1963年に38ヘクタールのドメーヌを購入し、始めたシャトー。当初、畑は5ヘクタールですべて協同組合に出荷していたが、72年に独立して醸造、瓶詰めを開始。北フランスで行商販売をしながら畑を拡大した。89年に息子のフィリップ氏が、エンジニア、ウノログ（醸造家）の資格を得た後シャトーに加わり、10年で畑を45ヘクタールに増やし、2009年にすべての畑をピオ栽培に転換した。畑には窒素を供給する空豆、クローバーなどの豆科の植物、カリを定着させる根菜類、土を柔らかくする大麦、カラスムギ、ライ麦などの穀類など10種類を植えている。これに野草が混ざり、春の畑は一面のお花畑の様相だ。すべて1年草で、枯れた後は有機肥料として利用される。

一般にAOCボルドーの場合、10ヘクタールを1人の栽培家が担当しているが「シャトー・リウブラン」では5ヘクタールを1人が担当し、細かなブドウ樹の手入を徹底している。特に、房の周りの余分な葉を手作業で丁寧に取り除き、腐敗を避け、成熟を促すことに力を入れている。

環境保全にも積極的に取り組んでおり、09年に汚染水を集めて浄化するシステムを作った。

白の作付面積は4ヘクタール。品種割合はソーヴィニヨン・ブラン68パーセント、セミヨン24パーセント、コンパル8パーセント。すべて手で収穫し、ソーヴィニヨン・

ブランは圧搾機の中で数時間スキンコンタクトを行い、ゆっくりと圧搾する。発酵前に搾汁を攪拌し、興味深いアロマ、厚みを抽出した後、ステンレタンクで温度調整して発酵させる。

辛口白に加えて遅摘みの甘口白、赤、ロゼ、クレマン、さらにメルロで作ったアルコールゼロのブドウジュースも販売している。

2017年は霜害により大幅に減収となったため樽熟成をあきらめ、すべての樽を売却した。今後もう一度樽熟成に戻るか、アンフォラまたはフードルを使った熟成に切り替えるか検討している。



機械好きなフィリップ氏は、畑仕事に使う道具をさまざまなアイデアで改良している



ファミリーが集合。シャトー経営を始めたエドゥアール・カレテロ氏（左下）は1935年生まれの83歳

フランスには企業が年末に従業員に贈り物を渡す習慣があり、この需要に目を付けたフィリップ氏が、ワインとフォワグラを詰め合わせた化粧箱セットを作り、売り上げを伸ばしてきた。最近はこの部門の売り上げが伸び悩んできたため、それに代えて輸出に力を入れている



## AOC Bordeaux blanc

AOC ボルドー白

# プロデュークタ・ヴィニョーブル

## Producta Vignobles

### 先進的な取り組みをする協同組合

「プロデュークタ・ヴィニョーブル」は1949年創設の生産協同組合。今年70周年を迎えた。現在、加盟している17の協同組合の会員数は2500人。生産面積は合計約2万ヘクター

と広大で、大きく四つの生産地域に分かれている。大半がアントル・ドー・メール地域を中心とするAOCボルドー、ボルドー・シュペリユールで、約1万5000ヘクターを占める。

左から広報担当のステファニー・モントゥラン、醸造担当のマリー・アンジェス、営業担当のセシル・ブティさん



AOCボルドー「アルゴノート 2018年」(写真)はソーヴィニヨン・グリ100パーセント。「サクラアワード」で受賞。「ミッション・サンヴァンサン白 2018年」(ソーヴィニヨン・ブラン100パーセント)も印象に残った



取り扱いAOCは約40。自社ブランドに加えて、栽培家のプロフィールを添えた約100のシャトー名を冠したワインも販売。インスタグラムなどSNSを使った柔軟なマーケティング戦略に力を入れていることでも注目されている。また、公式環境保護基準であるHVEの生産者認定を得ており、持続可能な生産をテーマに、生物学的多様性と環境保護にも注力。今年から主力ブランド「ミッション・サンヴァンサン」にピオワインを加えたほか、一部の販売店から強い要望のあるSO<sub>2</sub>無添加の「ナチュラルワイン」「オナ(HONA)」の販売を始めた。さらに、気軽にワインを飲むための提案として、缶ビールと同様のイージー・オープンエンドのドリンク缶(25clの口ゼ)も発表した。

輸出が全体の34パーセントを占めており、特に日本、台湾、フィリピン、中国などアジア市場の開拓に力点を置いているという。

## ピュアで心地いいワイン

ドルドーニュ川右岸にある「シャトー・テザラス」の建物は15世に作られた軍事要塞をもとに、18世紀に改築されたもの。シャトーの周りには壁に囲まれた19ヘクターの一続きの畑が広がっている。同じサン・ジェルヴェ村にあるもう一つの畑と合わせて30ヘクターの畑を所有。2013年から姉のセシルさんが醸造を、その翌年妹のマリー・カロリンさんもシャトーに戻り、販売を担当している。

セシルさんは醸造と栽培を学び、マリー・カロリンさんはニュージーランドで6年間生活するうちにブドウ栽培を行う実家の価値を再発見し、姉と共同でシャトーを管理することを決意した。

母親が醸造を担当していた時代はワインは赤、ロゼだけだったが、2011年から白ワインの醸造を開始した。古い黒ブドウを引き抜いて土壌調査をした際、白ブドウにも適

ブドウ栽培を中心としたドメーヌの経営が始まったのは1850年ころ。セシルさん、マリーさんの祖父の時代



「シャトー・テザラス」の赤、白、ロゼ。シャトーで飼っている動物のイラストを使ったラベルと、シャトーのイラストを使ったクラシックなラベルを併用している



## AOC Bordeaux blanc

AOC ボルドー白



1905年に作られた醸造所。セシルさんがシャトーを引き継いでからステンレスタンクを導入したが、昔から使われているコンクリートタンクも併用している

していることがわかり、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル、セミヨンも植えた。2018年白はクラシックな造りだがピュアで心地いい。現在、畑をピオに転換中。

「今後新しい機材をそろえ、ワインの質を上げていかなければなりません。白の樽醸造だけでなく、赤の樽醸造などにも挑戦してみたい。まだ80パーセントをネゴシアンに売っていますが、少しでも多く自分たちの手で販売していきたい」

将来の夢を膨らます2人はさすがに笑顔で話してくれた。

# シャトー・テザラス

## Château des Arras

# Caves de Rauzan

## ボルドー最大級の協同組合

アントル・ドゥー・メール地区の中心に位置する「カーヴ・ド・ローザン」は1933年創設の協同組合。2008年と2016年に二つの協同組合を吸収し、現在、ブドウ園3600ヘクタール、会員340軒、合計生産量20万ヘクトリットル（約2600万本）で、AOCワインの生産者としてはボルドーで最大となった。

生産の大半はAOCボルドー赤で、白はAOCアントル・ドゥー・メールとAOCボルドー白を合わせて全体の17パーセント（約440万本）。20パーセントを自社ブランドで販売し、残り80パー

セントをバルクでネゴシアンに出荷している。

環境保全と栽培家の持続的な雇用確保、消費者に対する安全性、透明性の保証に力を入れており、ISO9002、ISO14001、HVE、アグリ・コンフィアンスなど公的な環境基準の取得に極めて積極的だ。200ヘクタールがピオで、40ヘクタールがピオに転換中。また、2019年からビーガン協会（EVU、ヨーロピアン・ベジタリアン・ユニオン）



カーヴ・ド・ローザンの責任者、フィリップ・エブラール氏

の認可を得た白、ロゼの販売も始めた。

特に、収穫前にすべての畑のブドウをサンブル採取して熟成のチェック、プロフィールの把握を念入りに行い、市場ごとに合う味わいのワインの生産に力を入れている。



バリックは6000樽。多くは赤の高級ワインの熟成に使うが、うち1割は白ワインの発酵、熟成に使う。2004年から本片を使った香り付けが許可され、一時樽の使用量は半分以下になったが、最近、ネゴシアンから樽熟成の高級赤ワインの需要が増え、使用する樽の数が増えているという

低温、不活性ガスを使った白のスキンコンタクト、清澄作業と発酵の間に行うアロマの定着作業（スタビリゼーション・ア・フロワ）を極めて念入りに行う



赤、白ともに若い時期に心地よく飲めるフルーティーなワインを目指している

## すべて新樽発酵で厚みのある白ワイン

「シャトー・メゾン・ノーブル」は7年前、公認会計士だったジャン・ベルトラン・マルク氏が始めたシャトー。祖先に樽製造会社「スガン・モロー」の基を作ったピエール・モロー氏や、大手ワイン生産機器メーカー「ペパン・ガスケ」の設立者ガスケファミリーなど、ワイン界のさまざまな部門で活躍した人物がいる。現在も、父親と叔父がサンテミリオンに近い

昨年3週間、子どもと日本で過ごすなど、日本に興味を抱いているというオーナーのジャン・ベルトラン・マルク氏

サン・シバル村で53ヘクタールの畑を持つ「シャトー・ビュイフロマージュ」を経営している。ブドウ栽培が身近な場所にあったため、35歳で別の仕事をしたくなった時、自然にブドウ栽培の道を選んだという。

栽培面積20ヘクタール。白の作付けは1ヘクタールで、ソーヴィニヨン・ブラン100パーセント。すべて手摘み。一般的なボルドー白ではなく、厚みのあるベサック・レオニャンのような白ワインを好むマルク氏は、すべて新樽で発酵させる。しかし、強い樽香を避けるためにボルドーのバリック（小樽）と300リットルの樽を組み合わせ、さらに、一部アカシヤの樽を導入している。

2018年産から300リットルの3樽を使い、赤の樽発酵（ヴィニフィカシオン・アンテグラル）を始めた。クレレにも興味を持ち、毎年造っている。

赤13ヘクタール、クレレ6ヘクタール、白1ヘクタール。平均生産量13万本。半分をネゴシアン、半分を瓶詰めしてシャトーで販売している。全量シャトー元詰めで販売するのが目標



# Château Maison Noble