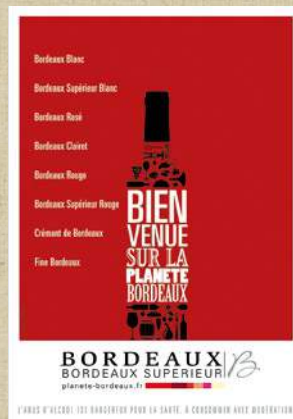




環境全体の調和を図るために畑にマメ科植物や穀物類の種を播き育てている



ビオ栽培の畑では多様な動物の共生環境を作り出すために養蜂も行われている



# AOC ボルドー ボルドー・シュペリユール

## 2021年ヴィンテージ速報

ボルドー・ワインと言えば、格付けシャトーの赤ワインに目が行きがちだが、白・ロゼ、また赤とロゼの中間的なクレレも高品質なものも多くある。日刊紙「フィガロ」の元ワインコラム記者、ベルナル・ブルチ氏とともに AOC ボルドー白、ロゼ、クレレ、クレマン・ド・ボルドーを試飲し55本を選んだ。また、AOC ボルドー、ボルドー・シュペリユールの代表的な 8 生産者を紹介する。

text&photographs by Toshio MATSUURA (paris)

AOC ボルドー、ボルドー・シュペリユール栽培家組合の協力を得て、2021年ヴィンテージのAOCボルドー白、ロゼ、クレレ、そしてAOCクレマン・ド・ボルドーを試飲し、質の高いワインを選んだ。また、ユニークな取り組みでドメーヌを発展させている組合傘下の8シャトーを訪問した。

20年とは全く異なるプロフィールの年となった。特に、春の霜害、その後の雨によるべト病の蔓延などで収穫量が大幅に減少し、質も不均質だ。しかし、白ワインの多くは過去3年の素晴らしいヴィンテージに匹敵する質で、総じて偉大なヴィンテージとなった。赤ワインは質がやや不そろいだが、21年ヴィンテージの白ワインは迷わずに購入して良いだろう。また、ロゼ、クレレは多くのシャトーが質の向上に力点を置いて醸造の見直しを進めており、興味深い製品を見付けることができる。さらに、クレマン・ド・ボルドーはまだ生産量は少ないが、ここ数年の向上が目覚ましい。発泡性ワインの品ぞろえの一つとして検討してみる価値があるだろう。



ドメーヌ・シバウのクリストフ・ルビユ氏、クラランス・ティロン・ワインズ」のナタリ・バソ、ドーキンス、ヴィニョール・ボルドウリ」のフレデリック・ボルドウリ氏

# 気軽に飲めて 美味しい 厳選55本!

AOCボルドー、ボルドー・シュペリユール  
生産者組合の協力を得て  
2021年ヴィンテージのスパークリング、  
ロゼ、白ワインを  
ブラインド・テイस्टングした。  
その中から上位55本を紹介する。

## 品種の略称

- Mu** ミュスカデル
- M** メルロ
- SB** ソーヴィニオン・ブラン
- PV** プティ・ヴェルド
- CS** カベルネ・ソーヴィニオン
- SG** ソーヴィニオン・グリ
- S** セミヨン
- CF** カベルネ・フラン
- UB** ユニブラン
- Ma** マルベック
- Co** コロンパール


**フルール・ド・ベルシエ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
控えめな香り。フレッシュで実直なワイン。フィニッシュは少しドライ。  
**CF** 100%  
chateaubelcier@orange.fr **89**点




**シャトー・オリアン**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
レモングラスの心地よい香り。ワインはしなやかで、十分な中身があり、ボリュームが感じられるが余韻はあまり長くない。  
**S** 100%  
pauline-william@vinspaulinelapierre.fr **89**点



**シャトー・ルナール・ロゼ・リュゼ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
香りの表現が少し足りない。しなやかだが、中間が少し瘦せている。  
**M** 50% **CF** 50%  
laurence@chateurenardmondesir.com **88**点




**クレマン・ラ・マルクリヌ**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
輪郭がはっきりした申し分のない香り。ワインはフレッシュで、真面目に作られたものだが、少し密度が薄い。フィニッシュにレモンのニュアンスが残る。  
**M** 75% **PV** 25%  
cdc.bor@castel-freres.com **88**点




**ノクタンピュール**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
レモンやイチゴの濃い香り。しなやかだが、味わいの密度に少し欠ける面がある。  
**M** 100%  
chateausaincrit@gmail.com **88**点



**B・ド・ボノスト**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
レモンの香りが強く、わずかに酸化がみられる。しなやかで、レモンのニュアンスがある。フィニッシュは少し短い。  
**S** 80% **UB** 20%  
juliette@chateaubonhoste.com **88**点




**シャトー・ドゥガ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
どちらかというと淡い色。ハッキリとしたレモンの香り。しなやかで、欠点がなく、質が高い。  
**M** 40% **CF** 30% **CS** 30%  
contact@vignoblesdegas.fr **88**点



**タンタシオン・バル・モカイユ**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
香りはかなり控えめ。味わいはフルボディで、どちらかというとタンニンが強く、余韻の長さは中程度。  
**S** 50% **Mu** 30% **CF** 20%  
cyrilforget@maucaillou.com **88**点




**スクレ・ド・ソマン**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
レモンを想起させる濃い香り。しなやかで、口の中の味わいは中くらい。余韻が短い。  
**M** 50% **CM** 50%  
dir.sauman@defresidences.com **88**点




**ベルル・ド・ピオット・ロゼ**  
クレマン・ド・ボルドー・ロゼ NV Crémant de Bordeaux Rosé  
イチゴの香りが心地よい。味わいはふよよかだが、苦味とわずかに金属的なニュアンスが残る。  
**CF** 95% **Co** 5%  
chateaupiote@gmail.com **88**点




**シャトー・プティ・ムラン**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
香りにあまり個性がない。ワインは少し構造が弱く、粗野な面がある。  
**CF** 80% **M** 20%  
signevignobles@wanadoo.fr **88**点



**アナベル・ド・シャトー・ピュイバルブ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
ワインは濃厚で中身があり、素敵なストラクチャーがある。  
**M** 87% **CS** 10% **Ma** 3%  
nicolas@chateaupuybarbe.com **91**点




**ピオ・フル**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
力強い、砂糖漬けのブドウのような濃縮した香り。膨らみとミルクキャラメルのニュアンスがある。軽く、細かい泡。長期熟成した高品質のクレマン。  
**Mu** 60% **S** 40%  
marketing@bordeaux-vineam.fr **91**点



**ローラン・ヴィドール**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
薄いサーモン色。しなやかで素直な味わいが少し青いニュアンスがある。  
**CF** 100%  
nathalie.lagruel@bwine-bordeaux.com **88**点




**ル・ロゼ・ド・マルジャン・ベルヴェ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
イチゴの香り。濃厚でチャーミング、フルボディで、程よい長さやタンニンのある後味が特徴。  
**M** 50% **CS** 50%  
alaindufour@orange.fr **91**点




**ピュール・ド・リゼンヌ**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
ほのかに梅香が混じったレモンのような強い香り。豊かで、木のニュアンスが混じった深い味わいがある。  
**S** 80% **CF** 15% **Mu** 5%  
export@lisennes.fr **90**点



**シャトー・ラ・クロワ・ドゥ・ケナック**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
濃いロゼ色。十分な濃度があるが、味わいのニュアンスは少しニュートラル。  
**M** 40% **CF** 30% **CS** 30%  
contact@vignoblesgabard.com **88**点




**シャトー・サント・バルブ・ロゼ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
繊細な香り。ワインはしなやかでチャーミング、ミディアムボディで調和が取れている。  
**M** 50% **CS** 50%  
valerie@chateausaintbarbe.fr **91**点




**シャトー・カゾー・クレマン**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
ハチミツのような香り。味わいはフレッシュで力強く、余韻はあまり長くないがレモンのような味わいが心地よい。  
**S** 57% **M** 25% **CF** 9% **Mu** 9%  
cduboc@maisonlestar.fr **90**点



**シャトー・ル・ノブル・キュヴェ・エリタージュ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
控えめな香り。欠点はないが、少し表現力が足りない。  
**CF** 100%  
mbonnefon@chateaulenoble.com **88**点




**アジサイ・ランドゥロ・ブルミエール・プレス**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
複雑さのあるアロマ。濃厚で、素晴らしい内容があり、耽美で申し分のない持続性を持っている。  
**M** 90% **CF** 10%  
landereau@gmail.com **90**点



**シャトー・レ・コンブ**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
レモンを想起させる香り。申し分のない密度、少し厳格なスタイルのワイン。フレッシュで、味わいの持続性は中位。  
**S** 100%  
jpborderie@wanadoo.fr **90**点




**シャトー・パン・クレレ**  
ボルドー・クレレ 2021年 Bordeaux Clairet  
素晴らしい赤い果実の香り、コクがあり濃厚で、豊潤なアロマ、クラレットのタンニンが感じられる。  
**M** 90% **CS** 10%  
patrickcarteyron@orange.fr **92**点



**ラ・トゥールヴェイユ レスプリ・ド・ジャンヌ**  
ボルドー・ロゼ 2021年 Bordeaux Rosé  
濃縮した素晴らしい構造と、フレッシュさを感じられる。余韻は中程度くらい。  
**M** 50% **CF** 40% **CS** 10%  
sandifer@latourbeille.com **89**点



**キュヴェ・サン・ジュリアン**  
クレマン・ド・ボルドー・ブラン NV Crémant de Bordeaux Blanc  
ハチミツを感じさせる強い香り。豊満で、香り同様味わいにもハチミツのニュアンスがあり、ボリュームが心地よい。  
**S** 100%  
com@hautgretot.fr **90**点




**シャトー・ティウレ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
控えめな香り。フレッシュで少しグリーンな印象。

**SB** 50% **S** 40% **SG** 10%

thieuley@gmail.com **91**点




**ブラン・ド・シバウ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
木の香りが支配的だが、チャーミングで、実体的であるワイン。

**SB** 100%

pc.pene@domaine-chibaou.com **91**点



**シャトー・メゾン・ノブル**

ボルドー・クレレ 2021年 Bordeaux Clairet  
イチゴの心地よい香り。しなやかでチャーミングなワインだが、わずかにタンニンがあり、少し植物的だ。

**M** 100%

jmarque@chateau-maisonoble.com **90**点



**シャトー・ド・バランシェール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
開栓時のアロマは控えめだが徐々にボリューム感が出てくる。豊満で、セミヨンの特徴がよく出ている。深みがあり、それが魅力となっている。

**SB** 40% **S** 40% **Mu** 20%

julia.gazaniol@parenchere.com **91**点



**シャトー・フラン・ボン**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
表情豊かな素晴らしい香り。ソーヴィニヨン・ブランの特徴の出た濃縮した内容のあるワイン。

**SB** 80% **S** 20%

marie-adelaide@lescapiucins-bordeaux.com **91**点



**シャトー・ド・バランシェール**

ボルドー・クレレ 2021年 Bordeaux Clairet  
赤い果実の素敵な香り。十分な味わいと、しっかりとした骨格のあるクラレット。

**M** 85% **CS** 15%

julia.gazaniol@parenchere.com **90**点




**シャトー・ルクーニュ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ハチミツと、特にツゲとエニシダの程よい香り。ボリュームがあり、素晴らしい内容と余韻の長さを感じられる。

**SB** 40% **SG** 30% **S** 30%

bureau@xm-wines.com **90**点




**ジョベール・バイ・グザヴィエ・ジョベール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
中程度のボリューム。大変すばらしいソーヴィニヨン・ブラン。生き生きとしている。余韻が心地よくピュア。

**SB** 90% **S** 10%

ellen@vignobles-jaubert.fr **91**点




**シャトー・ド・リゼンヌ**

ボルドー・クレレ 2021年 Bordeaux Clairet  
ザクロのような申し分のない香り。フレッシュだが、少し熟し方が足りず硬さがある。

**M** 70% **CS** 20% **CF** 10%

export@lisennes.fr **88**点



**バルトン&グスティエ・ボルドー・ブラン・プティット・ナンシー**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
純粋なツゲの凝縮した香り。若干青いニュアンスがあるが、フレッシュでエレガントで軽さを感じられるワイン。

**SB** 80% **S** 20%

petra.frebault@barton-guestier.com **90**点




**シャトー・アルタ・ガイア**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ハチミツの濃縮した香り。ワインはふくよかで樽を感じさせる。内容があり、少しタニック。

**SB** 70% **SG** 30%

altagaia@orange.fr **91**点



**シャトー・プロンド・デュ・テルトル**

ボルドー・クレレ 2021年 Bordeaux Clairet  
野バラのような繊細な香り。ワインはフレッシュで少し植物的、クレレというよりロゼのような感じ。

**CF** 100%

marie-adelaide@chateaugoudichaud.fr **88**点




**シャトー・ロック・メナール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
非常に表現力豊かなワインで内容がある。余韻は中くらい。ソーヴィニヨン・ブランの個性がよく出ている。

**SB** 50% **S** 50%

contact@vignobleshermouet.com **90**点




**シャトー・ボワ・マロ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ハチミツの良い香り。ボリューム感があり、ふくよかかた芳醇。申し分のないワイン。

**SB** 40% **SG** 30% **S** 30%

bois.malot@free.fr **91**点




**シャトー・レニエ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
とても清らかで素敵な香り。濃厚で良い余韻があり、ストレートでピュアなワイン。

**SB** 70% **S** 25% **Mu** 5%

pauline.lurton@chateauraynier.com **93**点



**シャトー・ド・ボノスト**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
非常に閉じていて、少し青っぽい。ストレートで、良い内容がある。非常に品種の特徴が出ている。

**SB** 60% **S** 30% **Mu** 10%

contact@chateaubonhoste.com **90**点



**ル・ペリカン・デュ・シャトー・ドヤック**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
活力があり濃縮したワイン。真すぐにピュア、十分な余韻。最後にスモーキーな後味がある。

**SB** 100%

chateau.doyac@wanadoo.fr **91**点




**シャトー・ボワゾン**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ワインは良い密度、内容があるが、あまりアロマティックではない。

**SB** 70% **SG** 30%

medeville@medeville.com **92**点




**シャトー・アルガン**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
レモンの香り。フレッシュで生き生きとしたワインだが少し内容に欠ける。

**SB** 65% **S** 35%

f.laborde@sichel.fr **90**点



**クラランデル・ボルドー・ブラン**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
中身のある申し分のない密度。複雑さ、そしてレモンのような後味。大変よくできたワイン。

**SB** 43% **S** 32% **Mu** 25%

c.dubedat@clarencedillonwines.com **91**点



**A・ド・シャトー・ダルシュ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
とてもセミヨンのような香り。ワインはフルボディで、中身が十分あり、深みがある。味わいがとても興味深い。

**S** 90% **SB** 10%

mylene@chateau-arche.com **92**点



**シャトー・レノン**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ツゲの強い香り、少しエニシダの香り。活力があり骨格がしっかりしている。ミントのニュアンスと少し苦味を感じられる。ソーヴィニヨン・ブランの個性が強く出ている。

**SB** 100%

aline@denisubourdieu.fr **89**点




**シャトー・チュルコー・キュヴェ・マジュール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ハチミツを感じさせる素敵な香り。しなやかで、内容があり、アカシアのハチミツの味わいがある。

**SB** 72% **SG** 25% **S** 3%

chateau-turcaud@wanadoo.fr **91**点



**シャトー・オ・メロ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
非常に濃縮した香り。まさにソーヴィニヨン・ブラン。大変濃密なワインで、内容がある。コンパクトでよくできたワイン。

**SB** 70% **Mu** 20% **S** 10%

c.reynaud@invindia.fr **92**点




**シャトー・マンヴィエール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
控えめな香り。フレッシュでクリーンなワイン。個性が強すぎず、生き生きとしていて、ピュアな印象。

**SB** 60% **S** 40%

vignobles.gadras@wanadoo.fr **89**点



**シャトー・ロックフォール・レ・ロッシュ・ブランシュ**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ハチミツの濃い香り。豊満だが少し表現に欠ける。しなやかで、少し苦味があるチャーミングな味わい。

**SB** 100%

cb@chateau-roquefort.com **91**点




**シャトー・ラルビエール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
非常に控えめな香り、少しレモングラスが香る。ワインはフレッシュでミディアムボディ、しっかりした内容がある。とても良くできたニュアンスのあるワイン。

**SB** 79% **SG** 12% **Mu** 9%

amichel@jade33.fr **92**点



**ブラン・ド・カマルサク**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ツゲの心地よい香り。密度はあるがあまり熟しておらず、フィニッシュが少し短い。

**S** 45% **SB** 45% **SG** 10%

kunal@camarsac.com **89**点




**シャトー・ラ・ヴェリエール**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
濃厚でわずかに樽香が感じられる。ワインはふくよかたボリュームがあり、ストレートな味わい。

**SB** 100%

alainbessette@orange.fr **91**点



**シャトー・ド・ルケット**

ボルドー・ブラン 2021年 Bordeaux Blanc  
ハチミツの香りがとても心地よい。しなやかでチャーミング、まるやかで深みのある、充実したワイン。

**SB** 80% **S** 20%

export.darrietwines@gmail.com **91**点



ドゥニ・ダリボ氏は老朽化した建物を10年がかりで大改修し、その後2000年代半ばから畑に投資した結果、AOCボルドー・シュベリユールの最良シャトーの一つと目されるようになった



サンテミリオンの格付けシャトーに比肩する質を追求

## シャトー・ブランド・ベルジェール

畑の面積は、最近植樹した畑も含めて9ha。広大ではないので摘芽から収穫まですべて手作業で行い、質を極限まで追求できるという



第二次大戦後にブドウ栽培を再開しあらためて力を入れ、再び注目されるようになったのは1997年にこのシャトーを購入したエディス&ドゥニ・ダリボ夫妻の時代になってからだ。長い間「LVMHグループ」の財政担当役員として働いたダリボ氏は最後の新しい住まいとしてボルドーのシャトーを選んだ。

第二次大戦後にブドウ栽培を再開しあらためて力を入れ、再び注目されるようになったのは1997年にこのシャトーを購入したエディス&ドゥニ・ダリボ夫妻の時代になってからだ。長い間「LVMHグループ」の財政担当役員として働いたダリボ氏は最後の新しい住まいとしてボルドーのシャトーを選んだ。

要品種であるメルロを40パーセントにとどめ、作付けはカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランに主体を置いている。18世紀にアイルランドの貴族がこの村に土地を買い、村の司祭のための住居を建てたのがこのシャトーの始まりだという。シャトーの名声を築いたのは19世紀のリブルヌ出身の弁護士、ジュール・ミラレで、栽培面積を50ヘクタールまで拡大し、高品質なワインをイギリス、アイルランドを含むヨーロッパ全域で販売した。同時に、質素だった住まいを改築し、回廊でつながる二つの塔を加え、現在あるような本格的なナポレオンスタイルのシャトーに生まれ変わらせた。しかし、多額の投資は1870年代のフィロキセラ禍でゼロに帰した。

「シャトー・ブランド・ベルジェール」はサンテミリオンから車で30分ほど北上したエグリソット・エ・シャロール村にある。ジロンド県で最も標高が高い場所で、シャトーの前庭からはるか30キロ先まで一望することができる。19世紀に「北部サンテミリオン」と呼ばれていたこの地域は、砂利や石英の小石を含む土壌、粘土質の土壌など多様。シャトー・ブランド・ベルジェールは右岸の主要品種であるメルロを40パーセントにとどめ、作付けはカベルネ・ソーヴィニヨンとカベルネ・フランに主体を置いている。



『シャトー・ブランド・ベルジェール』(写真右)、とプレミアム・キュヴェ『シャトー・ブランド・ベルジェール《キュヴェ・オヴィルヌ》』(写真中央4本)はいずれもメルロ40%、カベルネ・フラン35%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%で造られる。コンクリートタンクで醸造。その後、試飲で二つのキュヴェに分け、『シャトー・ブランド・ベルジェール』はコンクリートタンクで2年熟成。キュヴェ・オヴィルヌはパリックで1年、その後コンクリートタンクで1年熟成。エレガントで丁寧な素晴らしい味わいがある。2007年から生産しているカベルネ・フラン100%、プレス方式で造るロゼ(写真左)も個性的で高品質だ

購入に際して、『美しい館』『良い環境』『質の良いワイン』という三つの条件で探したが、なかなか満足できる物件が見当たらず5年かかっていたと振り返るダリボ氏が特に自慢するのは、四方を森に囲まれた高台にある特別な環境だ。シャトーの敷地は約50ヘクタール。購入時、畑は5.5ヘクタールだったが9ヘクタールに拡大した。環境に配慮し除草剤を使わず、ピオ栽培に近い耕作を続け、5〜6年前から畑にマメ科の植物と穀物の種をまき育てている。また、動物植物の多様な生態系を取り戻すためにここ数年、畑の中に植樹を行って生垣を作る活動を始めた。

収穫はすべて手摘み。毎年畑を知り尽くした地元の知り合いが収穫する。「私たちが何よりも優先しているが質だ。常にサンテミリオンの格付けシャトーと競えるものを目指している」とダリボ氏は力を込めた。

# CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

# CHÂTEAU MAISON NOBLE

村の中心に建つサンマルタン教会がすぐ脇に見える。訪問する際、道に迷ったら教会の前にあるドメーヌと伝えれば間違いないという



「シャトー・メゾン・ノーブル」はコニャックの産地、シャラント・マリタイム県と県境を接するマランサン村にある。村の中心に建つ教会のすぐ脇に醸造所があり、オーナーのジャン・ベルトラン・マルク氏は「ポルドーで最も教会に近いドメーヌ」だと冗談めかして自慢する。マルク氏の家系をさかのぼると、世界的な樽製造会社「セガン・モロー」を1764年に創業したピエール・モローに行き着く。また、19世紀のフランスのワイン関連資材最大手「ペパン・ガスケ」を戦後、祖父と父が経営してきた。さらに、1932年に「シャンパーニュ・テタンジェ」の創設者、ピエール・テタンジェ氏とともに祖父が購入したコート・ド・フランの「シャトー・ピュイ・フロマーシユ」は父が相続し、35年にわたって運営、発展させてきた。こうした環境の中で育

## シャトー・メゾン・ノーブル

ち、ワインビジネスは常に身近にあったが、父の勧めで金融の世界に進み公認会計士の資格を取得して、大手会計事務所でも働いてきた。

しかし、2012年、35歳の時、「情熱が理性を上回り」ファミリーのルーツであるワインの世界に進む決意をした。この時、ファミリーが持つシャトー・ピュイ・フロマーシユで働くこともできたが、10人の従弟との共同経営より、完全なオーナーとしてワイン造りを管理・運営したいと考え、シャトー・メゾン・ノーブルを購入した。そして、栽培、醸造、販売ともに素人だったマルク氏は前オーナーのベルトラン・サルトルン氏の助けを借り、徐々に独立し、今年10年目を迎えた。

シャトー・メゾン・ノーブルの歴史は古く、ルイ15世の要請で1756年に出版された最初のフランス地図にすでにメゾン・ノーブルの記載があるという。シャトーの敷地30ヘクタールのうち畑が20ヘクタール。除草剤を使用せず、できるだけ環境への負担を減らす栽培方法を追求している。作付け面積はメルロ13ヘクタール、カベルネ・ソーヴィニオン6ヘクタール、そして白ワイン用のソーヴィニオン・ブラン1ヘクタール。水はけが良く、同時に保水力のある粘土・珪酸質土壌の台地にあり、毎年均質なワインを生み出している。

祖先のルーツを辿り  
公認会計士から栽培家に転身

醸造所は完全に断熱されており、温度調整機能の付いたステンレスタンクと特別設計のコンクリートタンクの合計容量は約3100ヘクトリットル。これは3年分の収穫量に当たり、余裕をもって保存・管理できる



赤ワインは『シャトー・メゾン・ノーブル キュヴェ・トラディショナル』（18カ月タンク熟成）と『シャトー・メゾン・ノーブル キュヴェ・プレステージ』（12カ月樽熟成後、6カ月タンク熟成）。いずれもAOCポルドー・ジュベリユールでメルロ75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%。加えて、400リットル樽を使いヴィニフィケーション・アンテグラルで造った『シャトー・メゾン・ノーブル アンテグラル』（メルロ100%）、そして新しいキュヴェ『シャトー・メゾン・ノーブル』（カベルネ・ソーヴィニオン100%）がある

周りに広がる畑は10ha。ここに八つの品種を植え、10種類のワインを生産している。『キュヴェ・デ・ポット』シリーズ3種(赤、白、クレシ)、『キュヴェ・デ・シェフ』シリーズ2種(赤、白)、『キュヴェ・ジャール』シリーズ3種(ソーヴィニヨン、メルロ、マルベックそれぞれ100%の単一品種キュヴェ)。『パルル・ド・ピオット』シリーズ2種(クレマン・ド・ボルドー・白、ロゼ)。品種やジャールを使った製法などがAOCの規定に合わず、ヴァン・ド・フランスで販売されているものが多い。また、ボトルの形、味わいとも一般のボルドーワインとは一線を画す個性がある

自然の中に溶け込み手造りのワインを造る



## シャトー・ド・ピオット



陶土で作った素焼きのジャール、高温で焼成し磁器に近い性質をもった瓶、バリック、さらにコンクリートタンク、ステンレスタンクなど多様な容器で醸造、熟成を行っている。最初にテラコッタのジャールを使ったのは2014年。その後、1200℃で焼成したジャール・アンブレ(半磁器)を導入した。密閉性が高くほとんど通気しないので、ワインの酸化は皆無に近いという



『キュヴェ・デ・シェフ』シリーズの白、コロンバル30%、セミヨン70%。コロンバル半磁器製の瓶で、セミイオンはバリックで醸造熟成

1998年に「シャトー・ド・ピオット」を購入したヴィルジニー・オーブリアンさんは、南仏ニース近郊で育ち、グルノーブルのエリート校、政治学院で学んだ。その後、パリに移り住み、好調にキャリアを積んだ。しかし製薬会社の販売部長として働いていた夫が大病を患ったのをきっかけに、生活をがらりと変えて田舎で暮らすことを選んだ。そしてボルドーで特別条件の物件が売りに出されると紹介され、訪問。建物は古びてほとんど廃墟のような状態だったが、優れたテロワールを持っていることがわかり購入を決めた。

最初の収穫は98年。オーブリアン家の家族全員がテントで寝泊まりして、休日は友人たちにも応援を頼み、すべて手作業でこなした。当時はまだピオ栽培やピオダイナミが一般化していなかったため、5男1女、6人の子供を連れて移転し、「原始的」な農業を始めたオーブリアンさんを奇異な目で見る人もいたようだ。

その後、醸造設備を整え、新たに熟成庫を建設し、4ヘクタールだった畑を10ヘクタールに増やした。

手作業による有機農法が認められ正式にピオの認証を得たのは2009年。さらに、12年にピオダイナミの公式認証を得た。

残念ながら10年に夫が亡くなったが、行動力のあるオーブリアンさんはシャトーをセミナーや結婚式会場として貸し出すなどして難局を乗り切ってきた。最近子供たちが、ブドウ栽培を補完するためにさまざまな家畜の飼育事業を進め、「シンプルで健康的、かつ手頃な価格で、味わう人に喜びを与えるワインを提供する」というオーブリアンさんの信念を自給自足のような生活をしながら家族全員で守り継いでいる。

オーブリアンさんは冒険好きで好奇心が強く、ワイン造りでも、過去の手法にとらわれない取り組みをしている。特に醸造、熟成に使う容器を多用化しており、ステンレス、コンクリート、バリックのほか、テラコッタ製のジャール(タンク)や1200℃以上の高温で焼いた半磁器製の瓶などを使い、新しいキュヴェを造り出している。特にジャールは、すでに全生産の6割で使用している。

この春、22人のジャールを使っている栽培家がシャトーに集まり、第1回「サロン・ヴィナムフォール(Salon Vinamphore)」展示会を開催した。

CHATEAU DE PIOTE

# CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE



赤ワイン5種、白ワイン2種を販売。パリックで発酵するセミヨン100%のワインは、個性的で、ヴァン・ド・フランスの規格で販売されている。また、AOC ボルドーで認可されていない品種、ブシャレスを使ったワインも。2年前にシャトー経営に加わった息子たちの意見でラベルを刷新中。写真は新ラベル

造り手の中にはブドウ栽培をビジネスとして捉えている人もいるが、ワイン造りを通して自分の哲学を表現したいと考える人もいる。2006年にドルドーニュ川に沿ったリュゴン・エ・リル・デュ・カルネ村の22ヘクタールの農地を購入し、奥さんとともに新しい事業を始めたフレデリック・マイエ氏は、栽培家と言うより、祈りを捧げながら淡々と労働をこなす、敬虔な神父のように見える。

1963年、フランス北部、ノルマンディーの片田舎で生まれたマイエ氏はフランスの経済・金融の名門校、パリ・ド・フィンヌ校で中国語や日本語を学び、日本や上海でさまざまな製品の仲介業などに従事した。そのころからブドウ栽培に興味を持っており、帰国後フランス各地を回り、最終的に、奥さんのファビエンヌさんの出身地であるボルドーに決めた。

22ヘクタールの敷地のうち、ブドウが植えられた11ヘクタールの畑はドルドーニュ川と、数メートルの堤防で隔たれているだけ。地質は粘土とドルドーニュ川が運んできた泥土土壌だ。また、冬の間は畑が水に覆われる特殊な自然環境により19世紀のフィロキセラ禍を免れ、今も、1860年以前のブドウ樹の遺伝子を受け継いだ、台木を使わない、いわゆる「ブラン・ピエ」の樹が一部に残っている。

2009年に3本の株をフランスワイン研究所（IFV）に送り遺伝子解析を行ったところ、1本がメルロ、2本がフランス南西地方の古い品種であるブシャレスであることが分かった。さらに14年に約400本を1本1本調査、その結果メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンなどに混じって、カルメネル、ブシャレス、モンサン、カステ、バコ、マルベックなど、すでになくなった品種を含めて11品種が混植されていることがわかった。

16年から、これらを挿し木などで増やし、フィロキセラ禍以前の樹を復活させ、ワインを多様化するプロジェクトに取り組んでいる。マイエ氏が特に注目しているのがブシャレスだ。干ばつに非常に強いうえ、糖度が低く、さらにうどんこ病やべと病などに強いことから、地球温暖化に伴う適応品種として有力な候補になるといつ、設立当初から生物多様性の向上と、自然環境に負荷を与えない耕作を行ってきたが、09年にブドウ栽培に移行し、15年に公式のピオ認証「エコーセル」、17年にピオダイナミ認証「デメター」を取得。

「栽培家の使命はブドウ樹を育てることではなく、土地の世話をすることだ」というピオダイナミの始祖、ルドルフ・シュタイナーの考えに共鳴している。

## シャトー・ド・ラ・ヴィエイユ・シャペル



自然と一体化した経営を目指しており、敷地内に巣箱を設置して養蜂を行ったり、動物を放し飼いにしたりしている

「この楽園の一面で、農業に対する情熱を持続し、生活倫理を厳格に守り、消費者に安全で美味しいワインを提供するという夢を実現するために、大地に向き合い責任をもって仕事をしている」とフレデリック・マイエ氏

フィロキセラ禍以前の伝統品種  
ブシャレスの再生を目指す



膨らみがあり、美しい果実味を表現



以前は「ベトリュス」という名前に引かれて買うお客が多かったのですが、シャトー名を変えてからはゼロからのスタートとなった。中国を筆頭に輸出が約40%。コロナ禍でフランス国内の個人客への販売が増えた

## ヴィニョブル・マルマンシュ シャトー・アルタ・ガイア



赤ワインは2種類。『シャトー・アルタ・ガイア』（赤）はメルロ85%、カベルネ・フラン15%。ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクテック発酵を行い、樽に移して12カ月熟成する。セカンドワインの『No2アルタ・ガイア』はメルロ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%。ステンレスタンクで醸造し、ステンレスタンクで熟成。『シャトー・アルタ・ガイア』（白）はソーヴィニヨン・ブラン2/3、ソーヴィニヨン・グリ1/3。压榨後、一晚置き、300リットルと400リットルの樽に移して発酵させる。新しいキュヴェとして、2021年ヴィンテージのカベルネ・ソーヴィニヨン100%のキュヴェ『ラ・ルレーヴ』を800本造った

醸造所は前オーナーが20年に建設したもので、畑の拡張に伴って、ディディエ・マルマンシュ氏が新たに250ヘクタリリットルの大型タンク3基を設置した。

畑にはソラマメ類の種を播いている。耕作はリュット（レンネ減農薬）。除草剤は使用せず、農薬の使用もできるだけ控えている。

ある。将来、カルメネル、マルスランを試験的に植樹することも考えている。

畑にはソラマメ類の種を播いている。耕作はリュット（レンネ減農薬）。除草剤は使用せず、農薬の使用もできるだけ控えている。

「シャトー・アルタ・ガイア」はアントル・ドゥー・メールの中心部、ルシュ村とボシユガン村の間の南向きの丘陵地にある。50ヘクタールの敷地のうちブドウ畑は30ヘクタール。畑の一部に「ベトリュス」と呼ばれる区画があり、かつては「シャトー・ベトリュス・ガイア」を名乗っていたが経営に行き詰まり、2003年からこのシャトーの従業員として働いていたディディエ・マルマンシュ氏が、15年に、奥さんのクリステイヌさんとともにシャトーを購入した。そして、名称を「シャトー・アルタ・ガイア」に変更し再出発した。

アルタは「高い場所」、ガイアは「土地」を意味する。斜面の高い位置にシャトーがあることにならされたもの。

畑は購入時点で16・5ヘクタールだったが、19年に息子のロイック氏がシャトーに加わった際、ちょうど売りに出された隣の14ヘクタールの畑を買い取り、

30ヘクタールに拡大した。同時に、娘のエステルさんがニュージールランドでの研修を終え、醸造担当としてシャトーで働くことになった。



最も注意しているのが収穫日。よく熟したブドウを摘み、酸が強すぎたり、植物的なニュアンスが出たりすることを極力避けている

# VIGNOBLE MALLEMANCHE - CHÂTEAU ALTA GAÏA



# VIGNOBLES GADRAS (DOMAINE DE MINVIELLE)



かつて馬小屋だった場所に、ピエール・ミシヨ氏の祖父が1960年代にセメントタンクを据えた。それまではフールドを使っていた。赤ワインの一部を樽で熟成している

「ヴィニョーブル・ガドラ」は4シャトー、約120ヘクタールの畑を持つ、アントル・ドゥーメール、ノジャン・エ・ポステイアック村にあるボルドーの中規模生産者で、最近積極的な展開を始め注目されている。

ドメーヌの中核を成す「シャトー・ド・マンヴィエル」の建物は1620年に、この土地の有力者だったマンヴィエル氏が妻のセカンドハウスとして建てたもので、重厚な高い天井が歴史を感じさせる。

1842年に現在のオーナーであるピエール・ミシヨ氏の祖先、ジャン・リシエがこのシャトーを購入し、その後、代々ブドウと穀物の栽培、さまざまな動物の飼育などの農業経営を営んできた。

当主の祖父に当たるフランソワ・ガドラ氏はブドウ栽培に興味を持っていたが、父親から跡を継ぐことを望まれなかったため、獣医をしながら時間を見付けてはブドウ栽培とワイン造りに情熱を傾け22ヘクタールだった畑を52ヘクタールに拡大した。また、醸造設備にも投資、1960年代に木桶に代え

てコンクリートタンクを設置した。さらに、91年に醸造所を拡大しステンレスタンクを設置した。ガドラ氏が亡くなった後、2003年に孫に当たるピエール・ミシヨ氏が継いだ。その後、妻のファニーさんとともに14年に同じ村にある「シャトー・ラ・ポリ・ド・シャスロ」を購入するなど、ドメーヌの発展に力を入れている。先代のガドラ氏の時代は醸造だけで、ワインはすべてバルクで販売されていたので、ミシヨ夫妻は、顧客の要望を細かく聞き取り、販売網の確立のために努力を続けている。

これまでのボルドーの伝統に固執せず、新しい消費者のし好に積極的に対応し、柔軟な品ぞろえを目指しているのが特徴だ。AOCボルドーはすべてタンク熟成。一部ボルドー・シュペリユールはバリック熟成。多くはすぐに楽しめる、軽くしなやかで丸みのあるワインだ。生産割合は赤80パーセント、白20パーセント。ステファン・ドゥルナンクール氏のスタッフが栽培面のアドバイスをを行っている。4ヘクタールのピオ認証畑に加えて現在8ヘクタールをピオ栽培に転換している。

## ヴィニョーブル・ガドラ (ドメーヌ・ド・マンヴィエル)

積極的な展開と新しい感性で勝負する

「シャトー・マンヴィエル」「シャトー・ロック・ド・マンヴィエル」「シャトー・デュ・クロ・デュ・プレヴォ」「シャトー・ラ・ポリ・ド・シャスロ」4シャトーのAOCボルドー赤、白、ロゼを販売。シャトー・マンヴィエルの5種類の単一品種（カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック、メルロ、メルロ・ピオ）もある。さらに若い消費者を対象に軽さと果実味にこだわった現代的なテイストの『フレンチ・キス』ブランド（5種の単一品種ボトル）など幅広い



しなやかな果実味が身上的  
飲みやすいワインを追求

80%をバルクでボルドーのネゴシアンに、そして20%を瓶詰して、個人、ワイン専門店、レストランに販売している。ボルドー・ワインのバルク販売価格は低迷しており、利益の確保が難しいという。今後、ボトル詰め割合を増やすのが課題だ



シャトー・マルシャン・ベルヴュ



畑はシャトーの建物の周りにあり、均質な深い粘土石灰質土壌。除草剤は使わず、機械で耕している

新しいシャトー名は、シャトーの建物から見通す景色が美しいことから、「良い景色」を意味する「ベルヴュ」を冠したという。

作付面積33ヘクタール。作付け品種はメルロ60パーセント、カベルネ・ソーヴィニヨン30パーセント、プティ・ヴェルド10パーセント。赤ワインだけで、白ワインは全く造っていない。年により少しロゼワインを造るが、これからは質の高い赤ワイン造りに集中したい」とデュフル氏は話す。

現在、果実味豊かなものから、タンニンの強いものまで、消費者の好みに合わせて6種類作って

アントル・ドゥーメル地区の中心、タルゴンに『シャトー・マルシャン・ベルヴュ』がある。オーナー経営者、アラン・デュフル氏の祖父は1936年に地元ワイノ生産協同組合を創設した栽培家の1人で、デュフル氏は栽培家として3代目になる。父親も独立してシャトーを経営していたが、進取独立の気風が強いデュフル氏は農業専門学校で経営、農業経済を学び、89年に独立した。その後、醸造・販売を合理化するために父親のドメーナと合併したが、生産販売方針が折り合わず再びドメーナを二つに分け、かつて父親と共に経営していた『シャトー・オ・マルシャン』を『シャトー・マルシャン・ベルヴュ』と改名し、2010年に再出発した。

いるが、いずれもAOCボルドー赤。良い年だけに造るプレステージ・キュヴェ、『ドルメン』は敷地内にある、ドルメン(巨石遺物)にヒントを得て命名されたもの。新樽で20カ月間熟成。軽い樽香を持つ、複雑で構造のある、100パーセント、メルロで造られたワイン。18年ウイテナーから消費者の新しい要望に添えて単一品種で二酸化硫黄無添加の『ル・プティ・ヴェルド』の生産を始めた。好評を得て、その後『ル・メルロ』『ル・カベルネ・ソーヴィニヨン』の生産を開始。これらはボルドーのイメージから少し脱するためにブルゴーニュ型のボトルを使っている。醸造は樹脂加工したセメントタンクとステンレスタンク。一部を樽で熟成している。



『シャトー・マルシャン・ベルヴュ』(メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%)、『レヴリ・ド・マルシャン』(メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%)12カ月間、樽熟成。『ドルメン』(メルロ100%)、新樽100%で18カ月熟成。『ル・プティ・ヴェルド』(プティ・ヴェルド100%)『ル・メルロ』(メルロ100%)『カベルネ・ソーヴィニヨン』(カベルネ・ソーヴィニヨン100%)はいずれもSO2(二酸化硫黄)無添加

CHATEAU MARCHAND BELLEVUE

# VIGNOBLES JAUBERT



醸造所は代々拡張されてきた。新しい醸造所は昨年秋に工事が終わったところ。新たに20基のステンレスタンクを設置し、余裕を持って醸造ができるようになった

クータルに増加している。本社機能とAOCボルドーを生産する醸造所、瓶詰出荷センターがアントル・ドゥーメール、ラドレー村のシャトー・モン・サンペイにある。ここにある、ジョベル家の原点となる畑は、粘土石灰質土壌で下に小さな貝の化石が混じる石灰質の岩盤が広がっている。機械を使って収穫し、醸造、熟成は主としてステンレスタンクを使う。赤ワインの一部はブドウを6〜7時間、75〜80℃に温める、テルモ・ヴィニフィカシオンの手法を使い、その後圧搾して、搾汁の状態を醸造する。これによって、辛口でフルーティーな少し異なるプロフィルの赤ワインができる。また、逆に、一部冷却マセラシオンを行う赤ワインもある。

今年、醸造所を刷新してからは、タ

ジョベル家は6代にわたってブドウ栽培を続ける家系で、1970年代にレイモン・ジョベル氏がボトル販売を始めた。そして、2000年初頭に息子のグザヴィエ氏と娘のベアトリクスさんがAOCボルドーの生産販売企業に発展させた。

グザヴィエ氏がファミリー企業を両親から受け継いだ時、畑は約40ヘクタールだったが、現在はアントル・ドゥーメール地域を中心に約200ヘクタール、母方から受け継いだグラヴ地区の畑が約40ヘクタール、合計240ヘ

クタールのキャパシティが大幅に増え、1日最大100トンの収穫ブドウを搬入しても余裕をもって醸造できるようになった。ワインのほとんどをフランス産の樽で熟成しており、樽材の元になる樽の木を選ぶことから始めるなど樽材の質にもこだわっている。また、ボトリング、ラベリング、カートン詰めを一貫して合理的に行えるよう、昨年新しい設備を導入した。2012年に、家族経営のワイン企業として初めて、食品安全規格の一つ「IFS国際食品規格認証を得たのも自慢の一つだ。

14年からパートナーの栽培家の協力を得てネゴシアン（ワイン商）の活動を拡大し、バルクワインを買い付けるだけでなくシャトー名を付けたボトルの輸出販売も開始した。また、07年の世界最優秀ソムリエ、アンドレアス・ラルソン氏とのコラボレーションによる新しい製品開発にも取り組んでいる。



ラインナップは多岐にわたり、『シャトー・ランドネ』『シャトー・モン・サン・ペイ』などのシャトー名を記した伝統的な製品と、少し現代的なテイストに仕上げ、ラベルにグザヴィエ・ジョベルのシルエットを使ったネゴシアンワイン『キュヴェ・ジョベル』がある。『ジョベル・ブランド』にはメルロ、マルベック、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン、セミアン、ソーヴィニオン・ブラン、コロパールの単一品種ワインをそろえている。また、ブドウを直接パリックに入れ、いわゆるヴィニフィカシオン・アンテグラル醸造法で作る、特製ボトルに詰められた製品もある。生産の8割以上をアジア、オーストラリア、北米などに出荷するなど、販売網を拡大している

## ヴィニヨール・ジョベル

設備投資でさらなる拡大を目指す

