

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・ソーヴィニオン、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ない。



シャトー・ル・メヌ・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



ヴィニョブル・ポナンジュ
ル・コット
Vignoble Bonnange Le Cot

ML 100%

16.0 / 20 Point



150本テイストング!

厳選 **59**本

シャトー・ボワゾン
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・シュベリユール
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トングした。
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。

品種

- M メルロ
- CS カベルネ・ソーヴィニオン
- 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・レノ・ラコスト
Château Reynau Lacoste

M 60% CS 30%
CF 10%

15.0 / 20 Point



ドメヌ・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



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 Meyreux L'Instant H

CF 100%

16.5 / 20 Point



バルトン&ゲティエ
ポルドールージュ
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
アンダンス
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・
ペシヨ 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 Prestige

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・
ブランドリュ

Château Les Gravieres
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 Verdrot

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
トラディシオン

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・ペシヨ

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

1

「世界の多くのワイン消費者はフレッシュでエレガント、楽しめるワインを好む」とエステル・ルマージュさん

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オン・ブランの世界的な産地、ニュージーランドのマル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せると生産量

白ワインにこだわり続ける
ユニークなシャトー

の約50パーセントになる。

特に、ソーヴィニオン・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。まずソーヴィニオン・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、ソーヴィニオン・グリをタンクに入れ、さらに5カ月間熟成



この10年で樽の使用量が減り、食卓や結婚

2



現在、50パーセントを主として通信販売を使ってフル一回、手軽にワ

3

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。ソーヴィニオン・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。

4

「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、クレマン(中4本)、そして、クレマンの良「シャルヌ」のユージェヌ・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)





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・ロートシルト」から仕入れた約70ヘクタールの畑のほとんどは、振動式選果台に続いて今年、光学式選果機を導入し高度な選果作業を行っている

1

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



ユーク・ラボルド氏はマディラン、「シャトー・モリス」で影響を受けた。「畑のアントルの価値を、ブドウ栽培だけでなく、放牧、果樹、殺菌栽培なども取り組みたい」と語っていた。

2

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種類のワインを生産するようになった。その中で特に、100%メルネ・フランで造った『アンスタント H カベルネ・フ』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のイメージを払拭するために、かつてブルゴーニュで使っていた

3

「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・ベルヴュ・マラルテック」(10ヘクタール)「シャトー・ラミッシュ」(12ヘクタール)などAOCボルドー、ボルドー・シユベリユ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・クリユ)「シャトー・トゥジナ」(AOCサンテミリオン・



ン・グラン・クリユ)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歳のユーク・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、さまざまな試みを行っている。
赤品種はメルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、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ヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ミュスカデル、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

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

ノエル・ガランさんに案内され、今年10月10日、先粉受け落し

1



赤ワインはタンク熟成の「シャトー・ブラーグ」と樽熟成する「シャトー・ド・ブラーグ プレンティエ・ド・ラ・レーヌ」を毎年生産している。白ワインはほぼ同等で、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、ソーヴィニオン・ブラン。これらとは別に、出樽で熟成する「シャトー・ド・ブラーグ キュヴェ」がある。2019年ヴィンテージは、メルロが50パーセント、ソーヴィニオン・ブランが50パーセント。白の生産量は3000本程度。赤は5000本程度。発酵はステンレスタンク、熟成は主としてコンクリートタンクを使っている。

2



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が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ず少し多様化した。

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、醸し作業
*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 ビンヤージュ、ルモタージュと同様、ブドウの固形成分に含まれている色素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、眠れない夜になすべく選んだ仕事を怠るを得まぬに
1 然の猛威の前。しかし自分で受け入れてついでにエが絶えない

Château Recogne

シャトー・ルクーニュ

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

を創設し多額の利益を得た。戦後、47年にミヤッ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



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」の3種。白ワインはソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリーブルのみ。このほか、ブルを使った「ヴォール・リブルメ」(無添加、メルロ100パーセント、ヴァンド・フランス)、「ヴォール・リブル 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)



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つくりと熟成できる。4代にわたり、エンジニアの高等教育をうけたミヤッ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。

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・ミヤッド・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であり、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・ソーヴィニオン、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る、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。



谷を見下ろす高台にも歴史を感じさせる重厚なもの。正面には心でいい庭園がある

1

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・テミリオンから15キロ南下したブサガンの村にある。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

り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、再建したのがルイズ・エム・デュフルさんとドゥニ・コラール夫妻だ。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、コラール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ポ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ので、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



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、21年1月に梅雨の多量な降雨により、ブドウの生育が停滞し、収穫量が減少した。225リットルのブドウを5リットルに調整した特製ブルゴーニュ樽を合わせて

2

のマロラクテック発酵が少し遅く、アムボトル、AOCポルドー・シュブレスワインは一切使わない。



夫妻は退職後の住まいとしてポ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ので、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。

3

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」とコラール氏は語る。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ポトルは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。





1 典型
る広
ー

2 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ヴェ・ド・パランシエール、ヴィニ・プレ・デ・ラ・クリスタリスタはともに2020年から造り始めた新商品



Château De Parenchère

シャトー・ド・パランシエール



「シャトー・パランシエール」は以前、大きなフードリシャール・カルティ氏（左）とラファエル・ガザニオル氏が、2001年からすべてセメントタンクで熟成している。生産責任者のディレクターのジュリア・ガザニオルさん

3

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ヨン・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。

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ヨン・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。

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ヨン・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。

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ヨン・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。

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ヨン・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。

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ヨン・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。

世界で高い評価を受ける名門シャトー

「シャトー・ド・パランシエール」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・パランシエー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

トーだ。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・ガザニオル氏が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。すでに広い畑があったが、56年にボルドー地方を襲った歴史的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、パスカル・リペロー・ガイヨン教授の薫陶を受け、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・シユ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。



地質学者の土壌分析の結果に導かれた

4 ト・ブルギニオン夫妻に合う品種、台木を客になった



訪問した
すべて終
春の霜害
がかなり
程度にな

1

ールの白品種の収穫を
掛かったところだった。
被害で今年の平均収穫率
は約40ヘクトリットル

Vignobles Lobre

ヴィニョブル・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ヌ村で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・シュペリユ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

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



クリストフ氏は
かて飲みやす
感じさせるよ

2

よく、構造がしなや
いがわずかに甘さを
いるという



畑の状態にも
種できるので
10~12ヘク

3

ヘクタールを1時間で収
穫を1日フル回転すれば、
を収穫できる

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、ミュスカデル、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・シュペリユール）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。

4

ヴィニョブル・ロー
は白3種類、ロゼ1種
の「シャトー・ロー
ルジエ」シャトー・ジ
均50万本のボトルを
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



JMVB Château Millandre

JMVB シャトー・ミランドル

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&ルノーの畑。リブルヌの町の南接ラン村にある。約90ヘクタール。約90パーセントがカベルネ・フラン。ブドウは柔らかいフレッシュな果実味が特徴。印象に残った。現在ピアノに転換中で今後の展開が楽しみだ

1



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

シユペリユール、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・クラッセのプリムールを扱うのではなく、AOCボルドー・ジュ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くのが特徴だ。

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・ギユイ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。



JMVBはこれまで国内販売を中心にやってきたが、少しずつ輸出市場へも目を向けてきた。アメリカやヨーロッパの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「エクスギ」なども扱っている

「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・シユペリユール)はすぐに味わか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・ソーヴィニヨンによってもたらされるフレッシュさが心地いい。

2