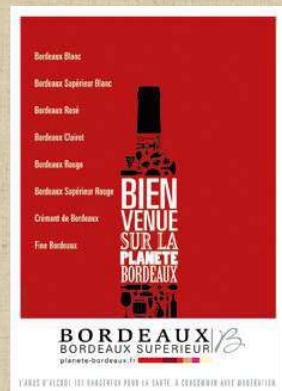




環境全体の調和を図るために畑にマメ科植物や穀物類の種を播き育てている



AOC栽培の畑では多様な動植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・シュペリュール

2021年ヴィンテージ速報

ボルドー・ワインといえば、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が多くある。日刊紙「フィガロ」の元ワインコラム記者、ベルナール・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・シュペリュールの代表的な8生産者を紹介する。

text&photographs by Toshio MATSUURA (paris)

AOCボルドー・ボルドー・シュペリュ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ダ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。

21年のボルドーは、3年連続して素晴らしいヴィンテージとなった18年、19年、20年とは全く異なるプロフィールの年となつた。特に春の霜害、その後の雨によるベ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ぞろいだが、21年ヴィンテージの白ワインは迷わずに入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、ここ数年質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らう。



「ダメーヌ・シバウ」のクリストフ・ルピュ氏、「ラランス・ディロン・ワインズ」のナタリ・パソ・ドーキン氏、「ヴィニヨーブル・ボルドゥワ」のフレデリック・ボルトゥワ氏

CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE

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・ドーフィ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つており、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。

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、栽培家と言うより、祈りを捧げながら日々と労働をこなす、敬虔な神父のように見える。

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

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壤だ。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・ピュ」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つたところ、1本がメルロー、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、その結果メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンなどに混じつて、カルメンネール、ブシャレス、モンサン、カステ、バゴ、マルベックなどが混植されていることがわかつた。

16年からこれらを挿し木などで増やし、本を1本1本調査、その結果メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンなどに混じつて、カルメンネール、ブシャレス、モンサン、カステ、バゴ、マルベックなどが混植されていることがわかつた。

16年からこれらを挿し木などで増やし、本を1本1本調査、その結果メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンなどに混じつて、カルメンネール、ブシャレス、モンサン、カステ、バゴ、マルベックなどが混植されていることがわかつた。

16年からこれらを挿し木などで増やし、本を1本1本調査、その結果メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンなどに混じつて、カルメンネール、ブシャレス、モンサン、カステ、バゴ、マルベックなどが混植されていることがわかつた。

16年からこれらを挿し木などで増やし、本を1本1本調査、その結果メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンなどに混じつて、カルメンネール、ブシャレス、モンサン、カステ、バゴ、マルベックなどが混植されていることがわかつた。



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



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

シャトー・ド・ラ・ヴィエイユ・シャペル

「この楽園の一画で、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、大地に向かい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

