



フランス ボルドー 左岸+ポムロール+サンテミリオン

フランス・シャトー視察(ボルドー左岸編)

2012年12月20日 08時51分19秒 | [Weblog](#)

VINITECH 展示会にあわせて、シャトーも訪問してきました。ボルドーは古くからワインの生産と交易で栄えた町で、市内を流れるガロンヌ川が三日月形に湾曲しているため「月の港ボルドー」と呼ばれているそうです。言うまでもありませんが、ボルドーワインと言えば世界で最も有名なワイン産地、一流シャトーの品質は世界の指標となっています。左岸の3つのシャトーを、各3枚の写真でご紹介します。

その1「シャトー・ラグランジュ」: サントリーさんが所有されるシャトーです。とても綺麗に整備されており、訪問時は冬に備え庭木の整備を行っていました。



ずらりと並ぶステンレスタンク。最近増設したそうで、畑の区画ごとに仕込みをするためだそうです。



カメラによる自動選果システムを取り入れています。奥は、ヴィニテック編でも触れたブーハーの新型除梗機「オシリス」。自動選果かコンベア選果かはシャトーによって異なりますが、一定規模の有力なシャトーでは必ず選果をおこなっているようでした。



その2「シャトー・ポンテ・カネ」: 近年品質が急上昇していると評判のシャトー。オーナーのテスロン氏はボルドーでは珍しく、シャトーに実際に住んでいるそうです。ここは、なんと馬(!)を利用して畑の耕作。トラクターを使用すると重さで土壌を痛めるためだそう。現在 5 頭から、将来は 10 頭まで増やしたいとのこと。



「選果コンベア」でブドウの房、果粒の選別を経て、ポンプを使わずに「重力式」で下のタンクへ投入される仕組み。



発酵はコンクリートタンク(写真)と、オークバット(木製タンク、写真割愛)を併用していて、メルロはコンクリートで、カベルネソーヴィニオンはオークバットで仕込むそうです。コンクリートタンクも側面がオークバットのようにテーパーになっています。



その3「シャトー・オー・ブリオン」: 幸運にもオー・ブリオンにアポイントをとってもらうことができました。ご存知のとおり、1 級格付けの 5 大グランシャトーの 1 つです。メドック地区ではなく、ボルドー市内から近いペサック・レオニャン地区にあります。



ガイド嬢が手にとって説明してくれているのはオー・プリオン独特のタンク。上でアルコール醗酵、下で MLF。中間の斜めスペースはデッドスペースで使いません。



これが実際のそのタンク。上側のマンホールの裏にグリッドがついていて、液抜きはマンホールから行います。足場は開く構造になっており、下にはコンベアが配置されています。発酵後のモロミは、マンホールから取り出し、ポンプを使うことなくコンベアでプレス機へ。ポンプを利用するとワイン品質に悪影響を及ぼすと考えている様です。なお、写真はありますが、ラグランジュと同じブーハーのカメラによる自動選果システムが入っています。



オー・プリオンの中に樽工房があります。樽工房をもっているシャトーは、シャトー・マルゴーなど数えるほどしかないそう。スガモロ社の職人が出張してきて実際の作業を担当。「ワイン品質を管理するには樽も管理しなくてはならない」という考え。新樽 100%だそうです。



以上、3つのシャトーを訪問しましたが、最新鋭の設備や、重力式のレイアウトなど大変参考になりました。また広い自社畑にもかかわらず、土壌分析は各社しっかりやっており、その土地の持つテロワールを引き出すことを大切にしていると感じることができました。

東京営業部 今井孝

フランス・シャトー視察(ボルドー右岸編)

[2012年12月28日 09時26分39秒 | Weblog](#)

ボルドー地区をドルドーニュ河とジロンド河で分けたとき、東側の地域を「右岸」と呼びます。左岸は100ヘクタールを超える大きな畑を持つシャトーが有るのに対し、右岸は数〜数十

ヘクタール未満の小さなシャトーが多く、メインに栽培されているブドウ品種も左岸がカベルネ主体、右岸がメルロー主体となります。前回の左岸編 3 か所に続き、右岸の 3 つのシャトーをご紹介します。

その4 ポムロールの「シャトー・レヴァンジル」:ラフィットのロートシルトが所有するシャトー。どこでも、まず土壌の説明が有りますが、ここは土壌サンプルが透明の筒にいれてあり、わかりやすい。特徴は、小石混じりの粘土質の表層の下に酸化鉄の岩盤の層が有ることだそうで、ペトリュス→レヴァンジル→シュヴァルブラン→フィジャックと地続きの名だたる4つのシャトーがこの土壌だそうです。やはり、ワインは土壌なのでしょうか。写真はご一緒したヴィラデストの小西さんと、ワインメーカー氏。



醗酵には 45HL のコンクリートタンク 20 基を使用しています。タンク上部に移動式の破碎機を設置し、重力式でタンクに落としこみ。写真は、同じくご一緒した五ーワインの奥野さん。



発酵後はこのバスケットプレスで搾り、地下の樽貯蔵室に、これまた重力式で流れていく仕組みとなっています。



その5 サンテミリオンの「シャトー・ポー・セジュール・ベコ」:プルミエ・グランクリュ・クラッセ・B の格付け。この辺りの地下は石灰岩で出来ており、かつてボルドーの市街地の建物建設のための石切場だったトンネルがセラーとして利用されています。この近辺のシャトーでは一般的な様子。



底部のほうが狭い「逆テーパータンク」を使用しています。上部が狭い「テーパータンク」はよく見ることがありますが、「逆テーパ」は珍しい。果帽が広がり、接触面積で有利です。果帽が薄くなるのでピジャージュにせよ、ルモンタージュにせよ、作業性がいいようです。



その 6 サンテミリオンの「シャトー・パヴィー・マカン」：新築中の事務所からの眺めはすばらしく、遠くには世界遺産サンテミリオンの街並みが見える。案内してくれたのはティアンポン氏。2006年の格付け見直し時にプルミエ・グランクリュ・クラッセ・Bに昇格した注目シャトーです。



コンクリートタンクとオークバットを併用しており、どちらも温度調節機能付。コンクリートタンクは畑ごとに容量を決め設計しており、タンクに畑の名前を書いています。上に立てかけてある大型もち焼き網は、果帽を沈めるためのもの。



こちらはオークバット。レールで動く、自動のパンチダウンがついています。



多くの種類の樽を使用しており、中にはブランデー樽のようなサイズの物も。最終的にブレンドをするのですが、味わいの違う複数の樽をブレンドしたほうが良いそうです。



訪問したシャトーではどこでも試飲をさせてもらえるのですが、基本的に若いワインが多く、渋みと酸味は相当の物です(樽から直接のものが、一番酸味が強い)。こんなワインが熟成すると良い方向にバランスが取れ、美味しくなるとはなんとも不思議です。穏やかな温

度管理が出来るコンクリートタンクやオークバット、ポンプを使わない重力式レイアウトなど、すべての工程を丁寧に優しく扱うことが美味しいワインを作るポイントなのだと感じました。

東京営業部 今井孝