



フランス 南フランスのプロヴァンス（2012）

南フランス、コート・ド・プロヴァンスのシャトー訪問記録

ボルドーやブルゴーニュにはネームバリューがあるが、国内需要は毎年落ちている。一方、南フランスのプロヴァンスは、ネームバリューはないけれど、近年、その「ロゼ」がフランス国内、また海外でもブームになって、毎年伸ばしている。設備投資も積極的。また、あまり知られていないが、ラベルに「クリュ・クラッセ」と表示できるのはボルドー（1855 年の格付け）とプロヴァンス（1955 年の格付け）の 2 つだけだそう。ブルゴーニュやアルザスにはグラン・クリュはあるが、クリュ・クラッセ（醸造所の格付け）はない。実際に行ってみて、シャトー（お城）が多かったのも印象的だった。もっとチープな醸造所を想像していたが、歴史と威厳のあるボルドーに近い印象。

Château de Fontcreuse / Cassis

■白ワインとロゼを作る。カス Cassis は有名な港。その港に降りていく急峻な傾斜地にブドウ畑とシャトーがある。昔、日本ハムを通して日本に販売したことがあるが、日本ハムのワイン事業撤退に伴い現在は日本には出荷していない。 ■ロゼの作り方は、基本は白と同じでブドウが違っただけ。ここではサンソーやグルナッシュ。ただ、細部テクニックでは独特のノウハウがあって、特に温度管理（低温管理）と酸素遮断が大きなポイントのよう。それを踏まえて DIEMME のヴェルベット 50 を昨年導入し、品質向上は向上したそう。ディエメの左のパイプは冷却用。



■自社充填。Mise en bouteille au château（シャトー元詰）を名乗ることができる。刻印のある留め型壺を使用しているのでラベラーは位置出し装置付き。 ■その留め型壺。日本では久しくロゼは飲んだことがなかったが、このロゼの品質は印象的だった。なお、出張中にプロヴァンスのロゼを何度か飲んだが、ノマコルクが非常に多かった。



[Château Minuty / Gassin](#)

■ 20 弱あるクリュ・クラッセ・ド・プロヴァンスの一つ。サントロペの手前のガッサン Gassin の丘から下りるあたりにある。少し離れたところに新しい第 2 醸造所を作っている。明らかにロゼブームの恩恵を受けているよう。ステンレスタンクは通常のもの。 ■ コンクリタンの内部はきれいにエポキシで塗装されていて、温調装置が付けられている。



■ ブーハーのプレスと除梗破碎機。除梗破碎機の後ろにある縦長のタンク状のものは、除梗または除梗破碎したものを受けるリザーバーで、液化炭酸ガスを吹き込んで冷却と酸化防止を図る。Miros の装置。



■酸素を使うのは、プロヴァンスでは一般的のよう。エノデヴのマイクロオキシジェネーション装置。複数のタンクを集中コントロール。



Château d'Astros / Vidauban

■レザルクの近く、ヴィドーバンヴィドーバンの街の郊外にある規模の大きいシャトー。昨年、DIEMMEの不可性ガスシステム付きのヴェルベット 80 を 2 台入れた。導入の際、ブーハーと比較検討したが、決め手はブーハーのバルーンのサニタリー性が納得できないから、ガス使い捨ての DIEMME に。案内してくれたジュリアーノは、学校でも教えているエノロジスト。





■実際にはこんな具合にディエメ2台と小型ブーハー1台がデッキに置いてある。手前にある小型ブーハーはスペア機としておいてある。2011年はディエメの不活性ガスシステムで仕込んだ初めての年だが、すべてのロゼがコンクールでゴールドを取った。それまでも一部はゴールドだったが、すべて取れたのは酸素遮断のお蔭、とのコメント。ロゼに関していえば、炭酸ガスと窒素ガスの使い分けによるワイン品質の差は感じないそう。なお、収穫は夜中の1時に初めて、朝9時に終わるナイトハーベスト。社員25人に、パートタイマー30人で収穫する。 ■もう一つ、2011年に導入したのが、Pellencの除梗装置、「Winery」(と言う名前の機械)。ジュリアーノは除梗機とは言わず、選果装置、と称していた。これを入れて、不良果実の混入が大きく減って品質にお貢献したそう。展示会やCh.ベイスビルで小型のWineryは見たことがあるが、これは処理能力15ton/hの大型。



■マニュアルの液化炭酸ガスの放出装置。プレスで搾るときは基本的には窒素のみを使うが、最初だけ、空のプレスにドアからこれを噴射するそう。 ■マイクロオキシジェネーター。小型の1個出力のもので、固定配管でなく、チューブにつけたストーンをタンクに沈めて使う。醗酵管理に使っているよう。



■ロゼにはプロヴァンス AOC で定めた推奨色がある。取り出してある「Litchi」(英語表記 Lychee、日本語でライチまたはレイシ)と言う色が一番の推奨で、このシャトーのものは見事に一致している。 ■これは判定用の標準色キット。ボルドーやブルゴーニュでもロゼを作り始めているが、濃い目の色(キットの左の方に近い色)になってしまって、ライチ色を出すのは難しいのだそう。



■醸造所の横にあるシャトー。1990 年に公開された映画、「La chateau de ma mere (邦名「プロヴァンス物語 マルセルのお城」)」が、このシャトーで撮影されたそう。そのシャトーの、裏側には日本の灯籠が！



[Chateau de Berne / Lorgues](#)

■レザルクの北西、ロルグ Lorgues の街の郊外、公道から相当入った、奥まった場所にある。立派なシャトー。醸造所に、ホテルやワインツーリズムのレストランを併設した施設。やはりロゼが中心。 ■ハイエンドを狙った商品設計で、すべての商品は「ヴィノロック」を使っている。容量は 500ml。



■この畑は、石だらけである。以前訪問したことのあるシャトー・ヌフ・ドウ・パープと同じ。



/t. kita