



フランス ポムロール+サンテミリオン+メドック+シャンパーニュ (2008)

ボルドー右岸地域の銘醸地であるポムロールとサンテミリオンのシャトー:

Vieux Chateau Certan



オーナーである Mr Thienpont 氏の案内。ポムロールのトップクラスシャトーの一つ。両地区の境界にまたがる超有名シャトーが密集する地域に位置し、自社ブドウ 100% (メルロー 75% & カベルネフラン 25%) で醸造。グリーンハーベストと手摘みによって畑の段階で相当選果を行った上、選果台等でさらに不良果を取り除く。基本的にはオークヴァットで発酵、ルモンタージュによるやさしい抽出。フランス製(2社)オークバレルで熟成。ステンレスタンク類や醸造機器は見られなかったが、あまり難しいことはせずに、できるだけ良いブドウを使用して手間をかけて造ることに重点を置いている印象。酒質も過度なパワーではなくバランスとエレガンスを重視。

Corliers



サンテミリオン中心部にあるクレマン製造ワイナリー。大昔の石材切出しによる地下の広大なスペースにカーヴを置き、シャンパン方式でスパークリングワインを醸造している。ブドウは近隣地区から購入、おもにセミヨンとソービニヨンブラン。無数のピュピトルでルミュアージュしているが、非常に古いスペイン製ジャイロパレットも使用。木製の板でパレット上にピンを固定していて、見た目に危険。充填関係機器も小規模で古い。ただ、思った以上に多くの量を生産しており、さらに増産を目指している模様。ピンは一般ピンのほかに、もう一軒のクレマンワイナリーと共同でやや胴部の太いタイプのものも使用している。

Chateau Canon



サンテミリオングランクリュ1級にランクされているシャトー。現在のオーナーはシャネルであり、TCA の問題が生じていた醸造棟の木材を完全に交換したり、タンクを温度コントロールできるステンレス製のものに入れ替えたりと、大規模な刷新を行い、ワインの評価も非常に上がっている。選果したブドウを重力式で各タンクに投入するようになっていて、またタンクも基本的には畑の各パーセルに合わせた容量となっている。ルモンタージュをチューブポンプで行い、フランス製(5社)オークバレルで熟成。セパージュは Certan 同様。地下には広大なスペースが広がり、シャンパーニュの大手メゾン同様、サンテミリオンのシャトーならではの見どころとなっている。

Brouette



ジロンド河右岸、メドックの向かい側あたりの Bourg 地区にあるクレマン醸造者。4ケージタイプのジャイロパレットが4~5台稼働しており、連続自動ラインでデゴルジュマン以降の処理も行っている。フランス国内の大手メーカーに買収されたそうで、以後販売数量が大きく伸びているとのこと。設備的には特に目新しいものはないが、ボルドーでこれだけの規模のスパークリングワインメーカーがあることは意外。

Lynch Bages



Vinitech 主催のシャトーツアーにて訪問。左岸銘醸地の中心地区であるポイヤックの5級シャトーだが、市場の評価は高い。除梗後の選果システムは見当たらなかった。発酵は100%ステンタンク。ただし、一部白ワインを樽発酵させているとのこと、樽ごとにスパイラルチューブ式の温度管理をしている。来年は漫画フェスティバルがシャトーに隣接したヴィラージュで開催されるとのこと。たまたま出会ったシャトーオーナーのカーズ氏は「神の雫」仏語版を片手に、作者と会ったとの話をしていた。

ボルドーからシャンパーニュに移動:

G.H.Mumm



有力なシャンパンハウスで、現在はペルノリカールが所有している。グランクリュとプルミエクリュを中心にシャンパーニュ地方各地に自社畑を持つほか、75%のブドウは800軒もの契約農家から集めている。いわく、7%は今でも手動でルミュージュをしているとのこと(ビン形状が特殊なため)。逆に言うとそれ以外はジャイロパレットを使用している旨正直に説明している。ハーフ、レギュラー、マグナムはそのままルミュージュ、それ以上は小型のビンから移すとのこと。ビジター向けのエントランスは適度に高級感を醸し出しており、また案内も比較的丁寧で、有料ではあるものの一般向けガイドツアーとしてはよくできている感。特に古い機器の展示は興味深い。また、F1やヨットレース等のスポンサーを多くしており、有名人や世界的スポーツイベントと絡めてプロモーションを行う手法は典型的なシャンパーニュのグランメゾン。

Champagne Gatinois



Epernay 近くの Ay 村の醸造所。地下セラーにて非常に古いジャイロパレットとピュピトルで製造。ネックフリーザーは使用せず、職人技でデゴルジュマンしている。家族経営の RM の典型。地方の銘醸日本酒蔵のような感じ。うまく海外市場へも販路を広げているようで、日本で売っている NV ものは 6,000 円以上しているが、店頭直売では 15 ユーロ程度。ミレジムものでも 22 ユーロ程度。



(by takuya watanabe)