# フランス　ボルドー　右岸編　（2016・秋）

## ボルドーでシャトー見学（右岸編）

2017 年 01 月 18 日　09 時 17 分 31 秒 | Weblog

前回ブログ「ボルドーでシャトー見学（左岸編）」に続き「右岸編」、昨年 11 月末に訪問した 3 つのシャトーをご紹介させて頂きます。

### 「シャトー・デギュイユ」

コート・ド・カスティヨン地区のシャトー。標高 100m を超える高台で、日照が十分で水はけが良いというロケーション。加えて、栽培葡萄がメルロー主体ということもあり、長野県塩尻地区のワイナリーと共通点を感じました。

タンクは木製・コンクリート製・ステンレス製の 3 種類。主力の木製タンクは醸造所の地下に円周状に配置され、タンク上部の蓋が醸造所の床の高さと合わせてあります。

エレベータの後ろに 2 基見えるのは、ニューマティックの「パンチダウン」（タック上部に浮かんだ葡萄を上からかき混ぜる装置）。醸造所床面をタンクの上まで移動させて使います。ブドウの投入も同じ方法。斜面のあるロケーションをうまく利用してグラビティー方式になっています。

樽貯蔵庫は古い木材を組んでつくられた屋根が印象的で、シャトーの歴史を感じます。木樽は内面のトースト加工を抑えたものを多く使用し、熟成期間も短くすることで、メルローの果実味を大切にしたワインづくりを目指しているとのことでした。

試飲したのは 2007 年のシャトー・デギュイユ（左）と、2013 年のセカンドラベル（右）。ファーストのフランス国内での販売売価は 15€程度とのことで、コストパフォーマンスの高さに驚かされました。

**「シャトー・パヴィ」**

サンテミリオン地区の有名シャトー。2012 年のサンテミリオン格付け見直しで、「プルミエ・グランクリュ・クラッセ・A」に昇格しました。数あるプルミエ・グランクリュ・クラッセのなかでも「A」がつくのが最高位です。オーナーは元々パリでスーパーマーケットを経営していたペルス夫妻で、事業の一部を売却した資金で設備や建物に相当額の投資を行い、トップシャトーの仲間入りを果たしました。

外観はまるで高級ホテルのようでした。投資額の大きさがうかがえます。誇らしげに「A」の文字が彫り込んであるのが見えます。

ペルス夫妻がオーナーになって、大容量のコンクリート製タンクから、小容量（80HL）のフレンチオーク製タンク 20 基へと変更されました。本当に使用しているのか？と思わされるくらい床が清潔でした。

樽の貯蔵スペースも非常に清潔。ファーストラベルの熟成期間は 24 か月以上としており、先に紹介した「シャトー・デギュイユ」とは対照的に、果実のフレッシュさよりも複雑性や奥行きに重きをおいたワインづくりを目指しています。

よく見てもらうと、キャップシュールとびんの境目に IC タグがつけられているのが見えます。情報管理と、イミテーション防止の目的です。

試飲をしたのは 2006 年のヴィンテージ。地元のワインショップでも 200€～300€台と、一般の人には容易に手が出せない価格になっています。

シャトーの周りを取り囲むヴィンヤードはこんな感じ。とてもきれいに手入れされている印象でした。なお、時期は 11 月末です。

**「シャトー・ボールガール」**

ポムロール地区のシャトー。すぐ近くにサンテミリオン地区との境界線があり、ペトリュスなどの有名シャトーが集まる「カトゥーソ台地」と呼ばれる絶好のテロワールに畑を所有しています。

葡萄処理の部屋。Pellenc 社の「除梗機」（右：回転式ではなく側面からはたく方式）と「画像選果装置」が並んでおかれていました。

驚かされたのは、大型テレビサイスのタッチスクリーンによる、タンクの制御システム。スマホのように、指（手のひら）タッチで画面がスライドします。ほぼ全ての工程を一元管理しています。

タンクは独特の形のコンクリート製。驚いたことにタンク壁面内に温調のパイプを埋め込んでいるとのこと。（通常はタンク内にステンレスの放熱板や蛇管をいれる。） コンピューター制御による徹底した温度管理には、木製よりもコンクリート製の方が向いているとのことでした。

これは、グラビティ―方式で葡萄をタンクに落とすホッパー。写真では床面に置いてありますが、葡萄を満たした後、天井のホイストでタンク上部の通路まで持ち上げて使います。

樽貯蔵庫には空調システムが備えられ、レンガを利用して湿度の調整をしているとのことでした。

4 つのヴィンテージを試飲させて頂きました。ちなみにミニボトル 3 本に蓋をしているのは、当社が日本での販売代理店を担わせて頂いている「ヴィノロック」というガラス栓です。製品自体には天然コルクが使われていますが、今回の試飲のように一度開封したワインに蓋をするのに、ヴィノロックが重宝されています。

今後 10 年のうちに半数近い葡萄（約 9 ヘクタール分）を植え替えるとのことでした。より良い品質を求める新しいオーナーの方針によるものですが、非常に大きな決断だと思います。見学をさせて頂いたご縁ですので、シャトー・ボールガールの今後に注目したいと思います。

今回のフランス出張では、Vinitech でワイン関連の資材や機械を学び、シャトー見学を通じてワインづくりに対するこだわりや各シャトーの戦略を学ぶことができました。この貴重な経験を糧にして、今後ますます日本のワインメーカー様やワイン関連のお得意先様のお役に立てるよう、努めてまいりたいと思います。

東京営業部　喜多郁森