



フランス ボルドー 2014

毎年 11 月の下旬から 12 月上旬にヨーロッパで開催されるワイン醸造機器展に参加しています。今年はフランス・ボルドーで開催された「VINITECH」に参加したのですが、展示会の前にボルドーのワイナリーをいくつか回ってきましたのでご紹介します。

〈シャトー・ローザンセグラ〉

ファッションブランドのシャネルが所有するワイナリーで、近年積極的に設備投資を行い、品質が向上しているワイナリーです。写真は畑の位置と植えているブドウ品種の紹介を受けているところ。昆虫対策としてフェロモンや忌避剤などを使用し減農薬に取り組んでいるそうです。今回は山崎ワイナリー様、安心院葡萄酒工房様、大分県農林研究指導センター様と一緒に訪問です。



ずらりと並んだタンクはどれも同じように見えますが、微妙に容量が違います。これは各畑の収穫量に合わせてタンクを設計したためだそうで、品質へのこだわりを感じます。



遙か彼方まで、ワイン樽が並んだ様子は圧巻。



最後にテイスティングがあるのですが、その時見つけた吐器(はき)が組み合わされたアンティーク家具。なかなか凝っています。



〈シャトー・レオヴィルラスカズ〉

ボルドー(メドック)のシャトーに格付けがあることをご存じの方は多いと思いますが、このシャトーは2級ながら1級と品質は遜色ないと評判で、スーパーセカンドと言われているそうです。



古い建物を大事に使っている印象で、木製の柱や手摺り歴史を感じます。通常の小樽に加え大樽も併用しています。



この機械は、ブドウの画像選別装置。収穫時に人の目でもチェックしていますが、さらに機械で選別を行い、良いブドウのみを使用して仕込むそうです。奥に見える大樽と最新鋭の機械が一緒にあるのは不思議な感じがします。



テイスティングの様子。ブドウ品種カベルネ・ソーヴィニヨンのブレンド割合の多いワインと、関連ワイナリーが生産しているメルロー主体のワインを飲み比べ。



〈シャトー・ラフィットロートシルト〉

格付け第1級のシャトーは5つありますが、その中でもトップと言われているワイナリーだそうです。ロートシルトは所有者の名前ですが、ラフィットとは小高い丘という意味だそうです。シャトーから畑を見ると、確かに傾斜のついた丘にブドウが植えられています。



川の砂のような小石混じりの土壌。手入れが行き届いていないように見えますが、大分県の都留さんによると、実は小石混じりの土壌は水はけが良く、ブドウ栽培に適しているそうです。



ブドウ品種や搾った果汁のランクによって、大樽、小樽、コンクリートタンク、ステンレスタンクを組み合わせ、ワインを熟成するそうです。そして最後にバランスをみながらブレンドをするそうです。左端から安心院の古屋さん、岩下さん。大分の福田さん。山崎さん。



上手く写真が撮れていませんが、地下の樽貯蔵庫は、コロッセオのような円形をしており、なんだか神秘的。スペインの建築家に設計してもらったそうですが、見た目だけでなく、使い勝手も良いそうです。(そういえば、樽洗浄・殺菌装置もスペイン製だった。)



シャトー周辺は見渡す限り、ブドウ畑が続きます。今回訪問したどのシャトーも、ワインの出来は「80%がブドウ、残りの20%が醸造技術」だと言っていました。またブドウは樹齢30年以上でないと、良いブドウは収穫できないそうです。ワインを20年寝かせるとすると、今植えたブドウがワインになって飲み頃となるのは50年後ですね。数十年後を見据えた、息の長いシャトーの取り組みには驚かされます。



東京営業部 今井孝