



シャトー ド ゴール CHATEAU DE GAURE

南仏リムーに位置しているシャトー・ド・ゴール。2007年のピンテージから日本に上陸し、今ではすっかり日本でも定着しました。ここのオーナーPierre Fabre氏は元は南仏Nime生まれ。エンジニアとして優秀な技術者でベルギーの大きなプラスチック工場長として20年以上勤務しましたが、リタイア先の家を2004年に南仏に購入。何と200haもある大きな敷地に13世紀の古いお城があり、そこではペンションも経営しております。その中には25haの畑が付いてきており、それならばワインを作ろうと決心したのです。

もともと彼は南仏で5世代続いた葡萄栽培家の家に生まれました。そこでは醸造はしておらず、葡萄は全て協同組合に売っておりました。醸造家の道を選ばなかったピエールはこの家の購入をきっかけにワイン作りをしよう！するならば自然でかつ最高品質のワインを作ろう！と、決心します。そして購入した2004年から化学製品を全く使わない葡萄畑に栽培に大改造、2005年から醸造を始めました。

彼はベルギーに住んでいるので、若き醸造家Marc Bertrand氏(1977年生)を2005年にスタッフに迎えました。マークは元ワブルゴージュ・ディジョンの醸造学校で学び、それからアルザスやオーストリア等々の産地でワイン作りを勉強しておりました。彼もたどり着いたのは無農薬。その彼とピエールが出会い、この25haの大きな畑をピオへ大改革の計画に着手しました。が、口で言うほど簡単ではありません。もともと化学肥料を使用していた畑です。でも前の所有者は最後の2年間(2002/2003年)はもう畑に手をつけなかったため、かなり荒れ放題でした。が、幸か不幸か一切化学的なものは畑に入れていませんでした。それをたった3人のスタッフで作上げるのですから大変な事たら……。2005年からマークがこのシャトーに醸造責任者として任命されてから、最初の1年は畑作りに集中するため、その年は残念ながらほとんど協同組合に葡萄を売りました。なので2004年からあるこのシャトーは、実質2006年から本格的醸造となるのです。

やっとワインを醸造して販売できたのは2006年からです。

広い畑は高さ300mの標高で、なだらかな傾斜になっており、森の中に独立して存在しておりますので、鳥の声しか聞こえません。その高さがこのワインの酸味を形成してくれております。敷地内を車で走らせても、とんでもなく広いのです。今もまだ手直ししなくてはならない畑が残っており(そっちの方が多いです)、毎日毎日仕事であふれかえっております。それでもやりがいのある仕事だと言っていたマークは、水を得た魚のように生き生きしております。もともと北の産地で修行をしていたせいでしょうか、個人的には白ワインの方が赤ワインより好きだそうです。一番好きな品種はChenin Blanc、南仏にいてもロワールの憧れの白品種を好むなんて親近感が湧いてきました。

オーナーのFabreさんは絵を描くのが大好きで、醸造所の入り口に彼の大作が飾られております。そしてワインのラベルは何と彼の絵です。とっても素敵なラベルで、Fabreさんの多才ぶりが解ります。最初は苦勞の連続でしたが、Revue du Vin de Franceと言う本で、2006年ピンテ



ージの新発見された5つのワインの内の1つとして紹介され、それ以降目実共に南仏ではこのシャトーの知名度が上がり、フランスは元より世界各国から受注が来るようになり忙しくなりました。なのでベルギーの仕事を辞め、本格的に2012年の今年から一家全員が南仏に移住してきました。受注が多いので2011年にLa Tour de Franceの畑を10ha買い足しました。その中には憧れのマカブもあります。なので今の持ち畑は

—Limoux 14 ha (Chardonnay 8ha, Chenin 2ha, Mauzac 2ha, Merlot 2ha)

—La Tour de France 12 ha (Grenache 2ha, Carignan VV 6ha, Syrah 2ha, Mourvèdre 2ha)

—La Tour de France 2011年購入分 10 ha (Macabeu & Grenache Gris 6ha, Macabeu 2ha, Carignan VV 2ha)

そして2012年には又8ha購入予定です。ここのワイナリーの人気の白品種の畑とご縁があるとの事。

そうなるChenin, Mauzac, Chardonnayなので品薄のこのワインが増えるのでホッとします。

これからも益々エネルギッシュなワイン作りを期待したいと思います。

(2012年2月11日訪問 第4回目訪問)





カンパーニュブラン VdF Campagne Blanc 2011



Grenache gris 60%, Chardonnay 30%, Chenin 10%のブレンド。天然アルコール度数 13.34 度。それぞれの葡萄を収穫後それぞれ別の樽で13ヶ月発酵・熟成後にブレンドします。ブラインドで飲んでどれだけの人が南仏のワインと言いつけることができるのでしょうか？南仏の特徴のボリュームはあるのですが、土を大切に大切に扱い、その深い土壌から生まれた天然のミネラルがこのワインを支えているため、非常にエレガントなワインとなっております。価格帯としてはカジュアルワインの範疇かもしれませんが、大切に飲みたいワインです。

キュヴェ オピデウム VdF Cuvée Oppidum 2011



シャルドネ 70%、シュナン 20%、モーザック 10%のブレンド、天然アルコール度数、14.26 度。

畑はピレネー山脈のふもと、標高 200mから 450mに位置し泥灰岩、粘土で形成されている。プレス後、600L の小樽で 12 カ月アルコール発酵、熟成、バトナージュを行います。

シュナンBが2割しか入っていませんが、この品種の特徴が良く出ており、キンモクセイや蜂蜜、リンゴの芯や花梨のような香がふくよかに広がります。味わいも香に負けないボリュームとエレガントな酸味のバランスが絶妙です。

アフターも長く寝かせてから飲みたいワインです。ここの Top の白ワインです。

カンパーニュルージュ VdF Campagne Rouge 2011



Carignan10%, Grenache10%, Syrah80% のブレンドワイン、この配合は葡萄の出来栄で毎年変わります。天然アルコール度数 13.17 度。コンクリートのタンクで 13ヶ月発酵・熟成。最初のグラスに注ぐと果実香がグラス全体にあふれ出し、いかにも南仏の赤ワイン、なんです、飲んでみるとボルドーワインのようなエレガントさがにじみ出ます。これもそういう意味では南仏らしくありません。いずれにしてもコスパの良いワインです！



キュヴェ フール モン ペール VdF Cuvee Pour Mon Pere 2010



花崗岩と頁岩で構成されるコルビエールの近くまで広がる Vallee de L'Agly という、Latour de France では Top の畑。・セパージュは、Carignan40%, Grenache25 %, Syrah15, Mouvedre20%。この品種配合は年によって若干変わります。

品種ごとに収穫後エグラッペを行いコンクリートのタンクに入れ発酵、ただしカリニャンの一部はマセラシオン・カルボニックを行います。12 か月から 18 か月樽かコンクリートタンクで熟成後、4 種のブドウをブレンド。名前の通り 2009 年に突然他界した亡きお父様の為のワイン、

すなわち最高級の赤です。天然アルコール度数 14.52 度。グラスに注ぐと、最初からキャラメルのような熟成した香と果実香が混ざり、そのボリュームに圧倒されます。全部お馴染み南の品種のブレンドですが、ちょっと間違えるとボルドー系の上品さ、厚み、風格すらも感じます。このワインだけ 1 年寝かせての出荷、それでもまだまだ寝かせてから飲みたいワインです。