カステル・フレールがボルドーで手掛ける2大シャトー

シャトー・モンラベール

Ch. Montlabert & Ch.Beychevelle

シャトー・ベイシュヴェル

1949年、9人の兄弟姉妹によってボルドーに設立された「カステル・フレール」。[*]フランスで最大規模を誇るヨーロッパ随一のビッグカンパニーが所有する主要シャトーの魅力を紹介する。

＊ フランス企業で2018年売上数量が最大

ヴェレナ・ラウーさん
Ms. Véréna RAOUX
「カステル・シャトー＆グラン・クリュ」ブランド・アンバサダー

エルワン・ル・ブロゼック氏
Mr. Erwan LE BROZEC
「シャトー・ベイシュヴェル」コマーシャル・ディレクター

text by Ryo TAMURA, photographs by Koumei KADOWAKI

ボルドー、プロヴァンス、ラングドック、ロワールに数々のシャトーやドメーヌを所有し、それぞれのテロワールを生かしたワインを生産する「カステル・フレール」。ネゴシアン（ワイン商）事業からビジネスをスタート。1957年にボルドーの「シャトー・ド・ゴエラン」を取得したのを皮切りに、ブドウ栽培から醸造、販売と一貫したノウハウを培い、世界的リーディングカンパニーへと成長した。

「私たちは3代にわたってワインビジネスを発展させてきました。初代がシャトーの購入を進め、2代目がそれらをより良いものへと革新し、私たち3代目は今の時代に合った姿勢と方法でビジネスに取り組んでいます」と話すのは「カステル・シャトー＆グラン・クリュ」ブランド・アンバサダーのヴェレナ・ラウーさん。

特筆すべきは、同社が所有する20のシャトーやドメーヌすべてがフランス農業・食料省による環境認証「テラヴィティス」[*1]やオーガニックの認証を取得していること。自然環境に配慮した栽培、人と健康を守るワイン造り、持続的発展をめざした事業活動を3本柱に、サステイナブル・ファーミングを推進中だ。

新たなグラン・クリュに「シャトー・モンラベール」

ドルドーニュ川右岸、サンテミリオン地区の「シャトー・モンラベール」の誕生は1750年まで遡る。著名ワイナリーに囲まれたポテンシャルの高い土地を2008年にカステルが取得。ワインのクオリティーをさらに上げるため「シャトー・アンジェリュス」の7代目オーナー、ユベール・ド・ブアール・ド・ラ・フォレ氏を醸造コンサルタントに迎えた。畑の改良とともに、円錐形・逆円錐形のコンクリートタンク、ステンレスタンクの導入など醸造施設の革新を進めてきた。

「2022年、長年の願いであったグラン・クリュ・クラッセに昇格することができました。そして力を入れてきたのがワインツーリズムです。ゲストにシャトーの四季を知ってもらうためのプロジェクション設備や宿泊施設の整備などを行ってきました。リヨンのレストラン「トルシュ・ブランシュ」の有名シェフをシャトーに招待してワイン造りの環境を体感してもらい、レストランの営業に生かしてもらう試みも続けています」とラウーさん。

〝グラン・クリュ〟の格にふさわしい開かれたホスピタリティーを。カステルのこれからを担うヴェレナさん世代の思いは一つずつ結実してきたようだ。

シャトーのフラッグシップである『シャトー・モンラベール』は、粘土質を伴う砂利質というメルロの栽培に適したテロワールを生かし、メルロが約80パーセント、残りがカベルネ・フランというブレンド。2024年ヴィンテージから有機認証「AB[*2]（アグリカルチャー・ビオロジック）」の取得に向け準備中だ。

「モンラベールはカステルを代表するシャトーであり、私たちそのもの。気候変動でどんなにブドウ栽培が難しい時代になろうとも、環境を最優先したワイン造りが使命」とヴェレナさんは語る。

卓越したフィネスは時を超えて「シャトー・ベイシュヴェル」

一方、ジロンド川左岸に面したサン・ジュリアン村に1565年に建設された、メドック格付け第4級の「シャトー・ベイシュヴェル」は、格付け以上の高い評価を得てきた。カステルは2011年よりこの歴史あるシャトーへ経営参画をしている。

「シャトー・ベイシュヴェル創建時のオーナー、ジャン＝ルイ・ノガレは非常に影響力のある海軍の司令官でした。ジロンド川を通る船はノガレ氏

注目シャトー&ワイン

紹介した2シャトーのファーストワインのほか、カステルの主要シャトーが造るクレマン、白ワイン、クラシックスタイルのボルドーなど、さまざまなワインにフォーカスして紹介。

シャトー・モンラベール

シャトー・モンラベール 2020年
品種：メルロ77%、カベルネ・フラン23%
希望小売価格：1万2100円

輝きを帯びた深紅色。力強い黒系果実とヴァニラ、トーストの香り。濃厚でバランスが取れていて、シルキーなタンニンが骨格を構成する。長い余韻が特徴的。鶏肉や仔羊のロースト、牛肉のステーキ、熟成タイプのチーズと。

「シャトー・シュヴァル・ブラン」や「シャトー・フィジャック」に囲まれたポテンシャルのある土地に畑を持つ

シャトー・ベイシュヴェル

シャトー・ベイシュヴェル サン・ジュリアン グラン・ヴァン
品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン主体

果実味豊かな肉付きの良いワインで、おおらかな印象。タンニンは柔らかく、グラン・ヴァンでありながら今から楽しめて、長期熟成も期待できる。繊細さと力強さを持ち合わせた味わいは、脂の細やかな和牛と好相性。

グラン・ヴァンの『シャトー・ベイシュヴェル』のほか、若木で造るよりカジュアルな『アミラル・ド・ベイシュヴェル』なども手掛ける

クリュ・ラ・マクリーヌ

クレマン・ド・ボルドー 2019年
品種：メルロ主体、プティ・ヴェルド
希望小売価格：5500円

1892年にナタニエル・ジョンストンがボルドー初の瓶内2次発酵のスパークリングワインを造ったことへのオマージュから、2019年ヴィンテージよりクレマン・ド・ボルドーを造る。柑橘類の香りに酵母のニュアンスも。フレッシュでフルーティーな味わい。

シャトー・フェランドゥ

グラーヴ 2019年
品種：セミヨン46%
　　ソーヴィニヨン・グリ30%
　　ソーヴィニヨン・ブラン24%
希望小売価格：6600円

1992年にカステルが購入。ソーヴィニヨン・グリを使った白ワインの評価が高い。このワインはセミヨンによる骨格、ソーヴィニヨン・グリのライチやパイナップルのようなエキゾチックなフルーツ感、ソーヴィニヨン・ブランの柑橘類の味わい。シーフード全般と楽しめる。

シャトー・ダルサンス

オー・メドック クリュ・ブルジョワ 2018年
品種：メルロ60%
　　カベルネ・ソーヴィニヨン40%
希望小売価格：6160円

メドック・ワイン街道にあるシャトーを1971年にカステルが取得。クラシカルな赤ワインを造り続ける。黒系果実やモカのアロマ、豊富で柔らかなタンニン。ユーカリのノートがフレッシュさと複雑さを与えている。テリーヌや仔羊、鴨、牛、ジビエなど肉料理全般と。

＊価格は税込

に敬意を示すため帆を下ろさなくてはならず、フランスの古語『ベイシュヴェル』(帆を下げなさいの意)からシャトーの名が付いたという逸話があります」と話すのは、シャトー・ベイシュヴェルのコマーシャル・ディレクター、エルワン・ル・ブロゼック氏だ。

1995年にフィリップ・ブラン氏がゼネラルマネジャーに就任し、クオリティーを向上させるための計画を始動した。ブラン氏は、まずテロワールを徹底的に調査し、80ヘクタールの畑を60の区画に細分化。それぞれのテロワールに合った植樹を行うとともに、除草剤の使用を止め、畑の環境をより自然な状態に保持するようにした。カステルの経営参画により大規模な投資が可能となり、2016年には近代的な醸造施設が誕生。グラヴィティー・システム[*3]を導入したほか、区画ごとにタンクを用意し、より的確な醸造ができるようになった。

『シャトー・ベイシュヴェル』は約40パーセントとメルロが比較的多く使用されている。この地のテロワールがメルロに適し、フルーティーでタンニンが柔らかく、複雑な味わいのワインを生み出すからだという。

「グラン・ヴァンでありながらリリース後すぐに楽しめ、もちろん長期熟成も望める。50年、60年、70年と経ってもフルーティーさとエレガンス、フィネスを保つワインは、長い歴史を培ってきたベイシュヴェルの味そのもの。日本人の繊細な感性やガストロノミーに対する向き合い方に、ベイシュヴェルはきっと寄り添うことでしょう」とル・ブロゼック氏。

カステルが手掛けるシャトーで着目すべきはこの2シャトーだけではない。初のクレマン・ド・ボルドー[*4]を生み出した「クリュ・ラ・マクリーヌ」、白ワインに定評のある「シャトー・フェランドゥ」、クラシカルスタイルの「シャトー・ダルサンス」など枚挙にいとまがない。カステルのシャトーを巡る楽しみは尽きることはないだろう。

＊1 フランス農業・食料省によって認められたワインに特化した認証。持続可能なブドウ栽培に関する唯一の国家認証で、ブドウの植え付けからワインの瓶詰めまで生産の全段階で審査を受ける必要がある
＊2 フランス農務省による有機認証。最低3年間は有機農法を実施するなどの条件がある
＊3 ポンプを使わず重力によって醸造が行われるシステム。強い圧力をかけずに果肉・果汁を運ぶことができる
＊4 ボルドー地方で造られる、瓶内2次発酵方式で造られる白かロゼの発泡性ワイン

華麗なフレンチとペアリング

銀座「ドミニク・ブシェ トーキョー」で「カステル・フレール」と「シャトー・ベイシュヴェル」のメーカーズディナーが開催された。『シャトー・モンラベール 2020年』はブルーベリーの香りにスパイス感も。余韻まで軽やかな印象が続き「フォアグラ ポワレ マカロニ ソース・ポルト」をよりエレガントに昇華させるようなペアリング！ レストランでの特別なシーンにお勧めしたいワインだ。

ドミニク・ブシェ トーキョー
東京都中央区銀座1-5-6
銀座レンガ通り福神ビル2F
TEL. 03-6264-4477

 問い合わせ先：㈱アカデミー・デュ・ヴァン TEL. 03-3486-1038 https://www.adv.gr.jp/