

IN VINI VELITAS 《ワインの中に真実あり》

シャトー デ ゼサールのワイン



1984年にパスカル キュイセ('64年生まれ)とローラン キュイセ('62年生まれ)の兄弟が両親とワイン造りを始めました。現在、46haの葡萄園を所有、赤用が19ha、白用が27haです。土壌は石灰岩と粘土質で、収穫量を抑えています。肥料は100%オーガニックなものを使用しています。

『私はワイン造りでは絶対に金持ちにならないし、なれない。なぜなら、こんなハイコストパフォーマンスのワインをこの地域で他に誰が造っているのだろうか？それが私の絶対的自信である。それが出来る

のは、私がワインの仕事自体がとても好きだからであり、また職人にはなれるがビジネスマンにはなれないからだ。21世紀はもうテクノロジーの時代ではない！そもそも私のワインはテクノロジーに頼らない！そのために葡萄造りにひたすら専念する。つまり化学肥料を一切使わないで畑の土にできる限り手をかける。それが私の意味する自然を尊重することに他ならない。私は、ワイン造りは90%が自然の力によるものだと思っている。そして残りの10%は理解できない未知の部分を持つ。私にはその10%の未知の世界が面白くて仕方がない。私のワインはどこのコピーでもない、私のワインなのである。それはまるで料理つくりと同じである(注:彼はかつて料理人でした)。よい材料が肝心で、さらに個々の料理人の味わいが出る。テクノロジーに頼ると品質が画一化してしまう。私は最高の畑を持っているし、自然だけを相手に働くので、各品種が個々の個性をもったよいフルーツを造ってくれる。』(パスカル談)



「デカンター2007.5」の南西地方の特集記事「フロンティア スピリット」に、写真入で掲載されました。彼は音楽が趣味で、毎週末の様にメンバーと演奏会をしています。パスカルは、友人とブラスバンド『IN VINI VELITAS BANDA』(ワインの中に真実ありの意のラテン語)を結成しています。「アダージョのようなボリュームのある曲を吹いているよ。」と語ってくれました。

今年も絶好調～♪

〔2009年パスカル語録〕

- 「経済危機は逆に幸運！」
- 「私のワインが高いと言っていたらこの世にワイン市場はない！」
- 「競争相手はすべて店じまい！」
- 「私のワインは神戸牛(グラン クリュ)じゃなく、普通のおいしい牛！」
- 「ポピュラーな(一般の人に人気がある)ワイン造り！」



《夜の収穫、長いスキンコンタクトと醗酵・・・ひたすらフレッシュでフルーティな味わいを求めた》

シャトー デ ゼサール ブラン

FA-238 2008 Château des Eyssards Blanc

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】等級:A.O.C.ベルジュラック セック 葡萄品種:ソーヴィニオン ブラン、セミヨン

醗酵:ステンレスタンク

夜に機械で収穫を行いません。48～50時間という長いスキンコンタクトを行ない、その後15℃で圧搾します。この果汁を醗酵させずに3週間保存しておきます。そうすることで、フルーティさを引き出すことが出来ます。酵母は25年間変わらず同じものを使っています。最低18℃で約6週間醗酵を続けます。大事なのは果実の温度を保つことだそうです。やや薄い黄色、はっきりとしたフルーティで甘い香り、熟したリンゴやバナナのようなフレッシュで果実味にあふれ、しかも程良いボディとまるみがあるので、飲み応えも感じられます。

《バリックで醗酵と熟成。軽やかでバランスがとれ、樽のきき方がとてもエレガント》

シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プレステイージュ

FB-237 2007 Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

¥2,205 (本体価格 ¥2,000)

《白》【辛口】等級:A.O.C.ベルジュラック セック

葡萄品種:ソーヴィニオン ブラン(40%)、セミヨン(30%)、ミュスカデル(30%)

醗酵・熟成:アメリカ産オークのバリック、6～12ヶ月間

バリックで醗酵と熟成(10ヶ月間)行ないます。バリックは、フレンチオークではなく、新樽、1年樽、2年樽が各1/3ずつ使用しています。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口が感じられます。特別な白ワインと言えます。

《貴腐葡萄40%+干し葡萄状60% 畑で造られる新デザートワイン》

シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ

FB-239 2005 Château des Eyssards Cuvée Flavie

500ml

¥3,675 (本体価格 ¥3,500)

《白》【甘口】等級:A.O.C.ソーシニャック 葡萄品種:セミヨン(80%)、シュナン ブラン(20%)

発酵:フランス産オークのバリック 熟成:フランス産オークのバリック、15ヶ月間

ソーシニャックは、モンバジヤック等と共に甘口ワインの産地として知られています。収穫は通常より3週間遅くしています。収穫は手摘みで、毎週1回3週間かけて行います。摘み手は経験のある熟練の12人です。葡萄は40%貴腐葡萄、60%が自然に干し葡萄状になったものを使用しています。人工酵母は使いません。フランス産オークのバリックで発酵、約15ヶ月間熟成させています。白桃、パイナップルの風味があり、酸がワインをエレガントにしています。「畑で出来るワイン。新しいスタイルのワイン」だと、パスカルは言います。冷やしてデザートワインとして、あるいは食前酒として、またブルーチーズやフォア グラに良く合います。'05年が「ガイド アシェット2008」で1つ星、『デカンター ワールド ワイン アワード2007』でシルバメダル。

《同価格帯のボルドーワインにライバル無し!?!》

シャトー デ ゼサル ルージュ

FA-236 2007 Château des Eyssards Rouge 750ml **¥1,575** (本体価格 ¥1,500)
 FB-313 2005 Château des Eyssards Rouge 375ml **¥892** (本体価格 ¥850)

《赤》【ミディアムボディ】等級:A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン

温度管理の下、発酵がおこなわれています。若さを感じさせる中位の赤色、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、タンニンはなめらかで、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。同価格帯のボルドーワインでライバルを探すことは容易ではないでしょう。

《02年の成功をふまえ、再登場。今度いつ出会えるか分からない?!スペシャルオファー》

メッツオ ベルジュラック ルージュ



FB-276 2006 Mezzo Bergerac Rouge **¥1,785** (本体価格 ¥1,700)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種:メルロ(75%)、カベルネ ソーヴィニヨン(15%)、カベルネ フラン(10%)

熟成:樽(2年樽40%、3年樽60%)

Mezzo (メッツオ)とは、音楽用語で「やや」とか「少し」という意味で、音楽好きのパスカルならではの命名です。前回ご紹介した'02年の成功をふまえ、再度造ることになりました。ベースとなるワインはキュヴェ プレスティージュと同じものを使用しますが、異なるのは1年樽で熟成したワインを使用していないことです。2年樽40%、3年樽60%です。かなり濃い色、華やかな香りがあります。まだしっかりとタンニンが感じられます。

《すべてが自然のなすままだった、完璧な'05ヴィンテージです。》

シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ プレスティージュ

FA-239 2005 Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige 750ml **¥2,100** (本体価格 ¥2,000)

FB-274 2005 Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige 375ml **¥1,260** (本体価格 ¥1,200)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種:メルロ(75%)、カベルネ ソーヴィニヨン(15%)、カベルネ フラン(10%)

熟成:フランス産オークのバリック(1年樽40%、2年樽30%、3年樽30%)、12ヶ月間

ステンレスタックを使い低温で発酵させた後、フランス産オークのバリックで12ヶ月間熟成させています。1年樽40%、2年樽30%、3年樽30%です。深いルビー色、リッチでありながらも、エレガントな風味が感じられます。アタックからエレガントな樽の風味があり、果実味とのバランスがとれています。'05年は完璧な年、特に8月が完璧な状態で、昼は約28°Cで夜は6°C。ゆっくりとタンニンが形成され、全てが自然のなすままでした。

〔おどろきのスペシャル キュヴェ アダージョ〕

《パスカルいわく、「おれのシャブリ!」わずかな数量のみ生産される、樽醱酵・樽熟成のシャルドネです。》

アダージョ デ ゼサル ブラン



FB-275 2007 L'Adagio des Eyssards Blanc **¥2,730** (本体価格 ¥2,600)

《白》【辛口】等級:ヴァンド ペイ デュ ペリゴール

葡萄品種:シャルドネ 醱酵・熟成:1年樽(100%)、10ヶ月間

生産者のパスカルがこのワインを「俺のシャブリ!」と言っていた驚きのシャルドネです。2000年から造り始めています。収穫された葡萄は12時間スキンコンタクトをします。その後プレスしてすぐに1年樽へ入れます。発酵も熟成も樽で行い、約10ヶ月間熟成させています。5年から10年は熟成させることが出来るポテンシャルの高さを感じさせるワイン。アルコール度数は14%ありますが、重さを感じさせない上質な造りです。生産量は年間わずか3,000本しかない稀少アイテムです。

《セレクト!セレクト!!!セレクト!!! パスカルが一番好きなワインだとか》

アダージョ デ ゼサル ルージュ

FB-238 2005 L'Adagio des Eyssards Rouge **¥2,940** (本体価格 ¥2,800)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%)、カベルネ フラン(10%) 熟成:フランス産オークのバリック(新樽50%)、14ヶ月間

1ヶ月間に200樽も試し、その中から選りすぐり造られたスペシャル キュヴェ。良い年にしか造られず、'04、'06年はキュヴェ プレスティージュにブレンドしています。14ヶ月間フランス産オークのバリック(新樽50%)で熟成しています。ブラックベリー、スパイスの香り。力強いタンニンがあります。圧倒的な迫力を持っています。パスカルは、5年間熟成させることを薦めています。アダージョは、音楽用語で、「ゆるやかに」という意味です。毎年、兄と葡萄を食べながら造り方を相談します。パスカルの最も好きなワインです。