



オーナーのブノワ ソーリ



Château La Brande

シャトー ラ ブランド



「フロンサックの美しい葡萄畑の景観を
閉じ込めたようなワインを造りたい」

ボルドーの伝統に縛られず
個性を表現する生産者



シャトー ラ ブランドは、フロンサックのサイヤン村に位置しています。2017 年からブノワ ソーリと妻のモーが所有者となり、長年の夢だったワイン造りを始めました。彼らが目指すのは、「自分達が飲んで幸せになれるワイン」です。また、実際にワインを飲む人々が何を求めているかを知ることが大切だと考えています。果実味が豊かで、飲み進みやすく、早いうちでも美味しく飲め、また同時に長期熟成のポテンシャルを高く持つワイン。ボルドーの伝統である、複数品種のブレンドによるワインよりも、他とは一味違った、単一品種による独自の個性を持ったワインに力を入れていきたいと考えています。

以前のオーナーが 2009 年からオーガニック栽培に転換しており、2015 年に正式な認証を取得しました。シャトーの歴史は古く、最初の葡萄は 1730 年に植えられました。葡萄畑は 18ha あり、その内 7ha が AOC フロンサック、11ha が AOC ボルドー シュペリキュールで、粘土石灰質土壌の日当たりのよい南向きの斜面に広がっています。メルロ、カベルネ フラン、セミヨン、ソーヴィニヨン グリの 4 種類の葡萄を栽培しています。この場所では昔から非常に優れたワインが造られており、数々のコンクールでの受賞歴があります。その中で最も古いものは、1906 年のパリ農産物コンクールでの金賞です。

異色の経歴を持つブノワが掲げるワイン造りの哲学



オーナーのブノワは 1970 年生まれです。かつてはアマチュアのラグビー選手として活躍し、2012 年には大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功するなど、非常に多彩な経歴を持っています。木造住宅の建築士としての仕事もしていました。カオール出身で、周囲をワイナリーに囲まれた中心地に家がありました。とても美しい葡萄畑の景色、故郷の景色が大好きでしたし、葡萄樹もワインも好きでしたが、ワインメーカーの家系ではありませんでした。ブノワにとって、ワイン造りは芸術のようなものです。彼はワイン造りについて、「美しい葡萄畑の景観の中で、自然の声を聴きながら、自分の想いをワインという形で、自分の手で造り出していく」ということだと考えています。妻のモーは、「ブノワはとても繊細で、情熱いっぱいの人です。そういった美しさを閉じ込めたようなワインを造りたいという考えを持っています」と話してくれました。そんな彼のモットーは、「不可能はない」です。また、ワイン造りの哲学は、「良いワインは良い葡萄がなければできない。良い葡萄があれば、少しだけ、良いワインを造るのが簡単になる。しかし、良い葡萄さえあれば良いワインが出来るというわけではない」というものです。

「自然にあらがうことは出来ない。」

ワイン造りは自然に寄り添って行わなければならない」

ブノワとモーの二人にはワイン造りの経験は無かったため、まったくのゼロからのスタートでした。最初の1年間は前のオーナーから、葡萄の育て方、畑の特徴、天候条件、醸造の方法など、全てのノウハウを学びました。2017VTは、自分達だけでワインを造った最初のヴィンテージでしたが、不運にも春に大規模な霜の害を受け、何と生産量の90%を失ってしまいました。しかし、この失敗から多くのことを学んだと言います。「自然にあらがうことは出来ない。自然に寄り添って行わなければならない」。



二人は、こうした気候変動の影響を考え、それまでのやり方を変えることにしました。



- ① メルロよりも晩熟なカベルネ フランは、春の遅霜の影響を受けにくく、強い日照にも耐性があるため、カベルネ フランの栽培面積を増やしました。
- ② 畑を耕すのを止め、畝の間に草を生やしておくことで土壌の水分の蒸発を防ぎます。ただし、草は伸びすぎないように短くカットします。また畑が斜面にあるため、草を生やしておくことで、雨が降った時の土壌流出を防いでいます。
- ③ 葡萄の房のまわりの葉落としを止めました。葡萄が強い日差しで焼けてしまわないよう、葡萄の葉で陰を作っています。こうすることで葡萄の糖度が上がり、アルコール度数が高すぎるワインにならないようにバランスを取っています。
- ④ 以前は冬に剪定していましたが、時期を遅らせることで、春の遅霜の被害を受けにくくしています。2022年は4月初旬に剪定を行いました。

他にも2018年から、ボトル、ラベル、カートンなどはリサイクルの資材を使い始めました。また、銅の使用量を制限し、海藻由来のものに変えています。また畑の周辺環境の生物多様性を豊かにするため、畝の間に草を生やし緑肥とし、ミツバチの巣箱やコウモリの巣箱を設置しました。また同じ年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル3を獲得しています。「私たち自身が住んでいる環境なので、畑がオーガニックだということは大事です」とモーは話します。



また、自然環境への新たな取り組みとして、「レ ココット ド ラ ブランド」というプロジェクトを行っています。移動式の鶏小屋でニワトリを飼育しながら、除草と土壌改良を行うという取り組みです。日中はニワトリを畑に放し、草や虫を食べてもらいながら、くちばしや足で土を掘り返してもらいます。ニワトリの糞は土壌の栄養にもなります。ニワトリは軽いため土を踏み固めることもありません。野生動物から守るために、夜には鶏小屋に返しますが、また次の朝には別の区画に鶏小屋ごと移動させます。さらに、ニワトリが生んだ卵はシャトーで販売しています。



収穫は主に機械で、一部の区画は手摘みで行っています。醸造にはコンクリートタンクと、一部のワインでフレンチオーク樽を使用します。樽は新樽と1回使用樽で、比率はヴィンテージによって異なります。また、クレマンにはステンレスタンクを使用します。2020年からは、熟成容器としてアンフォラも使用し始めました。すべてのワインに対し、発酵中はSO2を添加しません。一部のワインは最初から最後までSO2ゼロで造っています。発酵が問題なく順調に進むように選別酵母を使用しています。



以前は木造住宅の建築士、企業の財務担当としても働いていた。さらにそれ以前の彼はラグビーのチャンピオン、また大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功した。しかし、ブノワはヴィニキュロンになるという夢も持っていた。2017年、フロンサックのシャトー ラ ブランドが売りに出されるまで辛抱強く20年待ち、ブノワと妻のモーが買い取った。彼らはゼロからスタートした。オーガニック栽培に転換し、2年連続の遅霜の被害を経験した。笑顔を絶やさない二人は、「私たちにとって素晴らしい経験です。毎日が新しいことだらけです」と語る。彼らの2019VTは抜きん出た品質を誇る。熟した果実、繊細なラズベリーのアロマにトリュフの混ざるノートが感じられる。フレッシュなタンニンの上に成り立つ明確なバランスをもつ赤ワインだ。

——『ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2022年2月号』

単一品種の個性を表現して造る シャトー ラ ブランドの最上級品

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ カベルネ フラン 2018 (左)

Château La Brande Rouge Reserve Cabernet Franc



畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。除梗後、26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させます。熟成はフレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 24 ヶ月行います。しっかりと濃い赤色、樽からの心地よいトーストの香り、カシスやブラックベリーなど黒い果実の豊かなアロマにシナモンを思わせる甘いスパイスの要素が混ざります。程よいボディがあり、タンニンはこなれていて調和のとれたフィニッシュです。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. フロンサック
葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：フレンチオーク樽で 24 ヶ月
オーガニック認証：ユーロリーフ、HVE

品番：FC-565／JAN：4935919315654／容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ メルロ 2018 (右)

Château La Brande Rouge Reserve Merlot



畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。除梗後、26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させます。熟成はフレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 20 ヶ月行います。濃いルビーレッド。砂糖漬けのチェリーやキルシュのアロマと樽からの心地よいトーストの要素がバランス良く混ざり合っています。口に含むと最初に甘い果実のアタックがあり、集約がありながらなめらかで素晴らしく調和がとれています。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. フロンサック
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオーク樽で 20 ヶ月
オーガニック認証：ユーロリーフ、HVE

品番：FC-564／JAN：4935919315647／容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



「単一品種による独自の個性を持ったワインを造りたい」 シャトー ラ ブランドの哲学を反映しています

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション メルロ 2018

Château La Brande Rouge Tradition Merlot

ラベルには品種の表示はありませんが、このワインは樹齢の古いメルロ単一で仕込んだ、生産者のこだわりが詰まったキュヴェです。醸造過程では SO₂ を添加していません。輝きのあるルビーレッド。新鮮なカシスのアロマに加え、ペッパーや甘いスパイスの要素が混ざります。口に含むとしなやかなアタックがあり、程よいボリュームがあり、余韻には心地よいタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで 20 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. フロンサック
葡萄品種：メルロ 熟成：コンクリートタンクで 20 ヶ月
認証：AB、ユーロリーフ、HVE

品番：FC-563／JAN：4935919315630／容量：750ml



¥2,970(本体価格¥2,700)





メルロにカベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイル A.O.C.フロンサックのポテンシャルの高さが実感できます

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション 2016

Château La Brando Rouge Tradition

メルロを主体に、カベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイルのキュヴェです。シャトー ラ ブランドがリリースする A.O.C.フロンサックのワインの中で、最も気軽に楽しめるクラスのワインとなっています。醸造過程では SO₂ を添加していません。新鮮な赤い果実のアロマに加えブラックベリーやカシスの要素が混ざります。非常にしなやかな口当たり、洗練されたタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで約 18 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.フロンサック

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：コンクリートタンクで約 18 ヶ月 認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-562/JAN：4935919315623/容量：750ml



¥2,640(本体価格¥2,400)



醸造の最初から最後まで SO₂ 無添加で生産しています シャトー ラ ブランドの最新の造りが反映された 1 本です

シャトー ラ ブランド ルージュ 2020

Château La Brando Rouge

シャトー ラ ブランドのワインのスタイルと品質の高さを、リーズナブルに楽しめる A.O.C.ボルドー シュペリユールのワインです。メルロとカベルネ フランを 50%ずつブレンドしています。醸造の最初から最後まで SO₂ は一切添加していないため、ラベルには「SANS SOUFRE AJOUTÉ (サン スフル アジュテ：亜硫酸無添加)」の記載があります。輝きのあるルビーレッド。酸と熟した果実味が素晴らしく調和しています。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで 25 日間行います。熟成もコンクリートタンクで 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ 50%、カベルネ フラン 50%

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月 認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-561/JAN：4935919315616/容量：750ml



¥2,530(本体価格¥2,300)

瓶内二次発酵で造る味わい深いクレマン ド ボルドー セミヨンとソーヴィニヨン グリをブレンドしています

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー NV

Perle de la Brando Cremant de Bordeaux

セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンドによる、伝統的な瓶内二次発酵によるスパークリングワインです。年間生産量は約 5,000 本と非常に少なくなっています。輝きのあるゴールドイエロー、繊細な泡立ちがあります。フローラルでデリケートなアロマの中にかすかにアカシアの花、白桃やハチミツの要素がアクセントを与えています。非常にきめ細かな泡立ち、アカシアの花や白桃、ハチミツを思わせる繊細なアロマ、とてもクリーミーで滑らかな口当たりです。程よいボディが感じられ、フレッシュでフルーティな余韻があります。畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 15 日間行います。その後、ボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。澱と共に 9 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.クレマン ド ボルドー

葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ 認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-560/JAN：4935919315609/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

