

Château de la Vieille Chapelle

— シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル —



フランスのあらゆるワイン産地を訪ね歩き 14年かけて見つけた理想の場所 希少な伝統品種ブシャレスの復活も目指す、個性派シャトー

オーナーのフレデリックがワインを造るまでには、 様々なドラマがありました

オーナーのフレデリックは1984年から約1年間、日本語を学ぶために日本（名古屋）に留学していたことがあります。昼間は日本語の語学学校に通い、午後からは名古屋市内のレストランでアルバイトをしていました。そのため、少し日本語が話せます。その後、約10年間、フランス企業の駐在員として中国に滞在した後、1998年にフランスに帰国します。ワイン好きで美食家だった両親のいる家庭に育ったフレデリックは、若い頃から素晴らしいワインに接する機会に恵まれていました。そのような環境で育った彼は自然とワインに対する情熱を持つようになりました。また、妻のファビエンヌと世界各国を旅する中で、その土地で出会った様々なワインを飲んで語り合っていた二人は、いつしか「自分たちでワイン造りをやってみたらどうだろう？」と考えるようになりました。

そして40歳を迎えた頃、長年抱いていたワイン造りへの想いを実現させたいと思うようになりました。自らのワイン造りを思い立ってから、2006年に現在のシャトー ド ラ ヴィエイユ シャペルを手に入れるまでに14年もの月日がかかりました。フレデリックは、最初から、最終的にはピオディナミでワインを造ろうと考えていました。そのため、畑の周辺の環境、土壌などの自然環境が守られている土地を探す必要がありました。ポルドーだけではなく、ブルゴーニュやロワール、アルザスやプロヴァンスなどフランス中のワイン産地を訪ね100箇所以上もの土地を見て回りました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

絶対に妥協できないポイント、そこに造り手の個性が表れます

フレデリックは、「トラクターを新しくしたり、葡萄の樹を植え替えることは出来るが、自然環境は変えられないから絶対に妥協できないポイントだった」「ワイン造りをするという事は、その場所に住んで、その土地で生活することを意味するから、家族の同意も必要だ。金銭面などを含めてすべての条件がパズルのようにぴったりとはまったのがヴィエイユ シャペルだった」と語っています。ワイン造りをスタートした当初から自然環境を尊重した葡萄栽培を行い、2015年に「エコセル」、2017年に「デメター」の認証を取得致しました。子供の頃、自然の豊かな田舎に暮らしていたという彼は、体を動かして仕事をする事は良いことだと考えており、ワイン造りは自分に向いていると思っています。出来る限り自然な状態でワインを造りたいと考えている彼は、コルクも質の高い天然コルクにこだわっています。

ヴィエイユ シャペルにとって重要なドルドーニュ川

シャトーの目の前にドルドーニュ川が流れています。堤防を上がると水面が目前にあり、まさに「川沿い」の場所にシャトーはあります。葡萄畑はドルドーニュ川の川岸に広がる沖積土で、土壌の組成は、砂利質粘土と粘土質に分かれています。雨の後は泥っぽくなり、乾くとすぐに固くなってしまいます。オーガニック栽培をしているため、固くなった土を手作業で耕しています。「テレビを見るよりドルドーニュ川を眺めている方がおもしろい」とフレデリックは語っています。彼はドルドーニュ川が畑に与える影響について次のように考えています。



畑の数十メートル先は
ドルドーニュ川

①風通しが良い

川からの風が葡萄の葉や房や畑を乾かす利点があります。ボルドーではベト病とウドンコ病が発生しやすく、オーガニック栽培が難しいと言われていますが、ここでは風通しが良いため余分な農薬を使わずに済み、オーガニック栽培にもメリットを与えています。

②泥を含んだ水が気温を調節する

ドルドーニュ川は、目でも確認できるくらい茶色く濁っています。泥を含んだ水が、夏は冷蔵庫のような役割を、冬はヒーターの役割を果たし温度を調節してくれると言います。そのおかげで冬に霜と雹は滅多に降らず、夏は周辺地域よりも気温が3度ほど涼しいなど畑にとって重要な役割を果たしています。

ドルドーニュ川沿いという立地は葡萄栽培、そしてワイン造りに素晴らしいミクロ気候をもたらしてくれます。自然と集約のある健全な葡萄を栽培することが出来ます。土壌は、川からの堆積物による様々な有機物を豊富に含むため、しっかりとした骨格のあるワインになります。また、海からは90kmの距離がありますが、1日に2度、大きな潮の満ち引きがあります(干満の差は最大9m)。この満ち引きが土壌(テロワール)に変化を与えています。ドルドーニュ川の存在、そして守られた自然環境のおかげで、畑には様々な生き物が活動する生態系があります。畑の中の生物多様性があること、これはオーガニックな葡萄栽培、ワイン造りに欠かせない要因です。

「全てを畑にするのではなく、虫が自然に生息できるように森も残す」(フレデリック談)

所有畑は合計21ha、(そのうち、現在生産している葡萄畑は7.2ha)です。内訳は、セミヨン0.48ha(平均樹齢50年)、カベルネフラン1.1ha(平均樹齢45年)、メルロ5.30ha(樹齢25年、50年、75年)、さらにフィロキセラ禍以前の樹齢120年から150年の非常に古い葡萄が残る0.33haの区画があります。2009年と2014年にDNA分析を行った結果、その中にはメルロやカベルネフランの他に、マルベック、カルムネール、さらには非常に珍しい「ブシャレス(Bouchalés)」という品種があることが発見されました。これらの葡萄は台木に接ぎ木されていない自根のものです。「以前この地に住んでいたボデ夫妻が所有していた畑には、希少な古代品種ブシャレスが自根で残っていますが、実はシャトーを購入した2006年ヴィンテージまではメルロだと思っていました。テイスティングをした時に味わいが違うと思い、2009年にDNA調査を行ったところ、メルロではなくブシャレスだということが判明しました。2014年にはブシャレスが生えている畑の400株をさらに細かく調査しました。その結果、ブシャレスがかなり多く残っていることが分かりました」とフレデリックは話していました。シャトー ドラ ヴィエイユ シャペルではこれらを挿し木などで増やし、フィロキセラ禍以前の樹を復活させ、ワインを多様化するプロジェクトに取り組んでいます。



設立当初から生物多様性の向上と自然環境を尊重した葡萄栽培を行い、さらには伝統品種の再生を目指す取り組みが注目され、「ワイン王国No.130(2022年9月)」のAOCボルドー&ボルドーシュペリユール特集において代表的生産者のひとりとして紹介されています。また、ジャンシスロビンソンの葡萄品種大辞典のブシャレスの項にその名が挙げられています。



「ワイン王国130号」 (2022年9月)

現地取材特集

『AOCボルドー&ボルドー
シュペリユール』にて
紹介されました。



圧巻の存在感を放つ、高樹齢のブシャレス

数量限定
80本限り



希少品種「ブシャレス」をブレンドした スペシャル キュヴェ

セ ボン ル ヴァン キュヴェ アミ エ アソシエ 2018
C'est Bon Le Vin Cuvée Amis & Associés

300年から400年ほど前、ボルドーで栽培されていた大変希少な古代品種ブシャレスをブレンドに使用したワインです。ブシャレスの樹齢は非常に古く、1860年より前に植樹され、フィロキセラ禍を生き延びた150年以上のものであります。土壌は粘土シルト質。植密度は4,300本/ha。高樹齢のため収量は低く1ヘクタールあたり30hLです。収穫は区画ごとに手摘みで行います。発酵は天然酵母を使い、コンクリートタンクで行います。熟成はフレンチオーク樽で約12ヶ月行います。SO₂は一切添加しません。メルロがしなやかさを、ブシャレスは酸と骨格を与え、独自の個性を持つワインに仕上がっています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー 等級：ヴァン ド フランス
葡萄品種：メルロ、ブシャレス 熟成：フレンチオーク樽で約12ヶ月
オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ



品番：FC-589 / JAN：4935919315890 / 容量：750ml **¥11,000**(本体価格¥10,000)

樹齢約80年のメルロによる、メルロの魅力溢れる凝縮した味わい

レメルロドボデ *Les Merlots de Baudet*

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー
等級：AOCボルドー シュベリユール (2016VT)、ヴァン ド フランス (2018VT)
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオークの新樽で10ヶ月
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ (2016VT)、demeter、ユーロリーフ (2018VT)

【2016】品番：FC-117 / JAN：4935919311175 / 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

【2018】品番：FC-588 / JAN：4935919315883 / 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

以前この地に住んでいたボデ夫妻が1940年に植えたメルロを使っているため、「ボデさんのメルロ」という名前にしました。シルト質粘土土壌です。収穫量は、36hL/ha。内側をコーティングしないコンクリートタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で10ヶ月熟成させます。熟成後、コンクリートタンクに移して落ち着かせます。清澄もろ過もしていません。フルーティな果実味と一緒にリコリスやペッパー、スパイスの複雑な要素も感じられ、ベルベットのよう滑らかな口当たりがあります。その後から心地よくしなやかなタンニンが感じられます。

2016VT
140本限り





樹齢 40~50 年の葡萄を使用
メルロとカベルネ フランをブレンドし、バランスのよさを表現

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル レゼルヴ 2019
Château de la Vieille Chapelle Reserve

畑はシルト質粘土土壌です。より集約された葡萄、さらにタンニンが得られるよう、畝には 1 列置きに草を生やします。メルロは樹齢の高い「ラ メゾン」(樹齢 45~50 年)と「ピエス デュ ミリュ」(40~45 年)の区画のものです。カベルネ フランの樹齢も約 45 年です。収穫量は 46hL/ha。コンクリートタンクで発酵させます。メルロとカベルネ フランと一緒に醸造します。後に樽熟成させるため、ワイン自体が骨格を持つよう、マセラシオンは長めの 8~12 日間行います。フレンチオークの樽(1 回、2 回使用樽)で 10 ヶ月熟成させます。熟成後、コンクリートタンクに移し落ち着かせます。清澄もろ過もせずに瓶詰めします。深みがあり、タンニンはしっかりしていますがとてもソフトです。しっかりとした骨格があります。プラム、リコリスそしてスパイスの要素があります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC

葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20%

熟成：フレンチオーク樽で 10 ヶ月

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FC-587/JAN：4935919315876/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



セミヨン 100%仕込む辛口で、樽発酵、樽熟成させています。

レ グラン ブラン フュ ド シェヌ 2020
Les Grands Blancs fûts de Chêne

セミヨンを 100%使用し、樽発酵、樽熟成させたキュヴェです。「発酵から樽で行うことでワインを酸化に慣れさせると、樽熟成させた際に樽の香りがワインに付き過ぎません」とフレデリックは話していました。平均樹齢は 50 年、栽植密度は 4700 本/ha。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫し、フレンチオークの新樽で発酵させます。パトナージュは行いません。その代わりに、ローラーの付いた樽を使い、回転させて漉しと攪拌します。そのまま樽で 6 ヶ月熟成させます。ろ過せずに瓶詰めし、1 年瓶熟させると、樽と果実味のバランスが良くなります。熟した柑橘系の果実のエレガントなアロマと樽の要素がバランスよく混ざり合っています。口に含むと深みがあり、非常に豊かな果実味があります。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー 等級：ヴァン ド フランス

葡萄品種：セミヨン 熟成：フレンチオークで 6 ヶ月

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FC-586/JAN：4935919315869/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



NEW



これまで「レ グラン ブラン」という名でリリースしていたキュヴェ
ラベル&ワイン名を刷新致しました

レ ザミューズ ゲール 2020
Les Amuse Queules

以前は「レ グラン ブラン」というワイン名でリリースしていたキュヴェです。当初、白は樽熟成させたキュヴェのみを造っていましたが、2013 年にステンレスタンクだけで仕込んだワインを造ったところ、これが好評で 2015 年から再び造ることにしました。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫します。ステンレスタンクで発酵させます。フィルターは通していません。柑橘系の香りに加え、蜂蜜を思わせる甘いアロマもあります。フルーティで豊かな果実味が感じられます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー

等級：ヴァン ド フランス 葡萄品種：セミヨン、シャルドネ

熟成：ステンレスタンク オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-585/JAN：4935919315852/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



2018VT は残り僅か
120 本限り

レ グラン ブラン 2018
Les Grands Blancs

【白・辛口】
国/地域等：フランス/ボルドー
等級：ヴァン ド フランス
葡萄品種：セミヨン
熟成：ステンレスタンク
オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-091
JAN：4935919310918
容量：750ml
¥2,310(本体価格¥2,100)