

オーナーのパスカル
キュイセと娘のフラ
ヴィ。(2023年現地
視察より)

CHÂTEAU DES EYSSARDS

シャトー デ ゼサル



「自分では良いワインを造っていると信じていたけれど、 実際には全く造っていなかった。そうではないと気づいたんだ」

シャトー デ ゼサルはベルジュラックで1929年からワイン造りを行なう生産者です。オーナーで醸造家、世界市場への販売担当も兼ねるパスカル キュイセは、ベルジュラックの持つポテンシャルを信じて挑戦し続け、素晴らしいワインの生産者として世界的に知られるようになりました。パスカルは情熱にあふれ、時には豪快な物言いのオープンマインドな人物で、「私の工場は外にある!」、「畑に足を踏み入れなくなったときに、私がワイン造りをやめるときだ」、「私たちは、一つのものに縛られるのではなく、品質の為に良いと思ったものは全て取り入れている」等、「パスカル語録」として親しまれるほど数々の名言を生んできました。シャトー デ ゼサルのワインはコストパフォーマンスの高さで知られていますが、それは「マイナーな産地だから価格が安い」のではなく、「常に品質向上に挑戦し続けている」ためだと言えます。これについてパスカルは、ある事件がきっかけになっていると言います。「自分では良いワインを造っていると信じていたけれど、実際には全く造っていなかった。そうではないと気づいたんだ」。



シャトー デ ゼサルの美しいメルロ

「畑で食べたメルロは、私のワインの味。そういうワイン造りがしたい」

1990年にボルドーのシュヴァルブランの畑に行った時、そこで葡萄の実を食べて驚いたそうです。「メルロの果実味にブラックチョコレートの風味……いったいなんだこれは!」と圧倒されてしまった彼は、帰ってきて自分の畑のメルロを食べてみたところ「甘い葡萄だ……」、ただそれだけしか感じなかったそうです。しかし、それに気づいたことがすべての始まりでした。こうして、「品質は畑にあり」という信念が生まれました。



2016VTからリリースした「マノ ア マノ」はソーヴィニオンブラン100%から造られる。写真右は2021年収穫のソーヴィニオンブラン。

「ソーヴィニオンブランには壮大な情熱を持っている」

シャトー デ ゼサルは、自家畑60haの内約25haにソーヴィニオンブランを植えています。ソーヴィニオンブランのアロマは、アスパラや草のようなグリーンなもの、ピーチやパイナップルなどのトロピカルなもの、白い花のような華やかなものなど、熟度によって異なる魅力があり、それが面白いのだと話します。「ある時、ニュージーランドのクラウドベイを飲み、ソーヴィニオンブランの素晴らしさに驚いた。彼らは伝統に拘らないオープンで自由な発想を持っていた。そしてこの出会いが、「世界中のどこにもないソーヴィニオンブラン」を造りたいという信念となった。」

そして、パスカルは自分のスタイルのソーヴィニオンブランのワインを造り上げ、輸出市場で成功を収めました。「私たちのキュヴェ プレステージュ (FB237) が、イギリスのワインマガジンに掲載され、ペサック レオニャンのワインを集めたブラインドテイスティングで No.1 になったことがあるんだ。ペサック レオニャンの特集だったのに、その中に2本だけベルジュラックのワインが混ぜられていたんだよ!」。

パスカルとフラヴィの哲学は、「常にオープンマインドで偏見を持たない」こと

パスカルがワイン造りに参加するようになった 80 年代、フランス国内でベルジュラックワインの市場は無きに等しい状態でした。若者がバーで飲むのはパステリスやビールばかり。そこで輸出市場に目を向け、ニューワールドを始め世界のワインに触れ、「世界中で素晴らしいワインが造られていることを知り、偏見を持たず常にオープンマインドでいることが大切だ」と悟りました。オープンマインドであることで、革新的なワイン造りが出来たとも言えます。20 年以上前、ベルジュラックで誰もやっていなかったスキンコンタクトや、葡萄の酸化を防ぐために夜間に収穫を始めたのが彼らでした。今では近隣の生産者も行おうようになったそうです。パスカルの娘であるフラヴィも父親譲りの性格で「ハードワークが大好き！」というほど。「ガメイに挑戦したい！このエリアで今、栽培している赤は力強い品種ばかりだから、ガメイのようなフルーティな品種で飲みやすいワインを造りたい」、「南アフリカで収穫体験もしてみたいなあ」など、何かに挑戦したいという熱い思いが感じられます。彼女もまた、オープンマインドでワイン造りに挑戦しています。



シャトー デ ゼサールの近年の新たな取り組み 豪快で自信に満ち溢れた言動を裏打ちする、綿密で繊細なワイン造り

<ラボによる成熟度の分析>

葡萄の分析には今まで以上に力を入れるようにしました。以前は畑で葡萄を食べて熟度を知り、収穫時期を決めていましたが、気候変動により天候が以前とは異なってきました。そのため、より細かい分析が必要と考え、8月中旬から収穫時期まで、定期的（ほぼ毎週）に外部のラボに葡萄を運び、糖度、酸度、ph など葡萄に含まれる成分分析を行うようにしました。2018VT からこの取り組みを行っています。

(写真右) 200 粒くらいこのようなケースに入れて持ち込む。



<ワイン中の酸素含有量のチェック>

ボトリング前のワイン中の酸素含有量をチェックする器具（酸素測定器・オキシメーター）を購入しました。これにより、ワインが酸素を必要としているか、酸素を取り除かなければいけないのか判断することが可能です。酸素が必要以上に含まれていれば、窒素を入れて酸素を取り除きます。この器具の導入により、ワインの安定化につながり、一層の品質向上が期待できます。

(写真左) 酸素測定器

<白ワインのバトナーージュ>

白ワインは 2021 年からバトナーージュをやめました。「以前は葡萄の熟度を重視していたが、今はフレッシュさにより重きを置いている。葡萄の酸を保つため、収穫時期も早めている」とフラヴィは語ります。

既成概念にはとらわれず、様々な品種を実験中。ピノ ノワールに期待。

シャトー デ ゼサールでは現在、自社で所有する葡萄畑は約 60ha となり、毎年のように新たな品種を植えています。パスカル キュイセは既成概念にとらわれず、かつてはリースリングやベルデホ、カベルネ フランといった様々な品種をベルジュラックで挑戦してきました。その中でも、カベルネ フランは大きな成功を収めており、彼らの成功をきっかけに、今ではベルジュラックでカベルネ フランを造る生産者が増えているとのこと。シャトー デ ゼサールはそれだけベルジュラックでは影響力のある生産者と言えるでしょう。近年では新しくマルベック、ソーヴィニオン グリ、ピノ ノワールの栽培を始めました。その中でも、シャトー デ ゼサールではピノ ノワールに期待を寄せており、アルザスのような集約感のある苗木やシャンパーニュのような酸のある苗木を入手し、2022 年に 4ha、今年も新たに 1ha を植樹しました。「丘の上の広がる石灰質土壌の畑を選んだ。世界中の様々なスタイルのピノ ノワールを試し、進むべき方向は見えている。私たちらしいピノ ノワールになるので、期待してほしい」とパスカルとフラヴィは話してくれました。

<ヴィンテージについて>

2022 年…… 収穫の始まりはとて早く 8 月 20 日にスタートしました。4 月上旬に霜害、6 月に雹、そして夏は乾燥した日が続き、苦勞の多い年でした。白用の葡萄はタイミングよく収穫できたため、酸のある葡萄を得ることが出来満足しています。赤用の葡萄は 2015 年、2016 年に匹敵するクオリティの高いヴィンテージで、キュヴェ セメンタルも造ることが出来ました。

2021 年…… 白ワインにはとても良いです。9 月の収穫時に気温が低く酸がキープされた葡萄が収穫できました。しかし、収穫前に雨が降ったことが影響し、自分達が理想とする葡萄の品質に満たなかったため、上級キュヴェは造りませんでした。



スタンダードクラスでさえ驚きの品質に到達しています



シャトー デ ゼサル ブラン 2021

Château des Eyssards Blanc

<スクリュューキャップ>

24~48時間スキンコンタクトさせ、15度の低温で压榨します。その後、ステンレスタンクで、果汁を2~3週間0度で発酵させずキープし、味わいをのせます。ステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。やや薄い黄色、フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わいです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に3ヶ月

品番：FA-238/JAN：4935919092388/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

シャトー デ ゼサル ルージュ 2019

Château des Eyssards Rouge

ステンレスタンクに入れ28度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。若さを感じさせる中位の赤色。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、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。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：メルロ70%、カベルネ フラン 30% 熟成：タンクと樽（一部）で熟成

品番：FA-236/JAN：4935919092364/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・エントリーレベルだと思えないクオリティの高さ。集約していて、深みがありつつ、まろやかさもあり素晴らしい。キュヴェ アレスティージュといわれても納得してしまう品質。

ハーフサイズも
あります

シャトー デ ゼサル ブラン 2022 <スクリュューキャップ>

品番：FB-493/JAN：4935919214933/容量：375ml

¥935(本体価格¥850)

シャトー デ ゼサル ルージュ 2019

品番：FB-313/JAN：4935919213134/容量：375ml

¥935(本体価格¥850)

ワンランク上の高級感が楽しめる“キュヴェ アレスティージュ”

シャトー デ ゼサル ブラン キュヴェ アレスティージュ 2021

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。毎年一番良い葡萄を使っています。24~48時間スキンコンタクトさせます。オークの樽で発酵させます。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に攪拌しながら、6~12ヶ月熟成させます。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。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・これまでのヴィンテージと比べ、樽の風味は控えめだが、キュヴェ アレスティージュのキャラクターはしっかりと感じられる。

シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ アレスティージュ 2018

Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

発酵前に、4~5日間スキンコンタクトさせています。フレンチオークの樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3）で12ヶ月熟成、その後タンクで5~6ヶ月寝かせます。初めに洗練されたバニラのような樽の風味があり、適度にまろやかな酸味と果実味とのバランスがとれています。凝縮した果実味に由来するほのかな甘い風味はありますが、全体的にはタンニックで、飲み応えは抜群です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/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：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FA-239/JAN：4935919092395/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

品番：FB-274/JAN：4935919212748/容量：375ml

¥1,320(本体価格¥1,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年7月時点のものです。

自由な発想で造り出したスペシャル キュヴェ “アダージョ”



アダージョ デ ゼサール ブラン 2021 L'Adagio des Eyssards Blanc

パスカルが「俺達のシャブリ！」と言う、驚きのシャルドネです。しかし、シャブリの真似をするつもりはなく、パワフルで持続性があり、長期熟成出来るワインを目指しています。葡萄は完熟してから収穫します。シャルドネはタンニンが出てしまうのでスキンコンタクトは行わず、プレスしてすぐに樽へ入れます。樽で発酵させ、10ヶ月熟成させます。5~10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です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P. ペリゴール
葡萄品種：シャルドネ 熟成：樽で10ヶ月

品番：FB-275/JAN：4935919212755/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・アダージョ アランもこれまでのヴィンテージと比べ、樽の風味は控えめだが、果実味が豊富で、きれいな酸が印象的。少し寝かせると樽のニュアンスが出てくるのかもしれない。

アダージョ デ ゼサール ルージュ 2017 L'Adagio des Eyssards Rouge

2つの特別な区画の葡萄を使用します。平均樹齢は20年です。栽植密度が高く、樹同士の水分の奪い合いが激しいため、果皮が厚く小さな実を付けます。フレンチオークの樽(新樽2/3、1回使用樽1/3)で14ヶ月熟成させます。試飲してベストな樽しか使わず、50~60%をアダージョとして使うと、残りはプレスティージュに入れます。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。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：FB-238/JAN：4935919212380/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

日本市場
限定

アダージョの弟的存在で、
優しい味わいになるよう抽出もソフトにしています



メッツォ ベルジュラック ルージュ 2020 Mezzo Bergerac Rouge

メッツォとは、音楽用語で「やや、少し」という意味で、音楽好きで、仲間と演奏を楽しむパスカルならではの命名です。力強いアダージョの弟的存在になるよう、抽出もソフトに行っています。発酵前に4~5日間スキンコンタクトさせます。28度に保ちながら、ステンレスタンクで発酵させます。3回使用樽50%、タンク50%で10ヶ月熟成させています。瓶詰前にタンクで寝かせます。熟したタンニンがあり、滑らかでスムーズ、柔らかくバランスが取れています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック
葡萄品種：メルロ80%、カベルネフラン20%

熟成：タンクと樽各50%で10ヶ月

品番：FB-276/JAN：4935919212762/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

貴腐葡萄と乾燥させた葡萄の風味を巧みにブレンド 手間をかけた貴重な甘口ワイン

シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2016 Château des Eyssards Cuvée Flavie

貴腐葡萄(ジャムのような味)と、樹の上で乾燥した陰干し葡萄(ドライフルーツの味)を使います。セミヨンは、皮が薄く非常に繊細で、貴腐が付きやすい品種です。シュナンブランは、貴腐は付かず、酸をもたらします。ソーヴィニオンブランも酸をもたらします。1回目は干し葡萄状に乾燥した葡萄を、2回目と3回目は貴腐菌のついた葡萄を収穫します。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽(新樽2/3、2~3回使用樽1/3)で発酵、12ヶ月熟成させます。白桃、パイナップルの風味、酸がワインをエレガントにします。

【白・甘口】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ソーシニャック
葡萄品種：セミヨン、シュナンブラン、他 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FB-239/JAN：4935919212397/容量：500ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



既成概念にはとらわれず、様々な品種を育ててきたパスカル父娘
新たな挑戦を続ける中で誕生した、近年の成功を象徴する2つのキュヴェ

カベルネ フランを単一で仕込んだ自信作 力強く濃厚なスタイルを表現

レ フラン 2018

Les Francs

ラベルにデザインされているのはゴロワと呼ばれる雄鶏で、フランスのシンボルです。樹齢30年の区画と25年の区画があります。標高は100mです。約2ヶ月の長いマセラシオンを行い、抽出します。葡萄が十分に熟していないと、ここまで長く出来ません。ステンレスタンクで熟成させます。複雑でボリュームがあり、フレッシュな果実味が楽しめます。

「カベルネ フランは大好きなんだ。温暖化の影響で熟した葡萄が収穫出来るようになり、良い熟しをして、青っぽいニュアンスが抑えられるようになった。フレッシュでミントのテイストがあるのが特に好みで、それをイメージして造っている」とパスカルは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-203/JAN：4935919312035/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・パワフルさと凝縮感が印象的。カベルネ フランながら非常にパワフルで、シャトー デ セサールの個性が感じられる。



パスカルとフラヴィ親子が、ワイナリーを創設したレオンズに捧げたワイン シャトー デ ゼサールが造る、渾身のマルベック

マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンズ 2019

Malbec La Vigne à Leonce

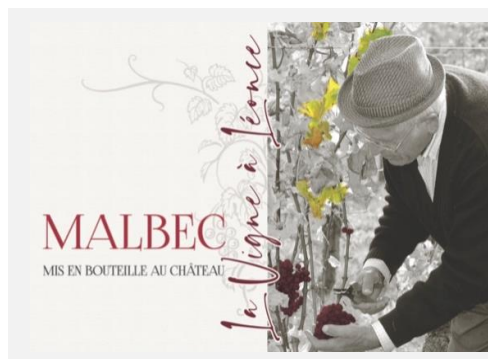
マルベックは条件の厳しい、痩せた土壤に適しているため、石の多い石灰岩質土壤の畑に植えました。葡萄の収穫は10月上旬に行います。アルコール発酵はステンレスタンクで22度から24度にコントロールしながら行います。発酵が始まってから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いレモンタージュを行います。醸しの期間はおよそ4週間です。発酵後プレスを行い、同じステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：マルベック 熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-423/JAN：4935919314237/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



このワインはワイナリーを創設したパスカルの父（フラヴィの祖父）、レオンズ キュイセに捧げるワインです。彼は、生涯を畑仕事に費やし、家族のために働いてきました。シャトー デ ゼサールでは、2015年にレオンズが一番気に入っており、大切にしていた区画に初めてマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンズの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンズ」という名前を付け、彼の写真を載せたラベルデザインにしました。

