



オーナーのブノワ ソーリ



CHÂTEAU LA BRANDE

— シャトー ラ ブランド —

ボルドーの伝統に縛られず、個性を表現する生産者 異色の経歴を持つオーナー、ブノワ ソーリが手掛けるワイン

異色の経歴を持つブノワが掲げるワイン造りの哲学

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。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 シュペリユールで、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。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。



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、木造住宅の建築士としての仕事もしていたなど多彩な経歴を持っています。ブノワは、ワインを造る家系ではありませんでしたが、カオール出身で実家は多くのワイナリーに囲まれた場所にあり、美しい葡萄畑が広がる故郷の景色が大好きでした。彼はワイン造りについて「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。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」と話します。そんな彼のモットーは、「不可能はない」です。彼が目指すのは、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です。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。



「ワイン造りは自然に寄り添って行わなければならない」

二人にはワイン造りの経験が無く、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。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。

- ▶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た。
- ▶葡萄の房のまわりの葉落としを止め、葉を残して影を造り、葡萄が強い日差しで焼けるのを防ぐ。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る。
- ▶以前は冬に剪定していたが、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る。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

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。



さらに、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、夜には鶏小屋に戻しますが、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。

ワイン専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」に掲載

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、ブノワはヴィニユ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 デュ ヴァンド フランス 2022年2月号』

Château La Brande, à Fronsac
Il a beaucoup ramé... mais son 2019 est splendide!



Après deux années de gel, Benoit Soullies livre un 2019 à l'équilibre précis.



平均樹齢 50 年以上のメルロ 100%

ボルドーの伝統に縛られず、単一品種の個性を表現した 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 メルロ 2018

Château La Brande Rouge Reserve Merlot

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。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。収穫した葡萄は除梗します。26 度に温度管理されたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させ、フレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 20 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%>

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 100%

熟成：フレンチオーク樽で 20 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、HVE

品番：FC-564/JAN：4935919315647/容量：750ml



¥4,620(本体価格¥4,200)



平均樹齢 50 年以上のカベルネ フラン 100% ボルドーの伝統に縛られず、単一品種の個性を表現した 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

Château La Brande Rouge Reserve Cabernet Franc

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、とても調和のとれたフィニッシュです。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。収穫した葡萄は除梗します。26 度に温度管理されたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させ、フレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 24 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

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 100%

熟成：フレンチオーク樽で 24 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、HVE



品番：FC-565/JAN：4935919315654/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



注目を浴びたボルドーのグレート ヴィンテージ

2016VT

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 Brande 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。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。醸造過程では SO2 を添加していません。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

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

有機認証：ユーロリーフ、AB



品番：FC-562/JAN：4935919315623/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)