



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／フロンサック



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。畑は15haあり、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。近年では、気候変動によるリスク分散を目的として、畑の一部をトリュフやオリーブの栽培に転換しました。

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。

「2012年の大西洋を単身で横断中、話し相手がいないため毎日いろいろなことを考えていた中で、次はワイン造りをしたいという気持ちが強くなった。人生は短い、夢は実現させなければと思い、ワイン造りの道へと進んだんだ」





「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。「私たちはワイン造りの経験は無く、ゼロからのスタート。前のオーナーの一族は1730年からずっとシャトー ラ ブランドを所有してきた歴史があるため、彼らに一年間は自分達と一緒にいてワイン造りのノウハウを教えて欲しいと頼んだ。彼らは私たちの要望を受け入れてくれ、ワイン造りを指導してくれたことに、とても感謝している」とブノワは話します。

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、新しい取り組みにも挑戦することになりました。

- ▶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。
- ▶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。
- ▶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。

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。同じ年にHVE (Haute Valeur Environnementale) レベル3の認証を得ています。「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。



ブノワの妻モー



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、翌朝にはニワトリを放ちます。草を食べきったら(10日間)、別の区画に鶏小屋ごと移動させます。ニワトリが生んだ卵はシャトーで販売しています。

「畑で作業をしていた時、当時5羽だけいたニワトリの1羽が土を掘り返しているのを見た。いつも自分一人で畑作業をしていたので、自分かわりにニワトリに雑草を刈ってもらえばよいのではと思いついた。現在、100羽ほどのニワトリを飼育し、葡萄畑に放して草を食べてもらっている」とブノワは話します。

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。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。



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.

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、「私達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』

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



シャトー ラ ブランド ルージュ 2021 Château La Brande Rouge



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。

畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌、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】<Alc. 13.5%>

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、カベルネ フラン 熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-757/JAN：4935919317573/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

注目を浴びたボルドーのグレートヴィンテージ 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 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。

【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

¥3,080(本体価格¥2,800)



ルヴェ デュ ヴァンド フランスにて「彼らの2019VTは抜きん出た品質を誇る」と称されています
「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 2019 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。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。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】<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100% 熟成：コンクリートタンクで20ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-563/JAN：4935919315630/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年6月時点のものです。

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

平均樹齢 50 年以上のメルロ、カベルネ フランを単一で仕込みました



シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ メルロ 2018 (左)

Château La Brande Rouge Reserve Merlot

【限定 88 本】

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 ATTACK 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。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。

【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

品番：FC-564/JAN：4935919315647/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 カベルネ フラン 2019 (右)

Château La Brande Rouge Reserve Cabernet Franc

【限定 65 本】

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。口に含むと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。畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。レゼルヴに使用するカベルネ フランの平均樹齢は 50 年以上です。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されたコンクリートタンクで約 20 日間行います。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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 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

品番：FD-305/JAN：4935919963053/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

セミヨンとソーヴィニヨン グリをブレンド

瓶内二次発酵で造る、味わい深いクレマン ド ボルドー

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー ブリュット NV

Perle de la Brande Crémant de Bordeaux Brut

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や白桃、ハチミツを思わせる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、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。セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンド、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。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。生産量は年間約 5,000 本です。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー

葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-304/JAN：4935919963046/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。