



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

名古屋で1年間、語学留学をしていたフレデリック。
昼間は語学学校に通い、午後はレストランでアルバイト。
その後紆余曲折を経て、ボルドーでワイン造りの道へ。

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、最終的にはビ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。ボルドーだけではなく、ブルゴーニュやロワール、アルガ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2025年8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。



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。ポ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クリマ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。

樹齢160年以上の「ブシャレス」が残る葡萄畑



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。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。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

ナチュラルワイン市場で戦える“INABA NATURE”の生産者

“RAW WINE TOKYO 2025”でもご好評いただきました！

イザベル レジェロン MW が創業した世界最大級のナチュラルワインフェア、“RAW WINE TOKYO 2025”にヴィエイユ シャベルが出展し、多くのお客様からご好評の声をいただきました！ いただいたコメントをいくつか紹介させていただきます。

- ・「とてもクリーンな味わいで飲み進みやすい」
- ・「各アイテムで、ハッキリとキャラクターが分かれていて取扱いしやすい！」
- ・「素直に美味しいボルドーワイン」
- ・「ラベルもおしゃれで、味わいも良い」
- ・「ブシャレスという品種は知りませんでしたが、品質にも驚きました！」



セミヨン 100%で仕込むステンレスタンク熟成の白

レ ザミュース グール 2022 Les Amuse Gueules

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

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 (FC094) 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。セミヨン 100%で仕込んでいます。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ないため澱があります。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】<Alc.13.0 %> 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 100% 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：FD-002/JAN：4935919960021/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



セミヨンを 100%使用し、樽発酵・樽熟成させた上級品

レ グラン ブラン フュ ド シェヌ 2022 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。パー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、回転させて澱と攪拌します。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】<Alc.13.0 %> 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 100% 熟成：樽で 6 ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター



品番：FD-003/JAN：4935919960038/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



ヴィエイユ シャベルが造るスタンダードクラスの AOC ボルドー

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャベル トラディション 2021 Château de la Vieille Chapelle Tradition

シルト質粘土土壌です。レゼルヴよりも比較的樹齢の若い葡萄を使っています。1 枝に 5~6 芽残して剪定。畝の間に草をあまり多く生やしません。収穫量は、46L/ha です。振動式の選果台を使い、手作業で選別します。メルロ、カベルネ フランと一緒に醸造します。発酵、熟成共に内側をコーティングしないコンクリートタンク内で行います。スムーズで、フルーティ、柔らかなタンニンを持ったワインにするため、マセラシオンは短期間 (3~5 日) です。清澄もろもろしていません。イチゴやベリーなど赤い果実のアロマがあります。タンニンは控えめで穏やかなので、サラダやハムなど冷製の前菜によく合います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC ボルドー
葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20% 熟成：コンクリートタンク
オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター



品番：FD-361/JAN：4935919963619/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)





樹齢 40~50 年の葡萄を使用し、樽で熟成させた上級品

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル レゼルヴ 2020 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」(樹齢 40~45 年)の区画のもので、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。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】<Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC ボルドー
葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20%
熟成：フレンチオークの樽で 10 ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター
品番：FD-186/JAN：4935919961868/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)



樹齢約 80 年のメルロが持つ凝縮した味わいを表現した特別なキュヴェ 「チョコレートケーキにすごく良く合う」とフレデリックは話していました

レメルロ ドボデ 2019 Les Merlots de Baudet

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 です。コンクリートタンクで発酵後、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、ベルベットのように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。「10 年以上熟成出来ます！ 個人的にはチョコレートケーキにすごく良く合うと思います」とフレデリックは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC ボルドー
葡萄品種：メルロ 100% 熟成：フレンチオークの新樽で 10 ヶ月
オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター
品番：FD-004/JAN：4935919960045/容量：750ml



¥5,500(本体価格¥5,000)

樹齢 160 年を超えるプレフィロキセラの希少品種「ブシャレス」をブレンド 唯一無二の個性を持った SO2 無添加のボルドーワイン

セボンルヴァンキュヴェアミエアソシエ 2020 C'est Bon Le Vin Cuvée Amis & Associes

300 年から 400 年ほど前、ボルドーで栽培されていた希少な古代品種「ブシャレス」をブレンドに 1/3 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 160 年以上のもので、メルロがしなやかさを、ブシャレスが酸と骨格を与えており、独自の個性を持つワインに仕上がっています。SO2 は一切添加しません。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 30hL/ha です。収穫は区画ごとに手摘みで行います。発酵は野生酵母で、内側にコーティングをしていな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(ペルトミュー社、新樽無し)で約 12 ヶ月行います。年間生産量は約 1,000 本です。

★「ワイン王国 130 号/2022.9」特集に掲載



【赤・フルボディ】<蠟キャップ> <Alc.13.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー
葡萄品種：メルロ約 66%、ブシャレス約 33%
熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター
品番：FD-005/JAN：4935919960052/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

