



／ 待望の再入荷 ／

# シャトー ヴェルモン

## Chateau Vermont



ダヴィド（写真左）、エリザベート（写真右）

## 130 年以上の歴史を持つ、ボルドーの家族経営のシャトー アントル ドゥ メール 赤の AOC 誕生にも貢献した、情熱の持ち主



シャトー ヴェルモンはアントル ドゥ メール のタルゴン村に 4 代続く生産者で、現在 40ha の畑を所有しています。彼らは 1880 年代からこの地を代表するシャトーとして知られており、『フェレ (Féret)』の 1874 年出版の“Bordeaux et ses vins”の第 3 版にも掲載されています。

2010 年に、現当主で 4 代目のエリザベートと夫のダヴィドが、父ジャックデュフォールグからシャトーを引き継ぎました。ダヴィドはボルドーの大手ネゴシアンで長年働いた経験を生かし、より高い品質とテロワールが反映されたワインを目指し、大々的な改革を行いました。新しいセラーを建設し、モダンな設備を導入しました。また、畑の約 70% で葡萄樹の植え替えを行い、植密度も 3,000 本/ha から 4,000 本/ha へ増やし、さらに土壌に適した品種

を植えました。白葡萄はサンテミリオン線の延長線上にある石灰岩質土壌で栽培、黒葡萄は丘の頂上部分に位置する、メルロに最適な深い粘土質に石灰岩が混ざる土壌で栽培しています。栽培はリュット レゾネを採用しており、除草剤は一切使用していません。また 2019 年に環境に配慮した農業の認証「HVE (Haute Valeur Environnemental)」のレベル 3 を取得しています。「アシェット ガイド」や「ベタンヌ&ドゥソーヴ」、「デカンター」等のワインガイドで高く評価され、また品評会で数多くのメダルを獲得するようになっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

## ベストな状態の葡萄を得るため、葡萄は全て機械で摘み取り

収穫する際、葡萄は全て機械で摘み取ります。昼夜問わず動くことができ、最短4日で収穫が終わります。シャトー ヴェルモンは40haの葡萄畑を所有しており、広大なエリアでタイミングを逃さずに短期間で摘み取りを行い、葡萄の良い状態をキープするためには機械での収穫が最も適していると考えています。「除梗も出来る高性能な収穫機を使い、限りなく葡萄を傷つせずに収穫が行えます。健全な葡萄が手に入るということは、クオリティの高いワインが出来上がるということに繋がります」とダヴィドは話します。



▲シャトー周辺に広がるメルロの畑。シャトー周辺は丘陵地の中腹に位置しており、粘土と石や砂がメインの地質。防虫対策では、自然のミネラルを持った溶剤を散布しています。これにより葡萄が自ら防御できるように促します。

## トップ コンサルタントのひとりクロード グロが手掛ける

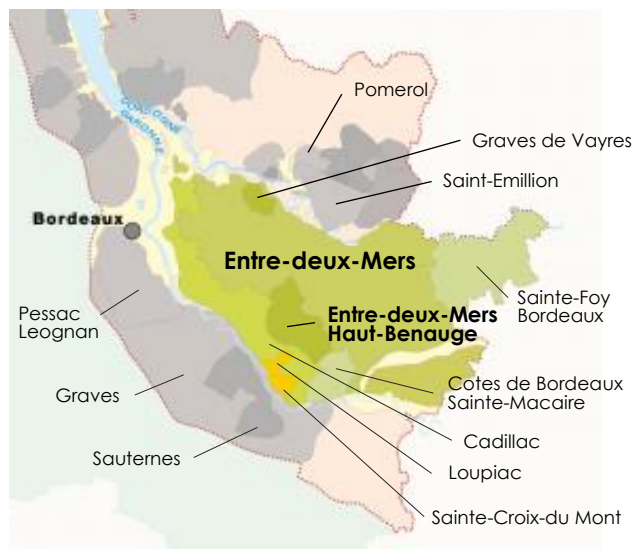
ワイン造りについては、2013年よりクロード グロ（Claude Gros）のアドバイスを受けています。クロード グロは、ラングドックのラ クラブのトップ生産者シャトー ラ ネグリの筆頭に、その他ボルドー、ブルゴーニュ、スペインなど数多くの生産者を手掛ける世界でもトップ コンサルタントのひとりです。

クロード グロの魅力はワインメーカーが表に出ない、その土地や生産者に合わせたワイン造りを追求していることです。裏方に徹しており、写真に写ることさえも躊躇し、あくまでも主役は生産者と考えています。そのため、クロード グロの造るワインには、ワインメーカーのスタイルが大きく表れているわけではありません。その証としてジェブ ダナックは彼のウェブサイトで次のように語っています。「賭けてもいいが、クロードは最も才能がありながら今日のワイン界のトップ コンサルタントの中で一番、名前を知られていない人物だろう」



## AOC アントル ドゥ メール ルージュの誕生に尽力

オーナーのダヴィド ラバは、2021年よりAOC アントル ドゥ メール生産者組合の会長を務めています。また、1937年のペサック レオニヤンの格付け以来、初のAOC アントル ドゥメールの赤の創設に尽力しました。新しいAOCとしての初リリースは2023ヴィンテージからになります。アントル ドゥメールのワイン生産者達はAOC アントル ドゥメールが白ワインだけに限定された1937年問題を長年、抱えてきました。なぜなら、アントル ドゥメールは昔から生産量の85%が赤ワインだからです。生産者達は赤ワインを生産する際、生産地域を明確に示すことが出来ないAOC ボルドー、またはAOC ボルドー シュペリユールとしてリリースしなければなりません。しかし、このエリアの大部分の生産者達の協力、賛同、粘り強い努力によりアントル ドゥメールの赤のAOC創設は、2023年の春に正式に承認されました。ボルドーの葡萄畑にとって小さな革命と言えるでしょう。





## 厳選した優良な区画の葡萄を使用し、新樽で熟成させた上級ワイン

### シャトー ヴェルモン ルージュ ラ グランド キュヴェ 2022 Château Vermont Rouge La Grande Cuvée

シャトー ヴェルモンの上級ワインです。カシスやプラムの豊かなアロマが広がります。リッチで洗練された口当たり、しっかりと深みのある骨格が感じられます。非常に凝縮されたバランスのよい味わいが魅力です。熟した果実、ローストした様々なスパイス、樽由来のバニラが混ざり合い、複雑で深みのあるワインに仕上がっています。8haの厳選された優良な区画の葡萄を使用しています。平均樹齢は30年、畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,700本/haです。発酵は28～30度に温度管理したステンレスタンクで21～28日間行います。マロラクティック発酵と熟成は500Lのフレンチオークの新樽で行い、熟成期間は12～14ヶ月です。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール  
葡萄品種：メルロ90%、プティ ヴェルド10%  
熟成：500Lのフレンチオーク新樽で12～14ヶ月  
品番：FD-416/JAN：4935919964166/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



## ダヴィドの情熱が伝わり、A.O.C.の創設が実現

2023 ヴィンテージから、AOC アントル ドゥ メール ルージュとしてリリースが可能になりました

### シャトー ヴェルモン アントル ドゥ メール ルージュ ラ グランド キュヴェ 2023 Château Vermont Entre-deux-Mers Rouge La Grande Cuvée

上記(FD-416)と同じワインで、これまではA.O.C.ボルドー シュペリユールでリリースしていましたが、2023VTからA.O.C.アントル ドゥ メール ルージュでリリースが可能となり、ラベルも刷新しました。また、これまではメルロにプティ ヴェルドをブレンドしていましたが、このヴィンテージはカベルネ フランをブレンドしています。熟したカシスを思わせる豊かなアロマが広がります。たっぷりとリッチでフルボディ、かすかに焼いたスパイスの要素が感じられます。口を含むと熟した果実味と共に、シルクのようにしなやかなタンニン、エレガントな樽の要素が感じられます。長い余韻にも豊かで心地良い果実のニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>  
国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.アントル ドゥ メール  
葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%  
熟成：フレンチオークの新樽で12～14ヶ月  
品番：FD-417/JAN：4935919964173/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

## 「アシェット ガイド 2025」1星を獲得 スタンダード クラスのクオリティの高さも見逃せません

### シャトー ヴェルモン ルージュ ボルドー シュペリユール 2022 Château Vermont Rouge Bordeaux Supérieur

畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,700本/haです。発酵前にコールドマセレーションを行い、色やアロマ、柔らかいタンニンを抽出します。発酵は25～28度に温度管理したステンレスタンクで21～28日間行います。熟成は500Lのフレンチオーク樽(50%を1年樽、残りを2年樽)に入れ12ヶ月行います。輝きのある深いルビーレッド、プラムやレッドベリーの混ざる心地よいアロマにかすかに樽由来のバニラの要素が感じられます。非常にバランスのよいしなやかな口当たり、果実の集約、丸みがあります。 ★「アシェット ガイド 2025」1星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>  
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90%、カベルネ フラン5%、プティ ヴェルド5%  
熟成：500Lのフレンチオーク樽で12ヶ月  
品番：FD-415/JAN：4935919964159/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。



## ステンレスタンクで果実味を引き出したメルロ 100%のキュヴェ 1000 円台で楽しめるエントリークラス

### レ オー ド ヴェルモン ルージュ 2022

Les Hauts de Vermont Rouge

畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 3000~4000 本/ha です。発酵は 28~30 度に温度管理したステンレスタンクで 21~28 日間行います。熟成もステンレスタンクで 8~12 ヶ月行います。輝きのあるルビーレッド、レッドベリーやレッドチェリーの非常に豊かでパワフルなアロマが広がります。フレッシュで丸みがあり、非常にバランスの良い味わいです。柔らかく繊細なタンニンが熟した果実の要素とうまく混ざり合っています。「シンプルで飲み進むタイプ。ヴェルモンのセカンドラベル的存在」とダヴィドは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンクで 8~12 ヶ月

品番：FD-414/JAN：4935919964142/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

## 新樽熟成、豊かな果実味と素晴らしい骨格がある本格ボルドー

### シャトー ヴェルモン ブラン ラ グランド キュヴェ 2023 (左) Château Vermont Blanc La Grande Cuvée

「まさにベサック レオニャンのスタイル。グラン ヴァンの白ワインに匹敵する品質」とダヴィドは話していました。豊かな果実味と新樽熟成によるバニラの要素がバランス良く調和し、エレガントなワインに仕上がっています。素晴らしい骨格と持続性があり、長い余韻が感じられます。グランドキュヴェに使用する葡萄は 2ha の最良の区画のものです。土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 4,700 本/ha、収量は 40hL/ha です。発酵前に低温でスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。压榨後、16 度以下に温度管理しながら 500L のフレンチオークの新樽で発酵させます。熟成も樽で 12 ヶ月行います。



【白・辛口】<Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.アントル ドゥ メール オー プノージュ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニヨン グリ 10%

熟成：フレンチオークの新樽で 12 ヶ月

品番：FD-413/JAN：4935919964135/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

## それぞれの葡萄品種の特徴が、バランスよく表れています

### シャトー ヴェルモン ブラン アントル ドゥ メール 2024 (右) Château Vermont Blanc Entre-deux-Mers

レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実や白い花のアロマが広がります。口に含むとセミヨンがもたらす丸み、ソーヴィニヨン ブランのフレッシュさ、そしてソーヴィニヨン グリの柑橘系果実やパッションフルーツの要素がバランス良く混ざり合っています。畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 4,700 本/ha、収量は 50hL/ha です。発酵前に低温でスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。压榨後、温度管理したステンレスタンクで 15 度の低温で発酵を行います。発酵後、澱と共にステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.アントル ドゥ メール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニヨン グリ 10%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月

品番：FD-412/JAN：4935919964128/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)