

CHÂTEAU DES EYSSARDS

シャトー デ ゼサール



稻葉が輸入するフランスワイン生産者の中で“最も売れている”ワイナリー フラヴィが加わり、さらに進化を続けています！

シャトー デ ゼサールは、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が、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 ゼサー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。

そして 2015 年には、パスカルの娘であるフラヴィがワイナリーに参加しました。フラヴィは 1993 年 2 月生まれの 32 歳。パスカルに似て、はっきりと物を言う性格で「ハードワークが大好き！」と話します。20 年前の私たちのスタイルは、フルボディでバターのような風味が強く、アルコール度数も高く、重たい味わいだった。バトナージュによる澱からの抽出も強すぎた、「私たちが過去に造っていた赤ワインは抽出し過ぎていて、飲みにくかった。今は葡萄とワインをさらにリスペクトし、飲み心地の良いものにしている」と話しており、新世代の造り手らしい新たな視点でワイン造りを担っています。パスカルもそれを否定することはありません。なぜなら、パスカルもフラヴィ同様に、常にオープンマインドで物事を考え、必要なことと、必要でないことをその都度判断しながら、ワイン造りを変化させ続けてきたからです。常に考え、変化を恐れずに良いものを造ることこそが、パスカルとフラヴィの哲学と言えます。

- ・フラヴィが生まれたばかりの頃、1994 年に輸入を開始して 32 年目
- ・“稻葉取り扱いのフランスワインの生産者の中で最も売れている”！
- ・エントリークラスの赤と白は、“INABA BEST SELLER”にも選出！
- ・コストパフォーマンスといえばシャトー デ ゼサール
- ・“語録”が出来るほどの情熱を持つパスカル＆フラヴィが活躍！
- ・クオリティのカギはこの二人です！

パスカルとフラヴィの哲学は、ぜひ 2024 年現地視察レポートにてお確かめください！



「ソーヴィニヨン ブランには、 壮大な情熱を持っている！」——パスカル キュイセ

「20年以上前、ニュージーランドのソーヴィニヨン ブランを飲んで、そのパワフルさ、可能性の大きさに感銘を受けた。しかし、それをコピーしたいとは考えていないかった。幅広いアロマの多様性を持つソーヴィニヨン ブランは私にとって素晴らしい葡萄だ。ソーヴィニヨンが好きなのは、どの品種よりもアーミングな品種だから。緑豊かなアロマから始まり、熟すと白い花を連想させる味わいが生まれる。その中間には、トロピカルフルーツのニュアンスが生まれる。自分のソーヴィニヨンには、パイナップルやライチなどのトロピカルなニュアンスを表現している。ソーヴィニヨンのワインを造り始めてから、醸造技術ではなく、畑に力を入れなければ感じたようになった。畑に力を注ぐことにより、味わいを良くすることができると確信している。人はいつも、品質=テロワールという。テロワールの意味は、土壤を強調している場合が多いが、太陽の日射や雨量などのすべてが組み合って、私は、土壤的なテロワールは特に重要ではないと感じている」

——2013年 来日時のパスカルのコメント



パスカルとフラヴィが愛する葡萄品種「ソーヴィニヨン ブラン」からのワイン それぞれ異なる個性を表現しており、どれも素晴らしい味わいに仕上げています

シャトー デ ゼサール ブラン 2024 (左)

Château des Eyssards Blanc

GUIDE HACHETTE 2026



ソーヴィニヨン ブランにセミヨンをブレンドして造るエントリークラスのワインです。真夜中に機械で収穫します。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。★「アシェット 2026」2星

【白・辛口】<スクリューキャップ><Alc.13.0 %> 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3ヶ月

品番：FA-238/JAN:4935919092388/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

品番：FB-493/JAN:4935919214933/容量：375ml

¥1,045(本体価格¥950)

シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プrestiége 2023 (右)

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

スタンダードキュヴェと同じくセミヨンとのブレンドですが、遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。さらに濃厚な味わいですが、バランスの良さは見事です。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。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に6~12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc.14.0 %> 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

¥2,750(本体価格¥2,500)

マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2023 (左)

Mano A Mano Sauvignon Blanc



ロワールのワインのように、酸とミネラルが際立ったスタイルです。畠は石を多く含む白亜質土壤で、ミネラル感の強い葡萄が出来ます。毎年、同じ区画の葡萄を使います。パイナップルやパッションフルーツを思わせる甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラルの要素を感じられます。発酵、熟成とともにステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc.14.0 %> 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 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-286/JAN:4935919312868/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2024 (右)

ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

※残りわずか。2025VTが2月中旬頃に入荷予定

収穫してすぐに醸造し、即座にリリースすることで、フレッシュでジューシーな味わいに仕上げています。美しい酸とミネラルが感じられます。比較的樹齢の若い葡萄（15年）を使い、レモンやグレープフルーツなどの非常にフレッシュな柑橘系のアロマを引き出しています。収穫した葡萄はすぐにプレスし、ステンレスタンクを使い16度の低温で発酵を行います。フレッシュさと酸を保つため、シュール リは行っていません。

【白・辛口】<スクリューキャップ><Alc.13.5 %> 国／地域等：フランス／南西地方／I.G.P.ペリゴール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-180/JAN:4935919961806/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

カベルネ ソーヴィニヨン 100%で仕込む、パワフルなスタイルの最上級品



シャトー デ ゼサール キュヴェ セメンタル 2022

Château des Eyssards Cuvée Semental

シャトー デ ゼサールのラインナップで唯一、カベルネ ソーヴィニヨン 100%で仕込む最上級品で、良い年にのみ造るスペシャル キュヴェです。フラヴィの加入によってエレガントさが加わっているものの、パワフルで凝縮したスタイルには変わりありません。昨今、このようなスタイルのワインはむしろ探すのが困難になっており、非常に貴重なワインと言えるでしょう。コンセプトはアダージョと同じで、「完璧を求める」です。2010VTに初めて生産しました。その後、2015、2016、2018、2019、2020、2022VTと7ヴィンテージのみ手掛けています。「近年は気候変動の影響で収穫期の気温が高くなっていますが、これは晩熟型のカベルネ ソーヴィニヨンに向いており、質の良いタンニンが得られるようになっています」と、2024年の訪問時にフラヴィは話していました。生産量は6,000本です。セメンタルとは、スペイン語で闘牛用の種牛のこと、男性的でパワフルであることを表しています。このキュヴェ用に小さなタンクを買い入れ、良い区画のものを手摘みで選び造っています。バリック（50%フレンチオークの新樽）で12ヶ月熟成させています。紫がかったガーネット色。チェリーやブルーン、こけもも等の赤や黒い果実、また白胡椒や甘草などのスパイス、さらにトーストの香りがあります。バランスのとれたワインです。フレッシュで、パワーとボリュームを兼ね備え、素晴らしいタンニンがあります。赤身肉はもちろん、チョコレートを使ったデザートにも合います。



【赤・フルボディ】<Alc.15.0 %> 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 ソーヴィニヨン 100%

熟成：バリック（新樽50%）で12ヶ月

品番：FD-576 / JAN : 4935919965767 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

シャルドネとメルロ、それぞれを単一で仕込む辛口ワインの上級品

アダージョ デ ゼサール ブラン 2023 (左)

L'Adagio des Eyssards Blanc

パスカルが「俺たちのシャブリ！」と表現する、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1回使用樽へ入れます。樽で発酵させます。

★「アセット2026」1星



【白・辛口】<Alc.13.0 %> 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 100% 熟成：樽で10ヶ月

品番：FB-275 / JAN : 4935919212755 / 容量：750ml ¥2,970(本体価格¥2,700)

アダージョ デ ゼサール ルージュ 2018 (右)

L'Adagio des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサールが造るメルロのトップ キュヴェです。試飲してベストな樽しか使いません。50～60%をアダージョとして使い、その他はプレスティージュにブレンドします。アダージョは、音楽用語で「ゆるやかに」という意味です。ブラックベリーやスパイスの香り。力強いタンニンがあり、圧倒的な迫力を持っています。パスカルは、5年間熟成させることを薦めています。VTにかかるわらびいつも良い果実が生る、丘の上にある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。果皮が厚く、小さな良い実を付けます。収穫は40hl/ha。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵、2ヶ月以上の長いマセラーションを行います。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0 %> 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 100%

熟成：フレンチオーク樽（新樽2/3、1年使用樽1/3）で14ヶ月

品番：FB-238 / JAN : 4935919212380 / 容量：750ml ¥3,630(本体価格¥3,300)





アダージョの弟的存在として造られるメルロ主体のワイン 日本市場向けに限定生産している特別なキュヴェ

メッツォ ベルジュラック ルージュ 2022

Mezzo Bergerac Rouge

このワインは、日本市場限定で生産している特別なキュヴェです。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。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。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0 %> 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
¥1,980(本体価格¥1,800)



シャトー デ ゼサールの
美しいメルロ。

シャトー デ ゼサールが昔から生産し続けている2つの赤ワイン 力強く凝縮感がありながらも、しなやかさが感じられる素晴らしいワインです

シャトー デ ゼサール ルージュ（左）

Château des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサールが造る赤ワインのエントリー キュヴェです。同価格帯のボルドーでこのクオリティのワインを探すのは困難といえます。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。発酵が始まる前に4~5日マセラーションします。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。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5 %> 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
【2021VT】品番：FA-236/JAN：4935919092364/容量：750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)
【2022VT】品番：FB-313/JAN：4935919213134/容量：375ml ¥1,045(本体価格¥950)



シャトー デ ゼサール ルージュ キュヴェ プrestige 2019（右）

Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

メルロを主体に、カベルネ ソーヴィニヨンとカベルネ フランをブレンドして造る上級キュヴェです。力強く、濃厚なスタイルに仕上げられています。濃く、透けて通らない深いルビー色。リッチでありながら、エレガントな風味が感じられます。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、全体的にはタニックで、飲み応えは抜群です。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵させます。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。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0 %> 国／地域等：フランス／南西地方
A.O.C.ベルジュラック 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月、その後タンクで5~6ヶ月
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%
品番：FA-239/JAN：4935919092395/容量：750ml ¥2,640(本体価格¥2,400)
品番：FB-274/JAN：4935919212748/容量：375ml ¥1,540(本体価格¥1,400)

※FB-274 (375mL) は無くなり次第 2020VT に切り替わります。

フラヴィの祖父、レオンスが大切にしていた畑からのワイン マルベックを単一で仕込んだ挑戦的なキュヴェ

マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス 2020

Malbec La Vigne à Leonce

このワインはバスカルの父であり、フラヴィの祖父、レオンス キュイセに捧げるワインです。彼はドメーヌのために生涯を畑仕事に費やし、家族のために働きました。2015年、レオンスが一番大切にしていた区画に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「レオンスの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンス」という名前を付けました。

マルベックは条件の厳しい、瘦せた土壌に適しているため、石の多い石灰岩質土壌の畑に植えました。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。発酵が始まつてから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いリ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。



レオンス キュイセ



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 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 100%

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

¥2,200(本体価格¥2,000)

バスカルが好きなカベルネ フランの魅力を引き出しました 力強いスタイルですが、熟成によって飲み頃となっています

レ フラン 2018

Les Francs

カベルネ フラン 100%で造るワインです。シャトー デ ゼサールらしい力強いスタイルで、熟成によってさらに複雑で素晴らしい味わいになっています。「カベルネ フランはポムロルの品種で、大好きです。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りました。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ます」とバスカルは話していました。このエリアでは、カベルネ フランを、レ フランと呼びます。そして、鶏はフランスの象徴で、バスカルが幼い頃の1 フラン硬貨には鶏がデザインされていたので、ゴロワ(=フランスの先住民)という種類の雄鶏のラベルとしました。



カベルネ フランのモストに、手作業でピジャージュを行う様子。

樹齢30年の区画と25年の区画があります。畑はワイナリーがある丘の上にあり、東西に向いているため、太陽が畑の真上を通り、常に陽が当たります。標高は100mです。味は皮にあるため、クリスマス頃まで2ヶ月の長いマセラションを行い、抽出します。葡萄が充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。



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 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 100%

熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FC-203 / JAN:4935919312035 / 容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

パスカルとフラヴィが自信を持って造り出した辛口のロゼ 定番のロゼとしてお取り扱いいただきたい高品質な1本です

シャトー デ ゼサール ロゼ 2024

Château des Eyssards Rosé

「ロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。めちゃくちゃ良いプロヴァンスのロゼもあるが、それは古い、昔のワインだ。また、ほとんどの産地の良いとされるロゼワインを試したが、どれも味のない水のようなワインで同じ味だった。昔はロゼといえばフランスだったが、今はどこでも造っている。なぜならフランスで大成功を収めたからだ。とにかく、私たちが造りたいのは美味しいワインだ」とパスカルは話していました。ダイレクトプレスのロゼワインです。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておいて、次にカベルネ・フランを収穫してプレスし、それぞれのジュースをブレンドしています。また、このワインにはしっかりと酸が必要ないと考えており、残糖はないものの丸みのあるスタイルに仕上げています。醸造期間はとても短く、1~2月頃にボトリングしています。「ドイツはこのロゼワインの大きなマーケット。ベルギーのレストランやバーでも、スクリューキャップで気軽に開けることもあり人気がある」とフラヴィは話します。

土壤は粘土石灰質、栽植密度は5000~6000本/ha。夜間に機械で収穫した後、葡萄は24時間、果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出します。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。その後、圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行い、熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。輝きのある淡いロゼカラー、レッドカラントやチェリーを思わせる豊かな果実味があり、非常に爽やかな口当たりが魅力です。

★「コンクール デ ヴァン ドゥ シュッド ウエスト 2025」金賞

【ロゼ・辛口】<スクリューキャップ><Alc.12.5%> 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、カベルネ・フラン

熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FD-381 / JAN : 4935919963817 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



貴腐葡萄と樹上乾燥葡萄をブレンドして仕込む甘口ワイン 一般のお客様向けの試飲会で人気NO.1に輝きました

シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2018

Château des Eyssards Cuvée Flavie

パスカルの娘で、一緒にオーナーも務めるフラヴィの名を冠した自信作です。弊社が開催した一般消費者向けの試飲会では、シャトー デ ゼサールのスタンダードクラスのワインと一緒に出品しましたが、なんとこのワインの方がよく売れて、販売本数1位を記録しました。その際、アンケートでは「コストパフォーマンス部門」、「最も印象的だったワイン部門」のどちらにも投票があり、特に「最も印象的だったワイン部門」では1位となりました。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）をブレンドした甘口ワインです。

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。ソーヴィニヨン・ブランも酸をもたらします。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。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・甘口】<Alc.12.5%>

国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.ソーシニヤック

葡萄品種：セミヨン、シュナン・ブラン、ソーヴィニヨン・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



貴腐菌が付いたセミヨン。見た目は良くないが極上の甘口ワインを産む。

