



CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル



14年以上の歳月をかけて探し求めた理想の場所

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、妻のファビエン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、いつしか「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。

ワイン造りを思い立ってから、2006年にシャトー 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、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、アルザ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。フレデリックは、「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ことは、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。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」の認証を取得しました。



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。雨の後には泥っぽくなり、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。ドルドーニュ川からの風が葡萄の葉や房や畑を乾かしてくれるため、オーガニック栽培を行う上でのメリットとなっています。また、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減多に降らず、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。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年8月時点のものです。



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ “INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 3000 円台からお買い求めいただけます



セミヨン 100%で仕込むヴァン ド フランス 柑橘や蜂蜜の風味が豊かに感じられます

レ ザミューズ グール 2023

Les Amuse Gueules



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 (FD003) 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。以前はボルドー瓶でしたが、2023VT からはブルゴーニュ瓶に変更となっています。ラベルデザインは、ワイングラスと、口づけするふたりのふたつの見え方があります。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、細かな澱が見受けられます。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.12.0%> 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% 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-002/JAN：4935919960021/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ビオディナミ栽培の葡萄で造る AOC ボルドー しなやかなタンニンと赤い果実の風味が特徴的です

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル 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、46hL/ha です。振動式の選果テーブルを使い、人の手で良い葡萄のみを選別します。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。清澄もろ過もしていません。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：A.O.C.

葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20% 認証：ユーロリーフ、デメター 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-361/JAN：4935919963619/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

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 シャペルが出展し、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」



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 8 月時点のものです。