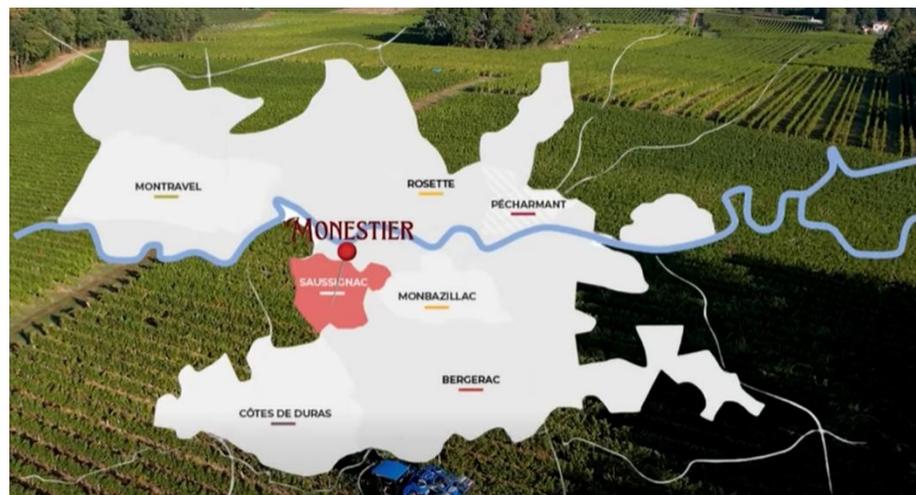




2026年2月、フランスの南西地方ベルジュラックの生産者「シャトー デ ゼサル」より、オーナーのひとりであり栽培醸造家のフラヴィ キュイセが初めて来日し、全国4都市にてミニセミナーを開催いたしました。フラヴィの父パスカルが2013年に来日して以来、13年ぶりという大変貴重なイベントとなり、弊社としても多くのお客様に彼女の言葉を直接お届けする、またとない機会となりました。1995年に初めて取り扱いを開始した時にはまだ2、3歳だったフラヴィが、今こうして新たな世代として、シャトー デ ゼサルの看板を背負ってワイン造りを担っていることは感慨深いものです。しかしそれだけでなく、“パスカル語録”があるくらいに情熱的な父に劣らず、フラヴィも同様にワイン造りへの情熱溢れる人物となっています。シャトー デ ゼサルは、弊社が輸入するフランスワインの中で“最も売れている”生産者です。本当に多くのお客様にお取り扱いをいただいておりますが、彼女たちのワインが愛され続ける理由とはいったい何なのでしょう。本セミナーレポートが、その理解の一助となりましたら幸いです。

ごあいさつ

皆様はじめまして。本日はお越しいただきありがとうございます。私はフラヴィ キュイセです。ベルジュラックのシャトー デ ゼサルから参りました。日本の皆様にご来日できて大変嬉しく思います。ベルジュラックは、ボルドーから東に20kmほど離れたところにあり、街はドルドニュ川に面しています。ガチョウやフォアグラでも有名なエリアです。



ワイナリーの歴史

私たちのワイナリーはAOC ソーシニャックの中にあるモネスティエ村に位置しており、畑の中心部分にセラーがあります。私たちは家族経営のワイナリーです。私の祖父、レオンが1929年にワイナリーを設立しました。その後、私の父であるパスカルが1984年に祖父から引き継ぎました。そして2012年に私がワイナリーに参加し、銀行員だった私の夫のブノワが、2024年から一緒に働いてくれています。私たちのワイナリーは、ソーヴィニヨン ブランに情熱を捧げています。私の祖父がソーヴィニヨン ブランから偉大なワインができること信じて投資しました。後を継いだ父もソーヴィニヨン ブランに注力し、栽培面積を増やしていきました。そして私が参加してからも、毎年ソーヴィニヨン ブランの植樹を行っています。この品種だけで4種類のワインを手掛けているほどです。そしてもちろん、ソーヴィニヨン ブランだけではなく、他にも新しい品種を植えています。私たちにとって最も重要な哲学は、「私たちの工場は外にある」ということです。つまり、葡萄畑こそが最も重要なのです。



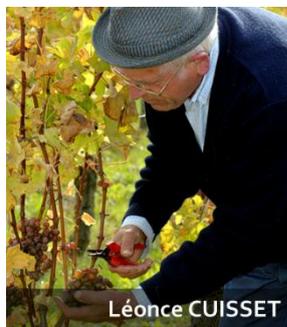
株式会社 稲 葉 <https://www.inaba-wine.co.jp>

ご発注は、【受注センター】にて承ります

⇒ TEL : 052-301-1441 FAX : 052-301-1701

パスカル、フラヴィ、ブノワ 3人ともがすべての仕事のプロフェッショナル

シャトー デ ゼサルは、私の父パスカル、私の夫ブノワ、そして私の3人が共同オーナーを務めています。他のワイナリーの場合、それぞれの分野で担当者が分かれていることが多いのですが、私たちは全員が畑での仕事をしたり、セラーでの醸造の仕事をしたり、それから販売や事務仕事などのビジネスについても、全員が同じ知識を共有して把握しているというのがポイントです。これはなぜかと言うと、その葡萄がどの畑からきたのか、どんな個性を持っているのかが分からなければ、どんなワインを造ればよいのか分からないと考えているからです。



Léonce CUISSET



Pascal CUISSET

葡萄畑について

私たちは、全部で60haの自社畑を所有しており、合計10種類の異なる葡萄品種を栽培しています。白ワイン用葡萄はソーヴィニヨン ブランを中心に、ソーヴィニヨン グリ、セミヨン、ミュスカデル、シャルドネを、赤ワイン用葡萄はメルロを始め、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン、マルベック、ピノ ノワールです。また私たちは、それぞれの区画の土壌と向きに適した葡萄を植樹するようにしています。2015年からはマルベック、2023年からはピノ ノワールの栽培を始めました。これは私たちにとっては未知の世界でしたが、挑戦したいと思い新たな品種を植えました。



Flavie CUISSET & Benoit VERGEZ-BICAT



収穫はすべて機械で行います。近年は気候変動の影響によって、葡萄の熟度に合わせて瞬時に、臨機応変に対応することが迫られています。機械を使うことで、最も良いタイミングで一気に行うことができるのです。私たちが使用しているのは、5年前に購入した最新式の機械で、除梗しながら収穫できるため、セラーに葡萄が届いたときにはすでに醸造の準備ができた状態になっています。白ワイン用の葡萄はナイトハーベストを行なっています。特にソーヴィニヨン ブランは酸化に対してとても敏感なので、気温が低い夜間、具体的には22時から6時までに収穫を行うことで酸化を防いでいます。同様に、ワイン造りにとっては温度管理が極めて重要となるため、温度管理が可能なステンレスタンクを100%使用してアルコール発酵を行なっています。

一方で、赤ワインについては、白ワインとは真逆の考え方をしなければなりません。私たちは家族でよく、「脳みそが2つあったら良いのに！」と冗談を言うのですが、それくらい違う哲学を持って醸造しなければなりません。収穫も、6時から12時までの間に行います。赤ワインの場合、収穫した葡萄を圧搾して果汁だけにせず、そのままタンクに入れますので、葡萄の状態が悪くなる前にできるだけ早く発酵をスタートさせなければなりません。葡萄が冷たすぎると発酵が始まりませんので、気温がある程度高い時に収穫する必要があります。

ワイン造りの哲学

■観察

大事なキーワードは「観察」です。一年を通して、この観察によって意思決定をしているからです。たとえば剪定の時期や畑を耕すタイミング、この区画の葡萄はいつ収穫するのか、セラーではどのくらい抽出するのか、ラッキングはいつやろうか、タンクから出すのはいつにしようかなど、ひとつひとつの工程を注意深く観察することで、さまざまなことを決定しています。

■ヴィンテージに合わせた作業

続いての哲学は、「ヴィンテージに合わせた作業を行うこと」です。分かりやすい例として、暑く乾燥していた2025VTについてお話しします。ソーヴィニヨン ブランにとって、日光が強すぎるのは好ましくありません。例年は、日光が房に当たるように除葉を行っていますが、2025VTではあえて葉を残して日陰をつくり、葡萄の実に直射日光が当たらないように調整しました。これによって、ソーヴィニヨン ブランに必要なアロマと酸をキープすることができました。ちなみに、2025VTは8月20日から収穫を始めましたが、2024VTは9月10日からと、20日ほどの違いがありました。このように、ヴィンテージによって違いがありますので、それらの状況に合わせた作業を行うことが重要なのです。

■新しく葡萄を植える

新しい畑への植樹はほぼ毎年行っています。数ヶ月後に、ソーヴィニヨン ブランを3haほど、古すぎて良い実をつけなくなったメルロから植え替える予定です。そのうち、ひとつの区画は白亜質土壌なので、将来的にはマノ ア マノに使用するかもしれませんが、最終的にふさわしい葡萄かどうかは味わいをみてから決定します。このようなことを考えながら植樹しています。

■新しいキュヴェの開発

新しく葡萄を植えることは、新しいキュヴェの開発にもつながります。たとえば過去には、マルベックを植えたことで新たなキュヴェとして「マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス (FC-423)」、ソーヴィニヨン ブランでも「イリコ プレスト (FD-180)」が生まれました。また、今後はピノ ノワールを使った新しいキュヴェを開発する計画があります。

「魔法のような葡萄」——ソーヴィニヨン ブランへの情熱

シャトー デ ゼサールのラインナップのうち、今日は4種類のワインをご紹介します。まずは、ソーヴィニヨン ブラン100%で造る2つのキュヴェ、「イリコ プレスト」と「マノ ア マノ」です。私たちは、ソーヴィニヨン ブランについて、「まるで魔法のような葡萄だ」と考えています。それはなぜかと言うと、ソーヴィニヨン ブランは収穫のタイミングによって、幅広いアロマや味わいが感じられる葡萄だからです。たとえば早めに収穫すると、少しグリーンな、ペッパーのようなアロマが得られます。中くらいの時期ならレモンやグレープフルーツのような柑橘系のアロマ、その後にはパッションフルーツのようなトロピカルなアロマ、さらに成熟すると白い花のようなアロマが感じられるようになります。このように様々な魅力を持つ葡萄なので、私たちはソーヴィニヨン ブランから様々なワインを手掛けているのです。



若い樹齢の葡萄を早めに収穫し、柑橘系のアロマを引き出しました フレッシュな果実の風味としっかりとした酸が楽しめます

イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2025

ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

2026年4月1日より
本体価格¥2,100



イリコ プレストは、私たちのラインナップの中でも最新のワインです。英語だと「Right Now」、日本語だと「即座に」、「すぐに」という意味で、「今飲んで美味しいよ!」という意味で名付けました。年間生産量は7,000本です。私たちが造るソーヴィニヨン ブランのワインの中でもニュージェネレーション的なスタイルで、他のキュヴェとは異なる味わいのものを造りたいと考えました。樹齢の若い葡萄を使用し、フレッシュで酸がしっかりと感じられ、柑橘系のアロマが楽しめるように造っています。写真は、葡萄をプレスしている様子ですが、収穫時期が早いので果皮が緑色をしているのが分かると思います。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。心地よい酸があり、フレッシュでキリッと爽やかなソーヴィニヨンで、美しい酸とミネラルが感じられます。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。



【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <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)

白亜質土壌の単一畑の葡萄のみを使用して造るソーヴィニヨン 酸はやや穏やかでミネラル感があり、トロピカルな果実の風味があります

マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2023

Mano A Mano Sauvignon Blanc ※無くなり次第2024VTに切り替わります

2026年4月1日より
本体価格¥2,200



マノ ア マノは、「手から手へ」という意味です。ソーヴィニヨン ブランはキュイセ家にとって大切な葡萄なので、祖父から父へ、父から私へと、家族が家族へとソーヴィニヨン ブランへの情熱を手渡していくという意味で名付け、ラベルに描きました。単一畑の葡萄のみを使用しています。年間生産量は14,000本です。この畑の土壌は白亜質(チョーク質)100%です。白亜質の土壌は水はけが良いため乾燥に対して敏感で、乾燥した暑い年には水分ストレスによって実がとて小さくなり、引き締まった味わいになります。葡萄自体の色も濃い黄色になり、酸が少し穏やかになり、エキゾチックなアロマが感じられるワインができます。2010年からこの畑でソーヴィニヨン ブランを育てていましたが、その時から「この畑の葡萄は、他の粘土質土壌の畑のものとは味わいが全く違う」と考えていました。そのため、それまでとは異なるキュヴェを造りたいと考え、2016VTに初めて生産しました。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。パイナップルやパッションフルーツを思わせるトロピカルフルーツの甘い果実味があり、酸は穏やかで、ミネラルの要素が感じられます。



【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)

「常にお客様に対して正直でいなければならない」——納得しなければ生産しないというこだわり

続いて、赤ワイン2種類をご紹介します。私たちの哲学として、「自分たちが納得したワインしか生産しない」というものがあります。たとえば2021VTは非常に雨が深いヴィンテージだったため、このキュヴェ プレスティージュだけでなく、「レ フラン (FC-203)」や「マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス (FC-423)」、「アダージョ デ ゼサル ルージュ (FB-238)」、「シャトー デ ゼサル キュヴェ セメンタル (FD-576)」などの高級品は生産しませんでした。なぜなら、私たちは「常にお客様に対して正直でいなければならない」、「私たちが納得できない品質のワインはお届けしない」と考えているからです。



集約した葡萄が得られる良いヴィンテージにしか生産しない高級品 しっかりとしたタンニンと熟した果実の味わいが楽しめます

シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ プレスティージュ Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

ベーシックラインとなる「シャトー デ ゼサル ルージュ (FA-236)」は、このキュヴェ プレスティージュと同様にメルロを主体としたワインですが、そのスタイルには大きな違いがあります。ベーシックラインはフレッシュさとフルーティさを前面に出した飲み進みやすいワインですが、この「キュヴェ プレスティージュ」はしっかりと熟した葡萄を使用しており、集約感があり、タンニンがしっかりとしたワインです。メルロを主体に、カベルネ フランとカベルネ ソーヴィニオンをブレンドしています。マセラシオンを30日間と長く行います。また、1週間の間、朝夕1日2回のポンピングオーバーを行っています。その後、樽に移して12ヶ月間熟成を行います。

【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75%、カベルネ ソーヴィニオン15%、カベルネ フラン10%
熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月

【2019VT】品番：FA-239/JAN：4935919092395/容量：750ml

【2020VT】品番：FB-274/JAN：4935919212748/容量：375ml

【FA-239・750ml】
2026年4月1日より
本体価格¥2,600

¥2,640(本体価格¥2,400)

¥1,540(本体価格¥1,400)

カベルネ ソーヴィニオン100%で造る最上級品

長期熟成が可能なパワフルな味わいですが、フラヴィの加入後、しなやかさも感じられるようになりました

シャトー デ ゼサル キュヴェ セメンタル 2022 Château des Eyssards Cuvée Semental

このワインは私たちにとってのプレミアムキュヴェで、2010VTから生産しています。年間生産量は6,000本です。カベルネ ソーヴィニオン100%で造ります。カベルネ ソーヴィニオンは晩熟型の葡萄品種で、栽培する葡萄の中でも最後となる10月中旬～10月末頃に収穫します。白ワイン用葡萄は8月末～9月上旬ですのだから遅めです。収穫時期が遅いため、収穫直前の天候が完璧な年にしか生産することができません。キュヴェ プレスティージュと同様に、良いヴィンテージにしか造れないワインです。カベルネ ソーヴィニオンは、早く収穫しすぎるとグリーンな味が出てしまいます。私たちが求めているのは完璧に熟した、しっかりとしたタンニンを持ち、高いポテンシャルを持った葡萄です。葡萄畑において、葡萄が成熟しているかどうかを見分けるポイントがひとつあります。それは、葡萄の葉が黄色くなっているかどうかです。黄色くなっていれば、葡萄の実が熟しているというサインになります。最終的には葡萄を食べて判断しますが、葉の色が収穫時期の目安となってくれます。しっかりと成熟したカベルネ ソーヴィニオンにはしっかりとタンニンがあるので、素材の良さを活かして抽出は控えめに行います。3～4日間、ルモンタージュを1日5回行いますが、1回あたりの時間を非常に短くしています。すでに葡萄が素晴らしい状態なので、抽出期間が短くても完璧なワインになります。白亜質土壌で、フレンチオークのバリックで18ヶ月熟成させています。

また、2020年には、セメンタルに使用するカベルネ ソーヴィニオンの新しい区画を植樹しましたが、今までよりも密植にしたところ、できあがる葡萄のクオリティがさらに向上しました。畝と畝の間は190cm、樹間は90cmから80cmに変更し、栽植密度を以前の5,000本/haから、6500本/haへと変更しました。根が競争し、葡萄の実が小さくなって集約した味わいになりました。今後はこの密植での植樹を採用していく予定です。

【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 ソーヴィニオン100% 熟成：フレンチオークのバリックで18ヶ月

品番：FD-576/JAN：4935919965767/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



祖父レオンス、父パスカルの代から受け継がれる「ソーヴィニヨン ブランへの情熱」を始め、「私たちの工場は外にある！」という葡萄畑こそが最重要であるという哲学や、「常にお客様に対して正直でいなければならない」、だからこそ「私たちが納得できない品質のワインは生産しない」というこだわりが、シャトー デ ゼサールのワインをお飲みいただくときと伝わるのではないかと信じています。弊社スタッフとの会話の中で、「白とロゼの発酵期間中は、夜中に3回アラームをセットして、自宅からセラーに行って温度チェックをして、温度が高過ぎたら冷却水を流して対応しています。寝間着姿なので、誰かに見られたら大変ですよ！でも、自分が造るワインに対して100%責任を持ちたいんです」とフラヴィは笑いながら話してくれましたが、それだけの苦勞を伴いながらもクオリティを追求していく姿勢こそが、シャトー デ ゼサールのワインが“最も売れている”理由につながっているのではないのでしょうか。また、甘口のキュヴェ フラヴィが2023VTからソーヴィニヨン グリ100%になったり、ついにピノノワールのキュヴェが登場する予定だったり、常に新しいことにも挑戦し続けています。また、あるお客様から「どうしてこんなにコストパフォーマンスが高いワインを造ることができるのですか？」と質問された際に、フラヴィは「レストランで1本のボトルを頼んで、それが美味しかったらもう1本頼もうと思える価格のワイン、つまり誰もが楽しめるワインを提供したいと考えているからです」と答えていました。マイナーな産地だから価格が安いのではなく、今までのやり方に縛られることなく、常に品質向上のためにできる限りの努力を続けていることこそが、コストパフォーマンスの高さの秘密といえるでしょう。今回の来日セミナーでフラヴィが語った熱いと、その哲学が込められたワインを、ひとりでも多くのお客様にご紹介いただけましたら幸いです。



パスカル キュイセ (左/2013年2月)、フラヴィ キュイセ (右/2026年2月)

< シャトー デ ゼサル 商品一覧 >

商品CD	現行VT	商品名	容量	色	飲み口	本体価格 ~2026/3/31	本体価格 2026/4/1~
FA238	2024	シャトー デ ゼサル ブラン	750ml	白	辛口	¥1,600	¥1,700
FB493	2024	シャトー デ ゼサル ブラン	375ml	白	辛口	¥950	¥1,000
FD180	2025	イリコプレストソーヴィニヨン ブラン	750ml	白	辛口	¥2,000	¥2,100
FC286	2023	マノアマノソーヴィニヨン ブラン	750ml	白	辛口	¥2,100	¥2,200
FB237	2023	シャトー デ ゼサル ブラン キュヴェ プレステイージュ	750ml	白	辛口	¥2,500	¥2,600
FB275	2023	アダージュ ョー デ ゼサル ブラン	750ml	白	辛口	¥2,700	¥2,800
FD381	2024	シャトー デ ゼサル ロゼ	750ml	ロゼ	辛口	¥1,600	¥1,700
FA236	2021	シャトー デ ゼサル ルージュ	750ml	赤	ミディアムボディ	¥1,600	¥1,700
FB313	2022	シャトー デ ゼサル ルージュ	375ml	赤	ミディアムボディ	¥950	¥1,000
FB276	2022	メツォバルジュ ヲラック ルージュ	750ml	赤	フルボディ	¥1,800	¥1,900
FC203	2018	レフラン	750ml	赤	フルボディ	¥2,100	¥2,100
FC423	2020	マルベック ラヴィーニョ アレオンス	750ml	赤	フルボディ	¥2,000	¥2,200
FA239	2019	シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ プレステイージュ	750ml	赤	フルボディ	¥2,400	¥2,600
FB274	2020	シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ プレステイージュ	375ml	赤	フルボディ	¥1,400	¥1,400
FB238	2018	アダージュ ョー デ ゼサル ルージュ	750ml	赤	フルボディ	¥3,300	¥3,300
FD576	2022	シャトー デ ゼサル キュヴェ セメンタル	750ml	赤	フルボディ	¥4,800	¥4,800
FB239	2018	シャトー デ ゼサル キュヴェ フラヴィ	500ml	白	甘口	¥3,500	¥3,800