

ReachOut

Wine List

Champ des Treilles Sainte Foy Côtes de Bordeaux

シャン・デ・トレイユ サント・フォワ・コート・ド・ボルドー



ジャン・ミシェル・コム氏はシャトー・ポンテ・カネのテクニカル・ディレクターを務め、格付けシャトーで初めてビオディナミ認証を取得させた事は周知の事実ですが、その道のりは険しかったようです。04年にビオディナミの有効性をオーナーのアルフレッド・テスロン氏に80ヘクタールの畑を自身の畑と同様に变えるよう説得。超保守的な地域における革命であり多くの人々が眉をひそめた危険な賭けでした。自然とシャン・デ・トレイユがポンテ・カネの非公式のテストラボになったのはその時でした。それから20年、彼の功績は今のポンテ・カネが証明してくれています。

さて話は遡り1998年に母からボルドー最東端マルゲロン村の畑を受け継ぐが、母を亡くした原因は畑で使用する化学物質であると確信。苦悩の日々が続く中、妻のコリーヌさんがビオディナミでブドウ栽培を実験的に始めることで彼が立ち直るきっかけとなる。この事は夫婦にとって『神からの啓示』でした。2000年代初頭からは本格的にビオディナミ農法を導入。2020年、31年間の職務にピリオドを打ち、60歳を迎えた現在は100%この畑と向き合いワイン造りに励んでいます。『成長するもの、生きているものはすべてはその場所の物語を語ります。そこには多くの多様性が必要であるだけでなくさまざまな生き物が必要なのです』。従って多様性がなければ救いはなく、活気に満ちた土壌がなければ葡萄の栽培は不可能。この目標を達成するにはビオディナミが唯一の道であると言います。また市場主導のワインやプロセスと栽培を指示する企業体がある地域では自然の声を聞き逃すのは簡単です。耳を傾けることで畑の手入れが必要な場所を自然が導いてくれると信じています。畑はドルドーニュ川に面した上質な粘土石灰岩土壌に樹齢60年を超える古木もあり黒葡萄4品種、白葡萄3品種が育てられています。そんな彼らのワインは葡萄本来の姿を表現し、生命力に満ち溢れたものになっていますのでボルドーの今後を思いながら体感してみてください。



Champ des Treilles Blanc
シャン・デ・トレイユ・ブラン2022

AOC	ヴァン・ド・フランス
セパージュ	ソーヴィニオン・ブラン34% ミュスカデル33% セミヨン33%
参考上代	3300円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

2020年よりこの地域のアペラシオン『サント・フォワ・ボルドー』を名乗らず粋にとらわれない自由なワイン造りをする為にヴァン・ド・フランスでリリース。

火打石を含む白亜質粘土石灰岩土壌に白葡萄が3ヘクタール植樹される。ミュスカデルとセミヨンはメルローの台木に接ぎ木され3品種1/3でリリース。平均樹齢78年。ストレスを避ける為にグリーン・ハーヴェストや除葉は行わない。軽く冷却沈殿をさせ、テロワールやその年の土着酵母を使用し温度管理の出来るセメント・タンクと卵型タンクで発酵。複雑さを出すため軽くピジャージュを行う。その後ステンレスとセメント・タンクで10ヶ月熟成。穏やかでフローラルなアロマが経過と共にアプリコット、蜂蜜を感じさせる。厚みがありながら軽快な酸と爽やかさもある。重心はやや低めで厚みのある複雑さを感じることが出来ます。



Champ des Treilles Rouge
シャン・デ・トレイユ・ルージュ2022

AOC	ヴァン・ド・フランス
セパージュ	メルロー60%、カベルネフラン30%、 カベルネ・ソーヴィニオン5%、プティ・ヴェルド5%
参考上代	3600円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

こちらもブラン同様の理由で20年よりヴァン・ド・フランスでリリース。今までは樹齢によって『グランヴァン』『プティ・ヴァン』と2種類に分けて造られていましたが若木が充分な葡萄を実らせるようになったためルージュは統一され1種類になりました。粘土石灰岩土壌に平均樹齢38年の黒葡萄4種がビオディナミで栽培。やはりグリーン・ハーヴェストと除葉は行わない。テロワールやその年の土着酵母を使用。発酵はステンレス・タンクとコンクリート・タンクを使用し4週間のマセラシオン。ピジャージュも手作業にて行う。コンクリート・タンク内で12ヶ月熟成。SO2無添加。熟した葡萄の味わいはフレッシュさとエレガントさが口いっぱいに広がります。キメの細かい熟したタンニンを備えた素晴らしい味わいです。