



ReachOut

Wine List

Château Franc Baudron Montagne-Saint-Émilion

シャトー・フラン・ボードロン モンターニュ・サン・テミリオン



«大地の循環をそのまま映した、生命力あふれる、やさしく心地よいボルドー»

1923年、アルベル・ギンベルト・ジョルジュ氏がボーボーの土地を購入しブドウ栽培を開始します。息子ネルソン氏が後を継ぎ、戦中の従軍を経て1949年にローラン・ベルトー氏と結婚。1952年に生まれたミシェル氏が3代目となり、ワイン造りに専念。妻ベルナデットさんとともに畑を拡大し、モンターニュ・サンテミリオン27ha、ボルドー8haを所有。1999年に息子ヴィンセント氏が参加し、2010年には娘ソフィーさんとアルザスのドメーヌ・マルセル・ダイスで研鑽を積んだパートナーのシャルル・フォレイ氏が加わり、有機栽培へ完全転換。家族4世代が受け継ぐサステナブルなドメーヌとして発展しています。

また畑は有機農法を実践し、化学肥料や合成農薬を使わずにブドウを育てます。畠の間に草を残す「草生栽培」により、土壤中の微生物やミミズなどの生態系を守り、保水性や通気性を高める。病害対策には、カモミールやイラクサ、トクサなどを煎じたハーブティーや、石灰と硫酸銅を混ぜた伝統的なボルドー液など自然由来の資材を使用。さらに、畑に花や草を残して益虫を呼び込み、害虫の発生を自然に抑制する。こうした自然循環を重視した栽培により、果実の生命力とテロワールの個性を最大限に引き出します。醸造では天然酵母を用い、濾過も最小限に留めています。SO₂（二酸化硫黄）は瓶詰め時に必要最低限添加。

大地を敬い、未来を見つめる三人の造り手が導く、新しいボルドーのかたち。
これから目が離せない生産者の一つになりそうです。

Verso

ヴエルソ2023



AOC ボルドー・ブラン

セパージュ ソーヴィニヨン・ブラン45%、セミヨン45%
ソーヴィニヨン・グリ5%、ミュスカデル5%

容量・入数 750ml/12

バーコード 3760218140116

セミヨンとソーヴィニヨン・ブランを中心に、ミュスカデルとソーヴィニヨン・グリを少量ブレンドした、果実味とフレッシュさが魅力の白ワイン。15年以上にわたり有機栽培を実践し、土に空気を入れ、植物由来の防除と草生によって樹齢約40年のブドウを丁寧に育てています。鉄分を含む砂質・シルト・粘土の複合土壤がもたらすミネラル感をしっかりと感じられます。醸造ではステンレスと繊維強化プラスチック製タンクを使用し、温度管理を徹底した低温発酵により、ピュアなアロマとフレッシュな味わいを引き出します。翌春に瓶詰めすることで果実のいきいきとした風味を保ち、SO₂は品質保持のために必要最低限のみを使用。金柑や熟した柑橘、フィジリス（食用ほおずき）、黄色い花のアロマが広がり、ジューシーでバランスの良い味わいが楽しめます。アーモンドの風味とミネラルを伴う長い余韻、ほのかな塩味が料理との相性を広げる、素材の持ち味を活かした、ピュアでいきいきとしたボルドー・ブランです。

Recto

レクト2022



AOC ボルドー

セパージュ メルロー100%

容量・入数 750ml/12

バーコード 3760218140291

熟した果実の旨みをまっすぐに表現した赤ワイン。15年以上にわたり有機栽培を実践し、土に空気を入れ、植物由来の防除と草生によって樹齢約40年のブドウを健全に育てています。鉄分を含む砂質・シルト・粘土質の複合土壤が、肉付きの良さとミネラル感を与える要素に。ステンレスタンクによる温度制御発酵で、可能な限りSO₂を使用せず醸造し、マロラクティック発酵後に必要最低限のみを添加。約3週間の穏やかなマセラシオンで果皮の風味を優しく抽出し、10ヶ月間のステンレス熟成でフレッシュさとテクスチャーを保っています。フランボワーズや野イチゴ、ブラックベリー、ブルーベリーの厚みある果実味に、スパイスや木苺ジャムのニュアンス。心地よい張りをもつタンニンが伸びやかに広がり、**優しい伸びのある余韻が続きます。**自然な造りでありながら、飲み応えと親しみやすさを兼ね備えた1本です。

RECTO（レクト）=表とVERSO（ヴエルソ）=裏 ネーミングについて
同じ土壤・テロワールから育まれた二つの顔、赤と白。

共通する大地の息づかいを感じさせながら、それぞれに違う個性を表現する。そんな意味だとか。