

Wine List

Château Sirio Graves

シャトー・シリオ グラーヴ



フランス・ポルドー地方南部、貴腐ワインの産地としても知られるセロン（Cérons）村に位置し、ファブリス・ブリュさんとエメル・カーワーン＝バックリーさんが2015年からこの地のワイン造りを担っています。ファブリスさんはかつて歴史的建造物の修復を専門とする木工工房の責任者として長年働き、細部へのこだわりと伝統技術を身につけてきました。一方のエメルさんはアイルランド出身の音楽家で、コンサート用チェンバロ奏者として活躍し、フォルテピアノやクラヴィコード（鍵盤楽器の最古の仲間のひとつ）も演奏します。この地に惚れ込んだ二人は迷うことなくシャトー・シリオの挑戦に身を投じました。

ドメーヌはグラヴAOCの畑12ヘクタールで構成され、現在9ヘクタールが生産中（赤用6ヘクタール、白用3ヘクタール）です。2015年以降に3ヘクタールを新植し、平均樹齢は35年。なかでも1950年代初頭に植えられたセミヨンの古木は白ワインの品質に大きく寄与しています。

畑は表層にガレ[小石]と砂、下層に石灰岩が広がる典型的なグラヴの地層構成です。日中に熱を蓄え夜に放出するこの地形が、フレッシュさと凝縮感を併せ持つ味わいを生み出します。栽培ではリュット・レゾネ（合理的農法）を採用し、病害や気象を観察しながら必要最小限の介入にとどめています。伝統的な耕起と植物性堆肥で土壌を養い、芽かき・整枝・葉摘みはすべて手作業。CMR物質（発がん性・生殖毒性などが懸念される化学成分）や抗ボトリティス剤は使用せず、環境と人への影響を考慮した栽培を徹底。23年よりBEE FRIENDLY®認証「花粉媒介昆虫保護の国際認証」を取得し、生物多様性の維持にも取り組んでいます。これらの取り組みは、グラヴのテロワールへの誠実さをそのままボトルの中に映し出しています。



Château Sirio Blanc 2019
シャトー・シリオ・ブラン 2019

AOC	グラヴ（Cérons セロン村） バルザックから北に1キロ
セバージュ	ソーヴィニヨン70%、セミヨン30%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

2019年はフレッシュさ、熟度、凝縮感、糖分、酸のすべてが高次元で揃った非常に完成度の高いヴィンテージです。畑は植栽密度6,200本/ha、平均樹齢35年。剪定はギョ・ドゥーブルで、栽培は合理的農法を基本とし、伝統的耕起と植物性堆肥によって土壌を養い、芽かき、整枝、葉摘みはすべて手作業で行われています。発がん性や生殖毒性などが懸念されるCMR物質や灰色かび病の防除薬は使用していません。収穫は貴腐が完全に進行する前に行われ、セロン特有の朝霧の影響で、甘口にはならず蜂蜜や熟した果実を思わせる貴腐由来の香りが自然に現れます。発酵は温度管理タンクで行い、澱の定期的なバトナーージュを実施します。その後、ソーヴィニオンはタンク、セミヨンはフランス産新樽で7か月熟成。淡い黄色の外観、柑橘とアカシア、ほのかな樽香に蜂蜜のニュアンスが重なります。口当りはフレッシュかつ滑らかで、パイナップル、ポメロ、ジンジャーの風味とともに、酸とココのバランスが美しく調和します。クリーミーな質感の中に生き生きとした酸が心地よい緊張感を与え、桃や洋梨の甘美なニュアンスが余韻に溶け込みます。クリーンで伸びやかなフィニッシュが長く続き食前から食中まで幅広い料理と楽しめる完成度の高い白ワインです。