

## ボルドーワインセミナー

主催(有)西田酒店マダム櫻子

### “コス・デストウルネルから紐解くボルドー近代史 と、 ボルドーに魅せられた日本人篠原麗雄と彼のワイン「Clos Leo2007」“

#### 1. 地理と歴史

地図参照 ・SOPEXA の THE GUIDE TO BORDEAUX

とても分かり易く解説してあります。よく読めばボルドー通になる！面白し。

フランスの大西洋に面した古代からの銘醸地。大河ジロンドを利しての天然の良港、貿易港としても栄え、商取引による財をなしフランスのどの地区よりも豊か。

12C,この地を含め大西洋側のほとんどの地を所有するアリエノール・アキテーヌとイギリスのヘンリー2 世となる人との婚姻により一時期イギリス領となった。

その後返還を求めての英仏百年戦争が勃発。

このアリエノールの結婚によりボルドーワインが、イギリスに輸出、販路が拡大し、ぶどうとワインづくりが大きく発展。

1453 年、英仏百年戦争にフランス勝利。

その最終決戦地がドルドーニュ右岸サンテミリオンの右、コート・ド・カステイオン。

16 世紀～17 世紀にオランダとの関わり、オランダの灌漑干拓技術の導入により湿地帯がぶどう畑になり、現在の基盤ができた。

#### 2. ボルドーのテロワール

- ・ スペイン国境ピレネー山脈からのガロンヌ川と、フランス中部からのドルドーニュ川の 2 つの大河が合流して、ジロンド川となり、大西洋へと流れ出る。  
大西洋にぬけるジロンド川の左岸(海に向かって左)に超有名シャトーを抱えるオー・メドックの台地と、ガロンヌ左岸(ボルドー市の南)に広がるグラブ地区がある。  
土壌は、水はけの良い砂利・砂礫、石灰質粘土。水はけの良さは乾いた温かい土壌となり、カベルネ・ソーヴィニオンが好む。よってカベルネ中心。
- ・ ドルドーニュ右岸は、フランス中部からの土砂の堆積土壌。  
粘土、石灰質と保湿性高く、メルロー種が好む台地。そうメルローは水分のある冷たい土を好む

- ・ メキシコ湾流の影響で暖かな海洋性気候。おまけに海岸線には海風を防ぐ深い森があり畑を寒風から守っている。全体的に高い丘、斜面、と起伏に富む抜群の環境と収穫期のカラリとした晴天、でメリハリの効いたぶどうがとれる恵まれたテロワール(ぶどうを巡る全ての自然条件のこと)。  
テロワールとは、ボルドーのガイドブックを参照(2P 中段。良く読みなはれ)

### 3. 使用品種

赤ワイン   カベルネ・ソーヴィニオン  
                   カベルネ・フラン  
                   メルロー(一番多く栽培されている)  
                   マルベック(アクセント用)、プティベルド(アクセント用)

白ワイン   セミヨン  
                   ソーヴィニオン・ブラン  
                   ミュスカデル

栽培方法としては、大規模農法を他に注目されている3つのタイプがある。

1. ビオロジック=有機栽培
2. ビオディナミ=月、星の運行による自然と調和した栽培方法。
3. リュット・レゾネ=減農薬農法、必要なら最低限度の化学的処置をする。

### 4. コス・DESTOULNERLからひもとくボルドー近代史

サンテステフの筆頭シャトー、コスDESTOULNERL。オリエンタルな建物が印象深く、ポーイヤック村の最後に位置する Ch.ラフィットのお隣さん。  
ラフィットを過ぎて小川をまたぐとそこはコス。

初代創始者、**ルイ・ガスパール・DESTOULNERL(1762~1853)**フランス革命に遭遇した人物  
 ルイ 15 世の時代に生まれ、ナポレオン 3 世の時代に 91 歳で亡くなり、生涯独身。  
 インド航路の貿易により莫大な財産を築き全てを彼のシャトー、コスに注ぎ晩年失速。  
 イギリスの銀行家に売却。温情によりその後もコスに住まい。  
 彼の死後、1855 年にパリ万博。格付け第 2 級の誉れを受ける。  
 ルイ・ガスパールその人はこの朗報を知ることなく、亡くなったのだ・・・

その後転売→転売、現在はソシエテ・ド・ドメーヌレヴィエがオーナー。  
 醸造責任者は、ジネステのひ孫、ジャン・ギョーム・ブラッツ。  
 この間、19~20C 中にボルドーを襲った数々の災難。

**自然編** 1857年 ウドンコ病＝硫黄処理法でクリア

1881年 ベト病＝ボルドー液の開発でクリア

1863年 フィロキセラ＝1892年までまるまる被害。アメリカ系の樹を台木に接ぎ木で解決

**社会編** 1789年 フランス革命

1855年 格付け

1914年 第一次世界大戦

1929年 世界恐慌

1939年 第二次世界大戦 フランスがドイツに降伏、メドック全体がドイツの駐屯地

1945年 終戦

この間の無秩序時代にニセ・ボルドーの横行、財政危機など辛酸の津波状態。

この解決策として原産地呼称の法律ができた1936年のこと。それがA.O.C.

AOCの説明はボルドーガイドブック2P 下段参照(しっかり読んでね)

ボルドーはフランス全土で最多のAOCの数を誇り、ボルドーの98%がAOCのワイン。

AOCには3タイプあり

1. 地方レベルのワイン AOC Bordeaux
2. 地区レベルのワイン AOC Medocとか Cote de Castillonとか
3. 村レベルのワイン AOC Margaux、AOC St.Estepheとか

1は石川県 2は七尾市 3は矢田新町

狭くなればなるほど個性がクリアになり価格も品質も高くなる。

AOC認可になるためには、種類の約束事をクリアした上、テイスターによる官能検査が待っている。とても厳しいが認可されれば良い条件で売買される。そのため造り手は必死でAOCを目指すテイスターも専門の養成機関で訓練を受け、有資格者として検査に臨む。

どちらもAOCボルドーの品質維持、品質向上には欠かせない。

新情報として、

EU内では今より分かりやすいワイン・ラベル表示に移行が決定。

2012年までに全てのEU加盟国ではラベル記載をあらためねばならない。

	改正前	改定後
特定地域、高品質ワイン	AOC AOVDQS(旧 VQPRD)	AOP
地域表示のヴァンド・ターブル	Vin de Pays	IGP
地域表示のないヴァンド・ターブル	Vin de Table	Vin de France

## <Bordeaux Wine Seminar Tasting List>

H22.10.26

### 1. Bordeaux Blanc :: Vignes Vertes 2007 ¥1,500

(AOC 地方レベル) ヴィーニュ・ヴェルト ブラン  
AB・Ecocert  
ミユスカデ 50%  
ソーヴィニヨン 25%  
セミヨン 25%

### 2. Bordeaux Rouge : Vignes Vertes 2007 ¥1,500

(AOC 地方レベル) ヴィーニュ・ヴェルト ルージュ  
AB・Ecocert  
メルロー 70%  
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%

### 3. Bordeaux Rouge : Z 2007 ¥3,150

(AOC 地方レベル) ゼド  
Ch.マルゴーの東側、ナ・ナントここは AOC Bordeaux 地図(畑の)参照  
メルロー 60%  
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%  
プティ・ヴェルド 10%

Ch.ル・パンのリュック・ティエポンとカリスマ醸造家  
ジャック・ポワスノのコラボで生まれたスーパーワイン

### 4. PESSAC-LEOGNAN : Ch. SMITH HAVT LAFITTE Rouge ¥10,500

(AOC 村レベル) シャトー・スミス・オー・ラフィット赤 1998  
グラブ地区、ペサックレオニャン村 地図参照  
カベルネ・ソーヴィニヨン 40%  
メルロー 40%  
カベルネ・フラン 20%

メドック格付けより隠れること100年、赤と白両方のAOCをもつ  
グラブ格付け(1953年・赤)のワイン。

## 5.PESSAC-LEOGNAN : Ch. SMITH HAVT LAFITTE Blanc 1998 ¥10,500

(AOC 村レベル)

スミス・オー・ラフィット 白

ソーヴィニヨン・ブラン 100%

55ha の畑のうち、44ha が赤、11ha が白。

ぶどうのつみとり箱は 1 段づみの 20kg(小さい)ぶどうの破損防止のため

土地はやせて、排水がよくぶどうの樹の根が土中深く張り、樹そのものが鍛えられる。  
自然派とは言えないが化学肥料などは必要時最低限与えるリュットリゾネットに近いが  
独自にぶどうの樹の病気の対策薬を考案、開発、化学薬品は使用しない。

例えば、樹に悪さをする蝶々の駆除のため樹に卵を産みつけないよう、雄の蝶の不妊化  
に取り組む…畑のどこかに雌の蝶のホルモンをおき、雄を集めてしまうのだ。  
雌だけでは卵は産めないのだ。

自社樽も製造(不足分は購入)

ボルドーで樽を作っているのは、ここと Ch.マルゴー、Ch.オー・ブリオンの 3 カ所のみ。

## 6、SAINT-ESTEPHE : COS D'ESTOURNEL 1997 ¥15,000

(AOC 村レベル)

コス デストウルネル

地図参照

カベルネ・ソーヴィニヨン 65%

メルロー 35%

ポーイヤック村の格付け第一級・Ch.ラフィットのお隣(小川を渡るとそこはコス)。  
サンテステフのマハラジャと呼ばれた、ルイ・ガスパール・デストウルネル。

彼は、冒険家。カベルネ・ソーヴィニヨン・メルローがメインの土地にローヌからシラーを取り  
寄せ試植…失敗

インドへの船積みワインにお戻り用をも載せ、「R」=リターンとして発売、結構売れた。  
が、赤道を 2 度通過しているからワインにダメージが来ないはずがない…

財産はすべてコスにつき込み増築と改築と設備通しに明け暮れコス・デストウルネルの  
ワインの品質を格段に高めた。

格付け第2級ではあるが、1級にも匹敵する人よんでスーパーセカンドとはコスのこと！  
ちなみにラフィットとは「ラ・ヒート」=小さな丘。

この小さな丘にあるラフィットを見下ろす丘にコスはある。

## 7.Cote De Castillon : Clos Leo 2007

¥10,500

(AOC 村レベル)

クロ・レオ

メルロー 80%

カベルネ・フラン 20%

2007 年=2000 本の生産量

栽培面積=0.83ha

生産者:篠原麗雄

大阪でワイン販売店に勤めていた、篠原麗雄は、サンテミリオン有力シャトーヴァランドロー(サンテミリオン)のジャン・リュック・テュヌヴァンに見込まれ渡仏。テュヌヴァンのワインの販売を手伝うはずが、ヴァランドローのワイン造りを手伝ううちに自らもワインを造りたいと動き出す。

土地代が高すぎて手が出ないサンテミリオンより、ずっと安価に買えるカステイオン(サンテミリオンのとおりだ)にぶどう畑つきの家を購入。

この地は、サンテミリオンと同じ土壌が続く丘陵地(英仏百年戦争の最後の決戦地がここ)。

畑は北向きの斜面だが、テュヌヴァン氏や Ch.オーゾンヌのアランヴォティエ氏に土地の良さを太鼓判され、頑張り通す。

土壌は粘土質、畝と畝の間を広くとり、徹底して良いぶどうのみを収穫。ステンレスタンクで発酵。あまりの質の良さにボルドーでも高く評価されている。

今後が楽しみで、動向に目が離せない生産者の一人。  
そして彼のワイン「クロ・レオ」は大変希少。

セカンドワインとして妻キャホリン(フランス人)の名前をタイトルにした「キャホリン」があるが、これも入手困難。