

Camblanes-et-Meynac

Château Brethous

<シャトー ブルトウス>



醸造所はガロンヌ川の右岸、ブルミエール・コート・ド・ボルドーの Camblanes-et-Meynac/カンブランヌ・エ・メナックという村に在る。所有する畑はトータルで 16ha。オーナーのヴェルディエ家は 18 世紀にボルドー市長を務めたこともある。現在は Cécile Mallié Verdier/セシル・マリエ・ヴェルディエ氏（左の写真左側）と Thierry Maillé Verdier/ティエリー・マリエ・ヴェルディエ氏（写真右側）の夫妻がワイナリーを運営する。セシル氏の両親であるフランソワーズとドニより 1999 年にワイナリーを引き継いでから、オーガニックでの栽培を志向しはじめた。2008 年からはビオディナミ農法を実施（ビオディナミ農法を実践するプティシャトーの数は非常に少ない）。ワイナリーではこの土地で伝統的なボルドー・クレレを生産している。クレレはロゼワインというよりも、薄めの赤ワインと捉えたほうがよい。熟成を必要としない、口あたりのさわやかな味わいだ、ストラクチャーや余韻をしっかりと備えていて、単なるアペリティフ向けのロゼワインとは全く異なる可能性を持つ個性的なワインである。



16ha の畑のうち、栽培面積の内訳はメルロー72%、カベルネソーヴィニオン 20%、カベルネフラン 4%、マルベック 4%。デメテル認証取得の予定は無し(エコセルは取得済)。畑の周囲には雑穀や野菜を育てている。冬の間はプレパレーションの他にカモミールやイラクサ、樹皮などさまざまなものを撒いて「畑を甘やかす」。ティエリー氏曰く「化学合成物質を畑に使うべきではないと思う。人体やテロワールにとってよくない物質は結局、ひとつなぎになっている」。ビオディナミ農法に変えてから、ブドウの樹が明らかに変わったそうである。霜、

干ばつなどに対して耐性が強くなり、光合成がしっかりと行われるためか、よく熟したブドウが採れるようになったという。根も地中深く張るようになった。「ワインに関しては正直なところ、まだ明確な結果は出ていないかもしれない」とティエリー氏は謙遜する。しかしワインを飲めば成功はすでに約束されていることが分かる。



Rosé Claquettes Flip Flop

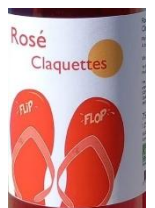
セパージュ：カベルネフラン カベルネソーヴィニオン マルベック

畑：ガロンヌ川右岸のテロワール。丸石で覆われた粘土石灰土壌で、カベルネ・ソーヴィニオンは緩い斜面に植わる。所有畑 16ha のうち 7パーセル（3.5ha）。平均樹齢 25~30 年。

栽培：2008 年よりビオディナミ農法。デメテル認証は取得予定なし(エコセル認証は有り)。畝の間に麦の一種、フェネルグリーク、ソラマメなどの植物を生やし、土中の栄養素や微生物のバランスを保っている。

醸造：3日間、5℃で果皮浸漬。デブルパージュ後、20℃で低温発酵。35hl/ha。

コメント：フルーティでタンニンをほとんど感じないので、さまざまな料理と好相性。タパス、お造り、魚のグリル、スパイシーな料理、エスニック料理、ピザ、パエリア、クスクスなど。



B de Chateau Brethois AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

セパージュ：メルロ-100%

畑：平均樹齢 25 年／収量 35hl/ha

栽培：2008 年よりビオディナミ農法。認証は取得予定なし(エコセール認証は有り)。

醸造：除梗後、軽く压榨。マセラシオンは温度調整をしながら 2～4 週間。その間、それぞれのキュヴェ毎にルモンタージュは毎日行なう。醸造の際には、果実味とタンニンの最適なバランスを追求することを目的としている。



Chamêptre AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

セパージュ：メルロ-80%、カベルネ 20%

畑：平均樹齢 25 年／収量 30hl/ha ガロンヌ川右岸の南、西、北西向きの約 16ha21 パーセルの畑のブドウを使う。土壌は表土が砂利、下部は粘土石灰。平均樹齢 25 年。

栽培：2008 年よりビオディナミ農法。デメテル認証は取得予定なし(エコセール認証は有り)。畝の間に麦の一種、フェネルグリーク、ソラマメなどの植物を生やし、土中の栄養素や微生物のバランスを保っている。

醸造：除梗後軽く破碎。ステンレスタンクで自然酵母発酵。毎日ルモンタージュ。温度調整をしながら 2～4 週間の浸漬。

コメント：バランスのとれた味わい。タンニンがやわらかく、風味に富み、若いうちからジューシーで飲みやすい。

シャンペトルの直訳は「田園風の」だが、花が咲き乱れた野原で、友人たちとピクニックをするような楽しいひと時をイメージしている。



La Cuvée Classique AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

セパージュ：メルロ 97% カベルネソーヴィニオン 3%

畑：ガロンヌ川右岸のテロワール。丸石で覆われた粘土石灰土壌でカベルネソーヴィニオンは緩い斜面に植わる。16ha のうち 20 パーセル。平均樹齢 25 年。

栽培：2008 年よりビオディナミ農法。デメテル認証は取得予定なし(エコセール認証は有り)。畝の間に麦の一種、フェネルグリーク、ソラマメなどの植物を生やし、土中の栄養素や微生物のバランスを保っている。

熟成：11%は 12 ヶ月間の樽熟成。38hl/ha。プレステージとの違いは、若い樹齢（25 年）が多く、平均収量が 3 hl/ha ほど多く、樽比率が低いこと。



La Cuvée Prestige AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

セパージュ：メルロ100%

畑：ガロンヌ川右岸のテロワール 丸石で覆われた粘土石灰土壌でカベルネソーヴィニオンは緩い斜面に植わる。16ha20パーセル。平均樹齢 30 年。

栽培：2008 年よりビオディナミ農法。デメテル認証は取得予定なし(エコセール認証は有り)。畝の間に麦の一種、フェネルグリーク、ソラマメなどの植物を生やし、土中の栄養素や微生物のバランスを保っている。

熟成：19 カ月間。タンニンのなめらかさと果実味の最適なバランスを生み出すために 80%を 1 年間使用の古樽（ミディアムロースト）にて熟成。

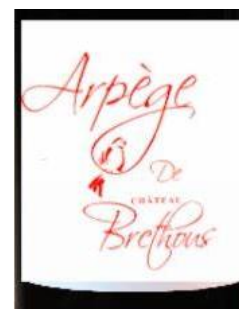


Arpege AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

セパージュ：メルロ 100%

生産本数：600 本

醸造：収穫後のブドウを 400 ℓ の新樽に入れて発酵。その後、225 ℓ（ミディアムロースト）の新樽に移し 3 年間熟成。清澄、濾過はなし。2015 年 7 月に手作業で瓶詰。「ブドウとフランス産の樽のマリアージュ。ブドウの持つすべてのアロマに樽香が優しく溶け込んでいる」。



輸入元：株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL : 03-6451-1030 FAX : 03-6451-1031

