Bandol

Château Salettes

＜シャトー　サレット＞

地中海からわずか３km、トゥーロンとマルセイユの中間にドメーヌは所在する。サレットという名前は、中世にこの場所に地中海の塩田で造った塩の集積所 SALETTAS があったことに由来する。1950 年ごろまではオリーブオイルも採油するなど、ワインを造りつつ他の農業も営んでいたため、ドメーヌを中心に小さな集落が形成されていた（1900 年には 90 人が暮らしていたという記録も残っている）。ドメーヌは 1604 年から 18 代に渡って同家族が引き継いできた。ワイン農家との兼業であったものの、古くからの地主は畑もやはり秀逸な区画を抑えており、ドメーヌの裏にあるバンドールの区画からはローマ時代にワインを造った遺跡が出てきたそう。

1965 年に、Jean Pierre Boyer / ジャン・ピエール・ボワエ氏が義父からドメーヌを引き継ぎ、カーヴを新築するなどワイン造りに力を入れてきた。小石混じりの粘土石灰質土壌という優れたテロワールを持つバンドールの区画にブドウを植えたのもこの頃。2002 年に Nicolas Boyer / ニコラ・ボワエ氏が後を継いだが、2012 年には病気で亡くなってしまい、ジャン・ピエール氏が再度経営者に復帰。現在は 2011 年からワイン造りに参画していた写真の Alexandre Le Corguillé / アレクサンドル・ル・コルギーユ氏が栽培醸造の責任者となり、情熱的にワイン造りに取り組んでいる。アレクサンドル氏は、パリの周辺でワイン造りをしていた家系に生まれた。彼が育ったころにはフィロキセラの被害のためにワイン造りの稼業はやめていたが、自身はワイン造りへの興味が非常に強く、モンペリエの醸造学校で学んだ後、シャンパーニュやニュージーランドのワイナリーでスタージュを経験。彼がドメーヌ・サレットの責任者に就任してからは積極的にビオディナミ農法に取り組み、飛躍的に品質が向上している。カーヴも改修中で、今年の秋から新しいカーヴで仕込むことになる。客観的評価も高まっており、デキャンター誌やフランスのワイン専門誌からも注目される存在である。

所有畑は 32ha で、二つのエリアに分かれる。一つはドメーヌの裏にある 20ha のバンドールの区画で、栽培されているブドウは 50% Mourvèdre、23% Cinsault、19% Grenache Noir、6% Clairette Pointue、1% Vermentino、1% Syrah という内訳。畑はドメーヌに向かってゆるい斜面になっており、土壌の上層部は赤っぽい粘土質、下層部は白亜紀の石灰質で構成される。表土には氷河から流れてきた石の塊が転がっている。海から近いため、朝晩は湿った海風が吹いてブドウに湿りけを与える。

一方、ヴェルダライユと呼ばれるドメーヌの前の区画は、2 億 5000 万年前（三畳紀のころ）は海の下にあったという土地だが、以前は小麦が植わっていたところもあった。バンドールの区画と比べるとやや粘土が多く、小さな小石が転がっておりやや肥沃な畑。ブドウの平均樹齢は 15～30 年だが、古いものではムールヴェードルで 50 年、カリニャンで 80 年になるブドウもある。栽培は除草剤、化学肥料、農薬不使用で、ヴェルダイユに植わるヴィオニエとシラー以外はゴブレ仕立て。グリーンハーヴェストを行ない 30hl/ha まで収量を抑えている。この数値では 1 本の樹からワイン 2/3 本分が造られる（因みに AOP Bandol の規定では 40hl/ha で 1 本の樹からちょうどワイン 1 本が造れる）。2015 年のキュヴェからオーガニック認証取得。そして 501 や 505 などのプレパラシオンを使ってビオディナミ農法を開始。2018 年デメテール認証所得予定。

現在カーヴの大改造を行っている。改装後は、収穫したブドウを地下にあるカーヴのタンクに落とし込めるような構造となり、ブドウや果汁をポンプで吸い上げるという作業を避けることによって酸化を防げるようになる。バンドールでは熟成に大樽を使うのが一般的だが、汚染と極端な酸化を避けるために白とロゼはステンレスタンク、赤についてはセメントタンクの使用量を増やしている。円錐台形型のセメントタンクも 6 つ新たに購入し使用する。この内部にエポキシ樹脂を貼ったセメントタンクは、ステンレスと同様に衛生的なのだが、より温度変化が穏やかであるという利点がある。またこの形状にすることによって、自然な対流もよりおきやすくなる。バンドールは 18 ヵ月間樽熟成の義務があり、樽の汚染や酸化によってワインに異臭がついたり、疲弊するケースが時折見られるのだが、このタンクの導入によってワインの味がどのように向上していくのか、非常に興味深いところである。

<u>Ooh Salettes! Blanc VdF</u>

セパージュ：ヴィオニエ 100%　土壌：古い沖積土壌、石灰、その上に深めの粘土層。

栽培・醸造：ビオディナミ農法。手摘み収穫。自然酵母で全房醗酵。発酵時温度調整なしで MLF。スーティラージュなし。SO2 添加なし。収量 30hl/ha。サンスフル。

コメント：ヴィオニエらしい、ドライフルーツやアンズの香り。丸みと複雑味があるバランス良い味わい。

<u>Ooh Salettes! Rosé VdF</u>

セパージュ：ムールヴェドル 100%　土壌：古い沖積土壌、石灰、その上に深めの粘土層。

栽培・醸造：ビオディナミ農法。手摘み収穫。自然酵母で全房醗酵。収量 40hl/ha。サンスフル。

コメント：柑橘類の果皮やクミンなどエキゾチックなスパイスの香り。複雑味のあるバランスの良い味わい。

Ooh Salettes! Rouge VdF

セパージュ：カリニャン 100%

栽培・醸造：ビオディナミ農法。パーセルを選んで手摘み収穫したキュヴェ。自然酵母で醗酵。MLF 有り。浸漬は３～４週間。スーティラージュは極力控えめ。収量 35hl/ha。サンスフル。

コメント：スパイスの混じった赤果実の香り。余韻に胡椒も。タンニンがキメ細かくゆったりとした味わい。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾５－23－５第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp