ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2016 January
No.90

シャンパーニュ・ロゼ
タリアワイン三千年

ベタンヌ&ドゥソーヴいち押し

ブルゴーニュ52本



Bourgogne

テロワールは、土地の個性、ヴィンテージの特徴、そして造り手の汗だ。
喜ばしく好ましいヴィンテージといわれる2014年。
造り手たちは、この年の特徴をどのように表現し、
飲み手に届けようとしているのか。
ボルドー地方サンテミリオン、ポムロール、フロンサック。
各地区で訪問した各シャトーに
「2014年ヴィンテージをどのように表現したのか」聞いた。
シャトーのスタイルや、ワインの味わいを浮き彫りにする。

ボルドー市から約40キロほど離れたドルドーニュ川の右岸に広がる、サンテミリオン。畑一面に完熟したブドウがたわわに実る9月、現地を訪れた。

サンテミリオンは、ブルターニュの僧侶、聖エミリオンゆかりの中世都市。1999年、中世の街並みと代表的な歴史的建造物、周辺の七つのコミューンやブドウ畑全体が、ワイン生産地として初めてユネスコ世界遺産に登録された。

ワイン産地へ行き、くねくねとした石畳の坂道を上ると、高台から壮麗なシャトーと広大なブドウ畑が望める。

ここは何といっても赤ワインの銘醸地だ。ガロンヌ川とその河口ジロンド川の左岸に広がるメドック地方はカベルネ・ソーヴィニヨンが主体であるのに対し、サンテミリオンはメルロが主体。そのため果実味が滑らかで、渋味が少ないワインが多い。

「サンテミリオンは、複雑に入り組んだモザイク状のテロワールをしているが、大きくは六つの種類に分かれる。各地域でそれぞれ異なったスタイルのワインが生み出されています」と語るのは「サンテミリオン生産者組合」副会長のミシェル・ソーリー氏。

「私はサンテミリオンのワインには酸素が必要だと思っている。デキャンタージュして楽しむと、凝縮された果実味としなやかな口当たりを堪能でき、サンテミリオンの良さをより実感できるのです」

今回、収穫を目前に控えた13の生産者を訪問し、「2014年ヴィンテージをどのように表現したのか?」を聞いた。皆、口々に言うのは「インディアンサマーの年。7、8月は冷涼で、長雨などの影響もあり多湿で厳しい気候だった。しかし、9、10月は一転して晴天が続き、結果良いブドウが収穫できた」

では、2015年のブドウの出来はどうだったのだろう? ソーリー氏に聞いた。

「2015年は完璧な年だ! 成熟期に雨が降った時もあったが、それでもブドウの出来が良いのは、今年のブドウは糖分が高いから。この後の成長がとても楽しみだね」

2015年ヴィンテージのリリースが、今からとても楽しみである。

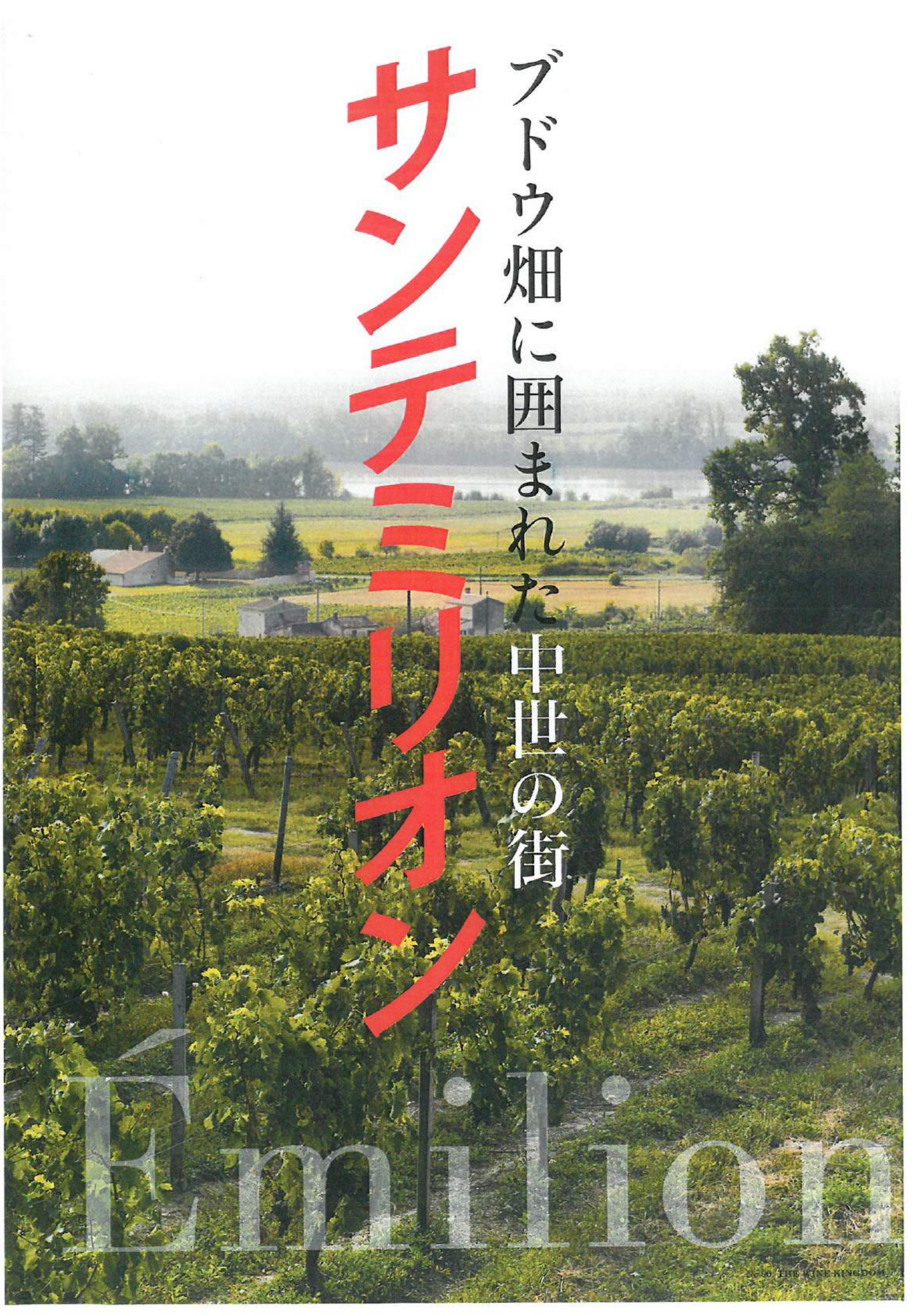
*石灰岩台地、コート、ピエ・ド・コート、第4期鮮新層、古代砂質層、ドルドーニュ川沖積層

サンテミリオン - ポムロール - フロンサックの10のアペラシオン *産地



Saint-

photographs by Yuji KOMATSU
取材協力:サンテミリオン・ポムロール・フロンサックユニオン
(Union des Syndicats de Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac)
http://www.saint-emilion-pomerol-fronsac.com/


ブドウ畑に囲まれた中世の街
サンテミリオン
Emilion

AOC Date
総面積：790ヘクタール
生産者数：97軒
生産本数：587万本

AOC フロンサック

Château de la Rivière

シャトー・ド・ラ・リヴィエール







営業担当のピエール・レボー氏。「ここはサンテミリオンよりも気候が冷涼だから、メルロの収穫も遅い。今年は、10月の初めに収穫する予定だよ」

ドルドーニュ川の渓谷を見下ろす丘陵地に立つ「シャトー・ド・ラ・リヴィエール」。その歴史は8世紀まで遡る。当初、城は帝国防御のための要塞として築かれたが、その後、12世紀にはリスル家がこの地を支配。そして1553年、当時ボルドー市長だったガストン・ド・リスル氏の所有となり再建された。眼下に広がる約82ヘクタールのブドウ畑を一望できる景観は、観光名所としても名高い。

「フロンサックは、ボルドーで最も風光明媚な地。その中でもシャトー・ド・ラ・リヴィエールの景色は格別です」と営業担当のピエール・レボー氏。シャトーの美しさ同様、ワインもバランスの美しさを追求しているという。

「まず、ブドウ畑に化学肥料は一切蒔きません。そして、熟成はステンレスタンクと木樽を使用しています。ステンレスは果実味を大切にし、木樽は複雑味を与えます」とレボー氏。熟成樽のサイズにもこだわりがある。

「バランスの良いワインを造るため、225リットル、400リットル、600リットルなど、さまざまなサイズを用いています。あまりに小さいと樽香が主張し過ぎてしまうのです」

ワインが眠るのは、敷地の下に広がる8ヘクタールの地下洞窟セラーだ。16～18世紀は石の採掘場であり、ここの石がパリのエッフェル塔の基礎にも使われているという。

「この空間は通年、気温は13℃、湿度は85パーセントに保たれています。この熟成の環境も、きれいなバランスのワインを造る秘訣だね」と、茶目っ気のある笑顔でレボー氏は語る。

瓶詰めしたばかりの2014年ヴィンテージを試飲した。

「2014年は、9月の天候がとても良かったので、果実味がしっかりとしたワインに仕上がっている」とレボー氏。

グラスからブラックベリーやブラックカラントなどの果実、樽由来の心地いいロースト香など複雑なアロマが立ち上る。口に含むと、柔らかな果実と甘味のあるタンニン、スパイスのニュアンスが広がり、艶やかな余韻へとつながった。

「シャトー ド・ラ・リヴィエール 赤 2009年」(税別3800円)



1962年から2014年までのヴィンテージが眠る洞窟の熟成庫



ドルドーニュ渓谷を臨む魅惑的な景観が、人々を虜にしている



CHATEAU DE LA RIVIÈRE
FRONSAC

P122

Saint-Émilion, une ville médiévale au cœur des vignes

P123

2014 est qualifiée « d'excellente année ». Comment les producteurs cherchent-ils à exprimer les spécificités de ce millésime ? J'ai posé la question dans les châteaux que j'ai visités à Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac.

Saint-Émilion se situe sur la rive droite de la Dordogne, à une quarantaine de km de Bordeaux. Je me suis rendu dans la région en septembre, au moment où les pieds de vigne étaient lourdement chargés de raisins arrivés à maturité.

Saint-Émilion est une cité médiévale qui porte le nom d'un moine breton. En 1999, la ville et le paysage de vignes ont été inscrits au Patrimoine mondial. Saint-Émilion est devenu le premier vignoble à être classé sur la liste du Patrimoine de l'humanité.

La ville domine un paysage composé de vignes immenses et de châteaux majestueux. Saint-Émilion est un vignoble de vins rouges prestigieux. Dans le Médoc, le cépage principal est le Cabernet Sauvignon alors qu'ici domine le Merlot. Pour cette raison, de nombreux vins sont souples et peu astringents.

« À Saint-Émilion, les sols forment une véritable mosaïque. Ils peuvent se diviser en 6 grandes catégories. Chaque type de sol donne des vins de style différent », explique un responsable de l'Union des Syndicats de Saint-Émilion- Pomerol- Fronsac.

J'ai rendu visite à 13 producteurs et je leur ai demandé « Comment était le millésime 2014 ? ». En 2014, « l'été indien » a permis de cueillir des raisins de très grande qualité. La qualité a également été au rendez-vous en 2015.

P124

AOC Saint-Émilion Premiers Grands Crus Classés A/B

Château Cheval-Blanc

Un terroir d'exception

Le « Château Cheval-Blanc » se place avec le « Château Ausone » au sommet de la hiérarchie des vins de Saint-Émilion. « Les terroirs du Bordelais forment une véritable mosaïque. Les sols du Château Cheval Blanc contiennent une importante proportion de graves, chose rare à Saint-Émilion. Généralement, le cépage dominant des vins de Saint-Émilion est le Merlot, mais

ici, c'est le Cabernet Franc. Quatre éléments constituent le terroir : le sol, le climat, la vigne et le travail de l'homme. Sans les connaissances et la passion de l'homme, il n'y a pas de grand terroir. Mon rôle est de créer une synergie entre ces différents éléments », explique Pierre Lurton, le régisseur du domaine.

(Photo)

- Château Cheval-Blanc 2014

Vin frais et fruité aux tanins soyeux. Le Cabernet Franc apporte de la richesse est de l'onctuosité. Finale fascinante, longue et persistante.

Château Valandraud

Le domaine continue d'évoluer grâce à l'introduction de nouvelles machines de tri

« Le millésime 2014 est excellent. J'en suis très satisfait. Il est encore en phase d'élevage, mais je me fais d'avance une grande joie », m'a dit en m'accueillant le propriétaire, Jean-Luc Thunevin. Le Château Valandraud vient de s'équiper de nouvelles machines de tri.

« Nous faisons d'abord un premier tri des raisins à la main, puis nous les introduisons dans une machine qui sépare les raisins par pression osmotique. Les raisins riches en sucre vont vers le bas ce qui nous permet de les différencier. Nous mettons ensuite les raisins dans une autre machine qui fait le tri en fonction de la taille des baies », explique M.Thunevin. Au final, les petits grains de raisin seront utilisés pour les grands vins. J'ai dégusté des vins issus de raisins de tailles différentes. Ceux provenant de gros grains sont faciles à boire et rafraichissants. Ceux issus de petits grains sont des vins puissants et concentrés aux tanins délicats.

(Photo)

- Château Valandraud 2012

Le vin se caractérise par des arômes complexes de mûre et de réglisse, une bouche fruitée et souple et des tanins agréables.

AOC Puisseguin Saint-Émilion

Château Vieux Barrail *Le propriétaire veut devenir un spécialiste de la rive droite*

Après avoir créé le « Château Laulerie » à Bergerac sur la rive droite de la Dordogne dans les années 1970, la famille Dubard décide de « devenir un spécialiste de la rive droite » et fonde le « Château Vieux Barrail » en achetant des vignes sur les appellations Lalande-de-Pomerol et Puisseguin Saint-Émilion.

« Cette AOC a un grand potentiel. Il est possible de produire des vins fruités et charpentés », explique le propriétaire Grégory Dubard. J'ai dégusté le millésime 2014 encore en barriques. C'est un vin puissant au fruité impressionnant présentant un bel équilibre tanins/acidité.
(Photo)

- Château Vieux Barrail 2009

Acidité discrète et tanins parfaits. Bouche fruitée et concentrée.

P125

AOC Lussac Saint-Émilion

Château La Rose Perrière

Des vins vigoureux produits par un tonnelier

Le « Château La Rose Perrière » a été acheté en 2003 par Jean-Luc Sylvain de la tonnellerie « Sylvain », une des meilleures tonnelleries de France, qui a entrepris une vaste rénovation du domaine. Les vins de très longue garde se caractérisent par un fruité puissant. La vinification se fait selon la méthode dite « intégrale » qui permet de produire des vins charpentés et tanniques aux arômes complexes.

« À Lussac Saint-Émilion, les vendanges sont tardives. Elles commencent environ deux semaines après Saint-Émilion. Pour cela, il est possible de cueillir des raisins vigoureux qui supportent une vinification intégrale », explique la chargée de communication. En bouche, les vins développent un fruité intense et des tanins de qualité.
(Photo)

- Château La Rose Perrière 2011

Tanins puissants, arômes boisés admirablement fondus.

AOC Saint-Émilion Grands Crus

Château Teyssier

Le propriétaire a introduit le concept de vins monoparcellaires dans le Bordelais

Le propriétaire, Jonathan Maltus, est né au Nigeria. Après avoir réussi dans le secteur de l'exploitation pétrolière, il a revendu son entreprise puis s'est installé à Cahors en 1992. Là, il s'est lancé dans le métier de vigneron. En 1994, il a racheté le « Château Teyssier ». Le domaine ne comptait que 5 ha de vignes à l'époque.

Il en possède désormais 50. Jonathan Maltus qui se demandait « pourquoi il n'y avait pas de vins monoparcellaires dans le Bordelais comme en Bourgogne » s'est mis à produire des vins issus d'une seule vigne. « Les Astèries » est issu de sols calcaires, « Le Carré » de sols à dominante argileuse.

(Photo)

- Château Teyssier Le Dôme 2012

Un vin au sommet de la hiérarchie. Robert Parker a attribué la note de 100/100 au millésime 2010.

Château Boutisse

Des vins puissants et élégants issus d'une sélection de barriques subtile

La famille Milhade possède des châteaux dans tout le Bordelais. Le « Château Boutisse » est entré dans son giron en 1996. « Nos vins se caractérisent par un fruité puissant et de l'élégance », explique Marc Milhade. Lorsqu'on lui demande quel est son secret, il répond : « D'abord, un travail soigné dans les vignes. Puis, une production aussi naturelle que possible. Pas de filtrage et un collage au blanc d'œuf. Et aussi, une sélection subtile des barriques. » Environ 15% de la vendange fermente dans des barriques de 500 litres avec pigeages. Le reste est vinifié en cuves.

(Photo)

- Château Boutisse 2014

La robe présente une teinte violette pâle symbole de la jeunesse du vin. La douceur en bouche évoque le bonbon anglais.

P126

AOC Montagne Saint-Émilion

Clos de la Barbanne

Des chambres d'hôtes où il est possible d'apprécier pleinement les mariages vins-mets

Le « Clos de la Barbanne » se situe à environ 3 km du centre de Montagne Saint-Émilion dans un magnifique paysage de vignes. M. Gerber, le propriétaire, est Alsacien.

Afin de réaliser son rêve de « vivre paisiblement à la campagne en produisant du vin », il a étudié l'œnologie à l'université de Bordeaux sous la direction du professeur Dubourdieu.

CHATEAU DE LA RIVIÈRE
FRONSAC

Depuis 2007, il dirige avec sa femme un domaine qui propose aussi des chambres d'hôtes. « Je veux fournir aux visiteurs un espace où ils peuvent se détendre », explique-t-il.

AOC Saint-Georges Saint-Émilion

Château Saint-Georges

Une saveur délicate fruit d'une histoire illustre

Le « Château Saint-Georges » est un domaine illustre qui existe depuis le 18ème siècle. « Ici, nous sommes à une altitude plus élevée que dans les appellations environnantes. Il y a du vent en permanence et les montagnes arrêtent les nuages. Les précipitations sont donc beaucoup plus faibles. Pour ces raisons, les vendanges sont plus tardives ce qui permet aux raisins d'atteindre une pleine maturité », explique Bernard, le responsable de la viticulture. Il s'efforce de produire des vins alliant puissance, souplesse et fruité.

(Photo)

- Château Saint-Georges 2010

Vin souple qui associe fruité élégant et tanins soyeux.

AOC Lalande-de-Pomerol

Château La Croix Saint André

L'esprit d'investigation d'un ancien journaliste a permis de découvrir un terroir singulier

Le « Château La Croix Saint André » se situe sur une hauteur qui domine Pomerol. « Ici, les sols forment un véritable mille-feuille. J'ai trouvé ce domaine après avoir fait une étude géologique minutieuse de la région. Cette découverte est le résultat de l'esprit d'investigation que je me suis forgé quand j'étais journaliste », explique Francis Carayon.

(Photo)

- Château La Croix Saint-André 2010

Vin corsé au fruité chaleureux. Les tanins soyeux sont remarquables.

CHATEAU DE LA RIVIÈRE
FRONSAC

P127

AOC Pomerol

Château de Sales

La plus grande propriété de Pomerol

Le « Château de Sales » est la propriété de la famille Lambert depuis 1464. « À Pomerol, il y a deux géants. L'un est l'illustre Château Pétrus. L'autre est le Château de Sales qui possède un vignoble immense. Le plus important lorsqu'on produit du vin est d'exprimer le terroir au maximum : le sol, le climat, la vigne et l'homme. Cependant, si l'on s'appuie trop sur le savoir-faire de l'homme, tous les vins finissent par avoir le même goût », explique Bruno Lambert.

La plupart des sols sont constitués d'un mélange de sables et de graves. La fermentation se fait uniquement avec des levures indigènes et la vinification est parcellaire, ce qui permet de produire des vins ronds et fruités.

(Photo)

- Château de Sales 2010

Vin frais au fruité souple et aux tanins élégants.

Château du Tailhas

Les vieilles vignes de Merlot confèrent aux vins une texture délicate

« Certaines vignes de Merlot du domaine ont 80 ans. Les Pomerol sont délicieux dès leur jeunesse. C'est une des spécificités de l'appellation. En un mot, ce sont des vins qui apportent de la joie. Au Château du Tailhas, afin de faire ressortir davantage cette spécificité, nous changeons de méthode de vinification en fonction du cépage. Le Merlot est vinifié dans des cuves en ciment, le Cabernet Sauvignon dans des cuves en inox. Le ciment apporte de la rondeur au Merlot », explique Éric Nebout.

J'ai dégusté le millésime 2014. Ce vin à la bouche de fruits rouges agrémentée d'arômes de vanille et de chocolat est encore jeune, mais il possède déjà une texture délicate. Ce sont les vieilles vignes de Merlot qui lui apportent cette saveur.

(Photo)

- Château du Tailhas 2011

Le vin se caractérise par de l'opulence et de la rondeur.

P128

AOC Fronsac

Château de la Rivière

Le « Château de la Rivière » se dresse sur un coteau qui domine la Dordogne. L'histoire de ce château, à l'origine une forteresse, remonte au 8ème siècle. En 1553, le maire de Bordeaux Gaston de l'Isle a fait construire le château actuel. C'est un haut lieu touristique de la région.

« Fronsac est la plus belle région du Bordelais et le paysage du Château de la Rivière est exceptionnel. Nous ne répandons aucun engrais chimique dans les vignes. Les vins sont élevés dans des cuves en inox et des fûts de bois. L'inox permet de conserver le fruité. Le bois apporte de la complexité. Nous sommes aussi très exigeants sur la taille des barriques. Afin de produire des vins équilibrés, nous utilisons des barriques de plusieurs tailles, 225, 400 et 600 litres. Si les barriques sont trop petites, le côté boisé s'affirme trop fortement.

Les vins vieillissent dans une cave souterraine de 8 ha, une ancienne carrière utilisée du 16ème au 18ème siècle. Les pierres ont servi à faire les fondations de la Tour Eiffel. « Ici, la température est de 13° toute l'année et le taux d'humidité de 85%. Cet environnement est aussi la recette pour produire des vins équilibrés », explique le responsable des ventes.

J'ai dégusté un millésime 2014 qui venait d'être embouteillé. En 2014, le mois de septembre a été très beau ce qui a permis de produire des vins à la bouche fruitée prononcée.

P129

Promenades à Saint-Émilion

Les plaisirs liés au vin sont nombreux à Saint-Émilion : cavistes, restaurants disposant d'une large carte de vins, train pour partir à la découverte du vignoble.

Le Clos Mirande

Dans ce restaurant gastronomique situé à Montagne, vous pourrez manger en admirant les vignes.

Le Train des Grands Vignobles

Ce train touristique vous permettra de découvrir le vignoble pendant 35 minutes pour 6.5 euros.

La Maison du Vin de Saint-Émilion

La Maison du Vin de Saint-Émilion est à la fois une cave à vins et une école. Des cours de dégustation et sur le mariage vins-mets sont proposés à l'école. La cave à vins offre une sélection de plus de 350 vins de Saint-Émilion.

Lard et Bouchon

Ce bistrot, une ancienne cave aménagée, est situé au centre de Saint-Émilion. Une formule déjeuner est proposée pour 29 euros. La carte compte plus de 400 vins français.