

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°37 シャトー・ド・プラド

生産地方：ボルドー

新着ワイン 1 種類♪

ACコート・ド・ボルドー・カスティヨン樽熟 2014 年

2014 年は、2013 年が雹の被害でブドウが全滅だった分、その反動で久しぶりの豊作に恵まれた年！だが、ミレジムのには雨が多く最後まで予断の許さない難しい年だった。幸い、病気に当たったブドウは早くから乾き落ち、残ったブドウひとつひとつはエキスが集中し、さらに 9 月に天候が回復したおかげで、最終的に 2010 年のようなエレガントで骨格のはっきりとしたワインが出来上がった！ボルドーの樽熟ワインらしい甘い果実の風味にじわっと広がる酸と柔らかなタンニンが複雑なアクセントを奏でる！ベルナル曰く、2014 年は酸がしっかりとあるので、長熟に耐えることができるだろうとのこと！2014 年のコストパフォーマンスはボルドー全体で見てもそうはない筈だ！

ミレジム情報 当主「ベルナル・フルニエ」のコメント

2014 年は、最後の最後に好天に恵まれ、最終的に質量ともに満足の行く当たり年となったミラクルなミレジム！冬は暖冬で霜の被害はなく、ブドウの発芽が例年よりも早かった。そのまま春も温かさを継続し、雨もほとんど降らなかった。6 月に入り天気に陰りが見え始め、開花時期に雨が降った影響でカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネフランに少し花ぶるいが見られた。7 月に入り天候はさらに悪化…雨が多く気温の上がない日が 9 月頭まで続いた。ブドウの成長にブレーキがかかり、8 月の下旬になってもヴェレゾンが始まらない悪夢に悩まされた。9 月に入り天候は一転、まるで遅れて夏が来たように暑さと太陽が戻ってきた！この 9 月の夏のような天候のおかげで、ブドウはどうにか完熟までたどり着くことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014 年、2015 年と収量が取れたことで、2013 年の全滅で負った経営ダメージから何とか払拭しつつある！プラドのスゴイところは、周りが毎年ワインの価格を急ピッチで上げる中、ほとんど価格が変わらず品質が安定しているところだ！今回プラド訪問の後、時間があったので軽くサンテミリオンの街を散策してみたが、改めてワインの価格の高さに驚いてしまった！

40 年以上ボルドーを見続けているベルナルが言うには、ボルドーは一時のバブルがはじけたといっても、まだまだワインは投機対象として機能しているとのそだ。彼曰く、4 年前に彼の畑のすぐ近くに女性オーナーが新しく畑とシャトーを購入しワインづくりを始めたのだが、彼女のワインは同じカスティヨンの AC コート・ド・ボルドーなのに驚くべき値段で売られているそだ！新樽 100% で熟成されているようだが、その一方で、ワインが高価な割に実際の畑の管理はものすごくずさんで、誰もまともに管理をしていないためミルデューやオイディウムが常に畑に蔓延しているようで、隣人であるベルナルは病気のあおりを直接受けるため、きちんと畑を管理するよう彼女に懇願するのだが、彼女は普段フランスに住んでおらず、ほとんどコンタクトが取れないようだ。結果、病気の蔓延を防ぐために 2 年前から彼の畑に隣接する彼女の 2 ヘクタール分の畑も一緒に散布を行っているとのこと…。長年ボルドーで地道にワインづくりを行っている決して裕福ではないベルナルが、マーケットでワインを動かしている新富裕層の畑を自分の畑を守るためとはいえ無償で管理している話を聞いて、啞然としてしまった…。

今も変わらず低価格でコストパフォーマンスの高いワインを提供し続けているプラドにはインポーターとしてとても感謝している。我々も、彼のような誠実で素晴らしいワインを造るヴィニョロンがきちんと評価されるよう、より一層彼の魅力を伝える努力をしなければならないと切に思った今日この頃だ！

(2016.8.24.ドメーヌ突撃訪問より)

コート・ド・カステイオン地区で最も古い生粋のビオワイン生産者！

ベルナール・フルニエ

(シャトー・ド・プラド)

生産地

ボルドー市の東 30 km、サンテミリオンの小高い丘に隣接するかたちでコート・ド・カステイオン地区があり、その丘の中腹、ル・ブルグというコミューン（村）にシャトー・ド・プラドがある。畑は全て南向きの斜面に位置し、畑から東に目を向けると、斜面がそのままサンテミリオンのグランクリュ畑に通じているのが分かる。土壌はサンテミリオングランクリュ畑とほぼ同質でアルジロ・カリケールが主体。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少ないが夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。

歴史

シャトー・ド・プラドは、フルニエ家 3 代に渡って続く生粋のビオロジックブドウ栽培農家で、現オーナーのベルナール・フルニエは、幼少の頃から常にビオやナチュラルなもの（たとえば食べ物や動物）に囲まれた環境で育った。父イスネル・フルニエを最も敬愛する彼は、幼い頃からすでにワインづくりに興味を抱き、父のあとを継ぐことを決意する。1972 年高校を卒業してすぐにジロンド県にあるワイン学校（B E P）で学び、同時に彼の父の所有する畑の仕事を手伝いながらワインに関わる様々な経験を積んでいく。1989 年、実質父に代わりに経営を任されていたベルナールは、ワイナリーを「シャトー・ド・プラド」として正式にシャトー登録し、本格的なワインづくりに取り組む。そして、2001 年、父のビニヨン引退を機に、20 ha あった畑を弟のアランと兄弟で分け合い、ベルナールはそのうちの 12 ha の畑と醸造所を譲り受ける。同時にその年の 2 月、彼は 1 ha 分の畑を新たに購入。計 13 ha の畑とシャトーを引継ぎ現在に至る。

生産者

現在、ベルナール・フルニエは 13 ha の畑を息子と従業員 3 人で管理している。（収穫時は 17 人の季節労働者が手伝う。）彼の所有するブドウ品種は、メルロー、カベルネフラン、カベルネソービニオン、そしてセミヨンの 4 品種で、樹齢は 20~30 年。品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインを造ることが彼のモットーで、フランスワインの生産コストが年々上昇する中、彼は 20 年間ワインの価格を一切変えていない。まわりのビニヨンが経費削減などの理由で、機械収穫に変えたり、農薬の散布を許しても、彼は逆に、ワインの品質落とさないよう頑なにビオ農法と手摘み収穫にこだわる。ワインの醸造も SO₂ の添加を極力避け、ブドウそのものの美味しさがわかるよりナチュラルなスタイルのワインを追求する。まさに手作りの味をリーズナブルに伝える、ボルドーでは非常に珍しい職人氣質のビニヨンだ！

シャトー・ド・プラドの+a情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：アルジロカリケール

総面積：13 ha

品種：メルロー80%、カベルネフラン 15%、カベルネソービニオン 5%

樹齢：20～30年

剪定方法：ギュイヨー・サンプル

生産量：49 hL/ha

収穫方法：手摘み、畑で選果、収穫者は17人

ビオの認証：1970年にエコセール認証

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：トラディショナル

- ブドウを手摘みで収穫後、除梗破砕機にかけ、そのままセメントタンクへブドウを入れて醗酵開始。（醗酵中の温度は28～30℃。）醗酵の進行具合によってルモンタージュを1日1回施す。（ピジャージュはなし。）マセラシオンの期間は約3週間。マセラシオン終了後、フリーランワインとプレスワインは一端別々に分け、プレスワインをすぐフィルター（珪土によるフィルター：filtre a terre）にかける。その後プレスワインとフリーランワインをアッサンブラージュしホーロータンクもしくは古樽で熟成させる。熟成期間は24～72ヶ月。熟成したワインを澱引きした後に瓶詰め。

酵母：自然酵母

発酵期間：イノックスもしくはセメントタンクで10～15日間。

熟成方法：ホーロータンク、もしくは古樽（225L）

SO₂添加：マロラクティック醗酵終了時、ビン詰め時に少々。

熟成樽：2～3年樽（225L）

フィルター：赤はプレスワインに filtre a terre（珪土フィルター）を使用。

ちょっと一言、独り言

現オーナーであるベルナール・フルニエに初めて会ったときの第一印象は、強面の頑固オヤジだった。話し口調は淡々としているし、言葉がちょっと訛っていて、何を話しているのかよくよく集中しないと分からない…。おまけに声が大きいので、彼が話す度に何か自分自身が怒られているような、そんな威圧感を最初は受けた。だが、話していくと、実は彼はとても気さくでフランクなイイおっちゃん、根っからの明るいペイザン（田舎に根づいた百姓）だということが分かった。

ベルナールのシャトー（シャトーと言っても、実際の印象は小さなドメーヌという感じだが…（笑））は、親子3代に渡ってビオロジックを実践している。コトー・ド・カスティヨン地区の中では最も古いビオのビニョロンのひとつだ。

ビオロジックの歴史が長いだけあって、ブドウを栽培する環境は全く無理がなく自然に適応しており、さすがはにわかビオロジックワイナリーではない！という年季を感じさせる。たとえば畑はシャトーを囲むように点在し、ブドウ収穫後すぐにカーヴに取り込めるようにできていたり、また、畑の隣には、細く流れ出る地下水源があり、その地下水を大きな石造りの水槽でせき止め、畑の散布の際の水として使用している。他にも、ブドウ畑の上傾斜面には果物の木、家禽や家畜を育てる小さな飼育場があり、雰囲気はまさに Ferme（自給自足農家）さながらだ。

彼曰く、ビオでブドウを育てることは決して難しいことではないという。「確かに、ここ数年で畑をビオロジックに変えたようなワイナリーは、『ビオ農法はコストがかかるし、リスクがあって難しい！』と思うかもしれないし、実際に多くの困難な問題があることは確かだ。でも、その問題の多くは、まだ畑がビオ農法のリズムに適応できていないだけであって、じっくりと年数をかけきちんと畑を耕せば、少しずつ困難が解消されていく」と彼は言う。彼の畑のように長年ビオでしっかりと耕された土地は、植物の種類もバラエティ豊かで、ほとんど無駄な雑草（たとえばシャルドンなど）が生えてこないという。ブドウの病気に対しても「地に足を据えて適切な対処を施していれば何も怖くない！」と自信をもって言い切る。「たとえば『今年はブドウのうどん粉病がひどかった』というビニョロンがいて、もしかしたらそのビニョロンはワインのコマーシャルに忙しくて、毎日畑に出ていなかった可能性だってある。そんな言い訳好きのビニョロンを私はたくさん知っている。だが、私のように毎日畑に立って、ブドウをよく観察していれば、病気の予兆などは事前に関心できるはずだ」と彼は言う。彼にとって畑の被害とは、霜の被害や花冷え、雹などの予期せぬ自然災害のことで、うどん粉病やベト病などの病気は、人災害の部類で被害とは言わない。「あとは良い環境で育ったブドウがあれば、何も手を加える必要はない！」これが彼のワインづくりに対する結論だ。ベルナールの話はとてもシンプルで、且つ筋が通っているのでとても分かり易い。

彼に「ビオディナミ農法に興味があるか？」と聞いてみたが、彼はこう答えた。「興味はない訳ではない。でも、それよりもまずは『土を耕すこと！』、『自分の畑の特性についてじっくり時間をかけて知ること！』これが先決だと思う。私の農業は父の代からほとんど変わっていない。とてもシンプルで基本的なことばかりだ。栽培についてコロコロとやり方が変わるビニョロンはむしろ信用できない。ビオディナミはメインではなくプラスαとして取り入れるべきだ」と。彼はたとえば、今でも「カランド」と呼ばれる月の周期とその日の天気から数ヵ月後の天候を読み解く昔ながらの計算法を取り入れたり、「開花日から100日後に収穫期がおとずれる」等の格言を参考にしたりと、とにかく昔からある農業の知恵に叡智を求めている。

「ワインは芸術ではない。農作物だ。」と昔ある人から聞いた憶えがあるが、彼にはこのフレーズが良く当てはまる。

あらゆるワインのテクニックが集結しているボルドーで、意外にもこんなに素朴でナチュラルな生産者に出会えたのは本当にラッキーだ！