

Château Lassolle シャトー・ラツソル



ボルドーから流れるガロンヌ河の上流域に連なるシュッド・ウエスト地方は、その品質と価格のパフォーマンスにおいて、注目を浴びています。

しかし南西地方のワインという名で、この異なる伝統を持った産地に共通したスタイルを見出すことはできないでしょう。

なぜなら共通した土着品種もなければ、歴史も、土壌もすべて異なるモザイク状のテロワールがそこには存在しているからです。まさに【フランスの新世界】と言える新しい流れが生まれてきているのです。

地域の個性、この土地の人々が培ってきた意思、そして私達の感覚と情熱のマリアージュを反映させているのです。

ガロンヌ河右岸に位置し、海洋性気候の影響で温暖で湿気が多いという葡萄にとって最適な条件を持つコート・デュ・マルマンデは、エリアン・ダ・ロスを始め新世代の台頭が著しい注目のアペラシオンです。

シャトー・ラツソルは 2002 年、ロームシュタイン(Romestaing)の地にステファニー・ルーセル(Stephanie Roussel)女史によって設立されました。

ステファニーは経済学、法学を学んでいました。しかし、ワインの世界に惚れ込み、ボルドーのビストロで働いた後にヴィニユロンの道へ進みました。

畑はボルドー、ソーテルヌ地区から続く砂礫土壌に石が混じります。

1947 年、1960 年に植樹されたマルマンデ伝統の古木であるアブリュー(果肉まで赤いタンチュリエ品種)、コー、フェルセルバドゥ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローが除草剤、化学肥料、合成肥料なしで育てられています。そして、フィロキセラ禍によって接ぎ木を施していない樹齢 100 年を越える古木、フランド・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。

彼女を導いたのはブルゴーニュの母、ラルー・ビーズ・ルロワ女史です。ビオディナミによる栽培方法はルロワに師事しています。土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。

2013 年ごろより、イタリア産の卵型アンフォラタンクを採用し増やしています。

この卵型はφ 黄金比率によって形成されており、角が無い形状のため、手を加えることなくアンフォラの中でジュースが自然と滞留し循環するのです。そのため、人為的なピジャージュを施すことはありません。

また、適度な酸化を促すことにより、ワインに緊張感を与えます。

当初 4 個から始めたアンフォラですが、毎年 3~4 個増やしていく予定です。

現時点(2015 年)ではアンフォラ 100%によるキュヴェはありませんが、将来的に目標としています。

シャトー・ラツソルではマセラシオン・カルボニックは施しません。土壌の特徴をより鮮やかに表現するためにはマセラシオン特有の香りは避けた方が良いという判断です。

基本的には全房で発酵させますが、成熟度の高いヴィンテージは過度なタンニンを避けるため除梗します。

破碎はごく軽く、もしくは一切しません。



NV(2018+2020) Ad Naturam Blanc Vin de France
アド・ナチュラム ブラン ヴァンド・フランス 参考上代¥4,000

ラテン語で“自然に還る”の意味。フランス語でDNAを意味するADN。

細胞の世界、命の根源というメッセージ。

葡萄:2018年50%と2020年50%、それぞれソーヴィニヨン・グリ70%、ソーヴィニヨン・ブラン30%

畑・土壌:畑はセパージュごとに栽培、土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

標高は200mほど。

醸造:収穫は手摘み。2018年、ソーヴィニヨン・グリは収穫後、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、12か月熟成。

ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、砂岩質卵型タンクで発酵、12か月熟成。ブレンドしてアンフォラ12か月熟成。

2020年、ソーヴィニヨン・グリ、ソーヴィニヨン・ブラン共にステンレスタンク発酵。

収穫後、醸造、熟成、瓶詰め時SO2添加せず。濾過・清澄せず。ポンプを用いず重力で瓶詰め。

2018年の熟したブドウの濃厚さ、ミネラル感、旨味とオキシダティブ(酸化)の香りが2020年のフレッシュ感、酸味とバランスがとれている。オキシダティブ(酸化)の香りが少し、塩っぱさ、熟した梨、桃、リンゴと柑橘系のアロマ。



2017+2018 Le Blanc qui Tente Vin de France
ル・ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス 参考上代¥3,600

“誘惑する白ワイン”別の捉え方で“挑戦的な白ワイン”2017年(20%)、2018年(80%)

葡萄:セミヨン100% 収穫量:2017年:10hl/ha 2018年:20hl/ha のブレンド

樹齢:109年。接木されていないフラン・ド・ピエ。今は根が深さ22メートルまで達している。

畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

収穫:(2017年)手摘み。(2018年)手摘み。

醸造・熟成:(2017年)全房のままプレス後、低温でデブルバージュ。セメントタンク発酵。

ドイツ製砂岩質卵型タンクで4か月間熟成。

バトナーージュせずアルコール発酵。

(2018年)全房のままセメントタンク発酵。発酵中にプレス後の果皮を少量加え1か月半浸漬。

2017年とブレンド後、ドイツ製砂岩アンフォラで12か月間熟成。その後ステンレスタンク熟成。



(2017) Rougé d'Amphore Vin de France

ルージェ・ダンフォール ヴァンド・フランス 参考上代¥3,500

“アンフォラの軽い赤、濃いロゼ”の意味。ルージェは赤(ルージュ)とロゼを掛け合わせた造語。

赤でもなくロゼでもないため、ルージェがキュヴェ名となりました。

葡萄:アブリュー100% 畑・土壌:二つの区画。樹齢84年と23年。

土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。標高は200mほど。

醸造:二つの区画のアブリューを同じタイミングで収穫、同じタンクで混醸します。50%は直接圧搾してアンフォラ。50%は破碎せず、全房のままアンフォラのジュースに漬け込む。ピジャージュせず。軽くルモンタージュ。

圧搾後、ドイツ製砂岩質アンフォラで10か月発酵、熟成。醸造、熟成、瓶詰め時SO2添加せず。

濾過・清澄せず。ポンプを用いず重力で瓶詰め。

(2018+2019) Rougé d'Amphore Vin de France

ルージェ・ダンフォール ヴァンド・フランス 参考上代¥3,200

“アンフォラの軽い赤、濃いロゼ”の意味。ルージェは赤(ルージュ)とロゼを掛け合わせた造語。

赤でもなくロゼでもないため、ルージェがキュヴェ名となりました。2018年15%と2019年85%のブレンド。

2018年は霜、雹害が多く生産量は少なかった半面、熟度が高く凝縮した葡萄が生まれました。

2019年は収穫量も多く、フレッシュ。健全でバランスのととても良い葡萄です。

葡萄:アブリュー100% 畑・土壌:二つの区画。樹齢84年と23年。

土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。標高は200mほど。

醸造・熟成:手摘み収穫。葡萄をケースごと4日間冷蔵庫で寝かせ、その間に酵素発酵が始まる。

35%を全房のまま直接圧搾、果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す。

全体を圧搾後、2018年の同じキュヴェとアッサンプラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。



(2017+2018) Fée Main Vin de France フェ・マン ヴァンド・フランス 参考上代¥2,800

「Fait Main(手作り)」と「Fée(妖精)」を掛け合わせた名前のワイン。

葡萄:カベルネ・ソーヴィニオン60%(17年が25%、18年が35% 樹齢45年)、

アブリュー40%(18年のみ樹齢80年)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。カベルネの区画は粘土石灰質。

醸造・熟成:カベルネ・ソーヴィニオンは、17年、18年ともに、全房のままステンレスタンクで8~12日間の低温マセラシオン・セミ・カルボニック。発酵後コンクリートタンクでMLF。

アブリューは、除梗した葡萄でピエド・キューブ(醗酵のスターター)を作る。その上に破碎せずに全房の葡萄を投入して、8~12日間の低温でのマセラシオン・セミ・カルボニック。ステンレスタンク。バトナージュ、スーティラージュせず。

2018年5月に全てをアッサンプラージュして7月に瓶詰。濾過も清澄もせず。瓶詰め時SO2添加せず。



NV(2012-2017) Lassolle Rouge Vin de France

ラッソル ルージュ ヴァン・ド・フランス 参考上代¥2,900

ラッソルで栽培しているすべての黒葡萄品種を使って造られるカジュアルな赤ワイン。ソラ・システムのように毎年新たなヴィンテージを継ぎ足すことによって、フレッシュ感を与え、より複雑で深みのあるワインに仕上がっています。

葡萄:自根のカベルネ・フラン 80% (その内の 70%が 2014 年、30%が 15 年と 16 年のブレンド)

マルベック、フェルセルバドウ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、アブリューで 20%(樹齢 40 年以上)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

醸造・熟成:収穫は手摘み。各品種を別々に醸造。除梗しない全房の葡萄で醸造。

カベルネ・フラン:(樹齢 100 年)80%の内訳が 14 年 70%、15 年+16 年 30%

2014 年と 2015 年は、除梗、破碎無しで 20 日間の醸し・ルモンタージュあり・古樽熟成

2016 年は、除梗、破碎無しで 20 日間の醸し・ルモンタージュあり・アンフォラ熟成

他の 20%の品種は 2012 年からソラをスタートさせている。

マルベック、メルロー、フェルセルバドウ:混醸造、除梗無し破碎無しの全房、セメント・タンクで醸し、プレス・ジュースを使用

カベルネ・ソーヴィニオン:除梗する。破碎無し。アンフォラで醸し。フリーランジュースのみ使用。今回のロットにはメルローとフェルセルバドウの 2017 年(10hL)もブレンド。コンクリートタンクでアルコール発酵を終了させそのまま6か月熟成。

2018 年 3 月に瓶詰。瓶詰め時 SO2 添加せず。



(2017+2018) Ad Naturam Rouge Vin de France

アド・ナチュラム ルージュ ヴァン・ド・フランス 参考上代¥3,500

ラテン語で“自然に還る”の意味。フランス語で DNA を意味する ADN、細胞の世界、命の根源というメッセージ。

葡萄・樹齢:カベルネ・ソーヴィニオン 70%(17 年 75%、18 年 25%:樹齢 30 年)、アブリュー 30%(18 年:樹齢 80 年)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。カベルネの区画は粘土石灰質。

醸造・熟成:収穫は手摘み。各品種を別々に醸造。除梗した葡萄をステンレスタンクで 2 週間低温マセラシオン。

破碎せず。アルコール発酵が終わるころ圧搾、セパージュ毎にドイツ製砂岩質アンフォラでアルコール発酵を終了させる。

2017 年のカベルネ・ソーヴィニオンはドイツ製砂岩質アンフォラで 20 か月間の熟成。パートナーージュもスーティラーージュも行わない。

2018 年のカベルネ・ソーヴィニオンとアブリューは、同様のアンフォラで 9 か月間の熟成後アッサンブラージュして 3 か月間コンクリートタンクで熟成。その後ヴィンテージもアッサンブラージュして更に 3 か月間コンクリートタンクで熟成。

濾過も清澄も施さず。瓶詰め時 SO2 添加せず。



(2019) Just Juice Vin de France

ジュス・ジュース ヴァンド・フランス 参考上代¥3,500

“果汁だけ”という意味。

葡萄:メルロー30%(樹齢70年)、マルベック30%(樹齢50年)、カベルネ・フラン30%(樹齢100年)、残り10%がアプリュー(樹齢80年)、フェル・セルヴァドウ(樹齢70年)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。標高は200mほど。

醸造・熟成:メルロー、マルベック、アプリューとフェル・セルヴァドウは混醸。除梗なし、破碎なし、全房。

ステンレスタンクで30日間マセラシオン・セミ・カルボニック。圧搾後セメントタンク熟成。

カベルネ・フランは除梗するが破碎せず、ステンレスタンクで10日間低温マセラシオン。

ブレンド後熟成。醸造、熟成、瓶詰め時のSO2添加なし。

(2017+2018+2020) Coup Franc Vin de France

クー・フラン ヴァンド・フランス 参考上代¥4,000

葡萄:カベルネ・フラン 100%

(2017年15%、2018年45%、2020年40%)

樹齢:70年~100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ。

樹齢100年以上の樹はフィロキセラに耐えられた。今は根が深さ15メートルまで達している。

畑は約1ヘクタール。半分は100年以上前に植えられた。もう半分は1948年に最初の半分の葡萄の木の枝をマルコタージュ(取り木法と呼ばれる、フィロキセラ禍前の栽培方法)で植えられたもの。

畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

標高は200mほど。(馬による畑耕作)

醸造・熟成

2017年、とても良い年で醸し期間が長め。除梗。破碎はせず。

ステンレスタンクで14日間低温浸漬。発酵を終えるまで21日間マセラシオン。ピジャージュせず。発酵後に圧搾。ブルゴーニュ産の古樽で12か月熟成。

2018年、雹害のため醸し期間を短くする。除梗して破碎はせず。

ステンレスタンクで8日間低温浸漬。発酵を終えるまで14日間マセラシオン。ピジャージュせず。発酵後に圧搾。2017年とブレンドしてセメントタンク30か月熟成。

2020年、除梗して破碎はせず。

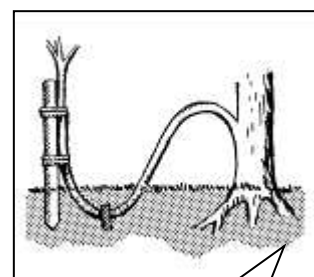
ステンレスタンクで15日間低温浸漬。発酵を終えるまで21日間マセラシオン。ピジャージュせず。発酵後に圧搾。50%を砂岩質水平アンフォラで6か月熟成。50%をコンクリートタンクで6か月熟成。

2021年3月に2017+2018とブレンド。3か月タンク熟成後に瓶詰め。

2017+2018の熟成中にSO2を2g/HL添加。瓶詰め時には添加せず。

濾過・清澄せず。重力で手動瓶詰め。

2019年は霜害が酷く、収穫量が少ないため葡萄は使用せず。



マルコタージュ:地中に枝を埋めて小株とし、根付いたら切り離す。