

Château Cazebonne シャトー カズボンヌ



Cazebonne(カズボンヌ)はガロンヌ川上流域、Saint-Pierre-de-mons(サン=ピエール・ド・モン)のコミューンで最も古い歴史を持っています。1700年、この土地は国王の顧問でありランゴン市長でもあった Pierre de Castelneau(ピエール・ド・カステルノー)卿が所有していました。4代目の子孫である Joanès de Castelneau(ジョアネス・ド・カステルノー)が1840年にサン=ピエール・ド・モンの市長となり、カズボンヌに住んでいました。今日では40ヘクタール以上を所有しており、全ての畑で有機農法を行っています。

私たちの畑はフィネスをもたらす砂とシルト、複雑さをもたらす深い砂利、粘土石灰。多様なテロワールによって様々な特徴を持つワインを提供することが出来ます。

カズボンヌは2016年、Jean-Baptiste Duquesne(ジャン=バティスト・デュケイン)が購入しました。このプロジェクトは Clos de Mounissens(クロ・ド・ムニサン)の醸造家である David Poutays(ダヴィド・プーティ)氏との出会いによって生まれました。テロワールと葡萄に敬意を払い、ビオディナミへの再転換を主導しています。

ビオディナミの定義はそれほど簡単ではありません。生態系、土壌、植物、ひいては惑星を含む天体の観点から生物への影響によって畑を導くというものです。2020年ヴィンテージからはワインに Demeter と BIO が表示されます。

ビオディナミ農法にならぶ当主のミッションは、“忘れ去られたボルドー品種の再発見”です。

ボルドーの品種といえば、ほとんどの人が赤はカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、メルローにマルベック、プティヴェルドー、白はソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカデルを想起しますが、ジャン=バティスト自身が、ボルドーに残る古い文献を読み漁った結果、1700-1900年にかけて、ボルドーには、品種の非常に多様性があったことを発見しました。(その後、この調査の結果をまとめた自著 Bordeaux - une histoire de cépages -を上梓するに至っています。)文献によると、赤白あわせて優に100を超える品種がボルドー地方全体で用いられてたにもかかわらず、1900年代に、現在我々の知る数種へと激減してしまったのです。

現代の品種選択に、とりわけ大きな影響を与えた出来事として、彼は、1956年に一ヶ月間続いた冷害を指摘します。この前代未聞の冷害により、当時のボルドー地方全体の約9割にあたる10万ヘクタール以上が新たな樹への植え替えを余儀なくされます。

そして、この時点でボルドーには、AOCならびに1953年に追加された法によって、地域ごとに“推奨”される品種(つまり現在の主要品種)が定められていました。これらの法に基づいて一斉に植樹が行われた結果、ボルドーの画一的な品種選択が完成したと彼は主張しています。

ジャン=バティストによると、この選択は、戦後の経済的要因、タンニンが多い長熟スタイルへの市場の要求が大きく関わっており、現在の自然環境や、ニーズに沿ったワイン造りに必ずしも合致するものではないと考えています。

現在、彼自身が“ラボ”と呼ぶ区画では、サン・マケール、キャスト、メリーユといった過去のボルドーの品種約60品種が栽培されており、それぞれの品種の持つ個性や環境への適応性が試されています。

シャトーは植樹に対しても強いこだわりを持っており、フィロキセラへの耐性のあるヴィティス・ラブルスカ種を台木としてヴィティス・ヴィニフェラ種を接木するに際して、通常接木済みの苗を購入、植樹するところ、シャトーでは台木を直植し、1年ほど根を張らせたのち接木を行います。

もちろん、時間も費用もかかる方法ですが、これは台木が根を地中深くに張るエネルギーと、栄養を実に行き渡らせるエネルギーを両立させるために不可欠な作業であると考えています。



2022 Pet Nat Gaz'Bonne Vin de France

ペット・ナット ガズ・ボンヌ ヴァンド・フランス 参考上代¥3,500

葡萄:セミヨン 75%、ソーヴィニオン 25% 土壌:シルト、砂礫質

醸造・熟成:2022年9月1日にセミヨン収穫開始、同7日にソーヴィニオン収穫。ゆっくりと压榨し12℃で24時間静置。天然酵母でアルコール発酵、濾過・清澄せず。



2021 Qui est Yin, qui est Yang ? Vin de France

キ・エ・イン、キ・エ・ヤン？ ヴァンド・フランス 参考上代¥3,000

葡萄:カベルネ・フラン 60%、ソーヴィニオン・ブラン 40% 畑・土壌:石灰質粘土

醸造・熟成:2021年9月23日、最後のソーヴィニオンの収穫と成熟を待ったカベルネ・フランの収穫が重なりました。白ブドウと黒ブドウの収穫日が重なることはボルドーでは一般的ではありません。

葡萄は同じタンクで発酵、熟成させます。驚くほどフレッシュで果実味があります。

骨格のある余韻はボルドー起源に由来します。