

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いたにもかかわらず、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、カステ、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えし、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。

私たちの畑は 42 ヘクタール以上に広がっています。幸運にも土壤に特徴が大きく異なる6つの区画があります。

Peyrous(ペイルー):ガロンヌ川の非常に古い沖積土壌の丘陵。レンズ豆状の粘土。メルローに優れたテロワール。

Peyron(ペイロン):更新世の沖積土壌の丘陵。砂、砂利、鉄分を含んだ粘土質。

Cazebonne(カズボンヌ):更新世の非常に細かい砂利質の丘陵。

Bouché(ブーシェ):黄土色の粘土質、白ワインにとって最上の区画です。

Darche(ダルシュ):深さ1〜3メートルに位置するヒド型石灰岩、表土に砂と砂利。

Le Maine(ル・メヌ):深さ3メートルの粘土の層、砂と砂利。

Bordeaux Pirates(ボルドー・パイレーツ)

Union des Vignerons Bordeaux Pirate は 1901 年の法律に基づく非営利団体です。“海賊”的な自由なアプローチで独立している造り手たち、業者たちを結び付けることを目標としています。

2019 年、カズボンヌの当主であるジャン＝バティストが旗頭となって立ち上げたのが Bordeaux Pirates(ボルドー・パイレーツ)です。

当初は SNS である Facebook のグループとして産声を上げました。ワイン愛好家そして生産者を巻き込んだムーブメントが高まるにつれて Bordeaux Pirates は公式認定を目指すこととなります。

『2019 年 12 月、ボルドーは固定概念を越えてもっと違うことが出来るということを示すためにボルドー・パイレーツという Facebook のグループを立ち上げました。誰でもグループに参加することが出来てこの地域で起こっている新しい出来事について話し合うことが出来たのです。メンバーは 3,000 人を越え、その 10 分の 1 は生産者たちでもあります』。(ジャン＝バティスト)

2020 年 1 月、ジャン＝バティストは6人の生産者と共にボルドー・パイレーツとしてワイン・パリの展示会に参加しました。前代未聞のこのグループは業界に大きく知られることとなったのです。2024 年では 20 名以上の生産者がボルドー・パイレーツに加盟しました。

『ボルドーでは物事はもはや動くこともなく、ワインは均一化されてしまい固定観念の象徴となってしまいました。私たちの合言葉は革新です』。(ジャン＝バティスト)

既存のボルドーのシンジケートや協会、そして複数の格付け制度はボルドーの AOC が定めた基準を元に開かれており、型破りな造り手は試飲してもらうことも取引される機会もありませんでした。この課題に取り組むため、ボルドー・パ

イレーツは専門家や愛好家との橋渡しも兼ねています。

『評論家にワインを試飲してもらう唯一の方法は組合にワインを送ることです。それが出来るのはラベルにボルドーの AOC がついていないといけません。ボルドーでは常に従順であること、他に選択肢は無かったんです。ボルドー・パイレーツは新しい革新的な生産者がワインを試飲してもらう唯一の方法になるでしょう』。(ジャン=バティスト)

ボルドー・パイレーツの参加条件

畑がオーガニック栽培以上である、もしくは転換中である。
独立審査によって少なくとも1ヴィンテージ、海賊ワインと証明されている。
これらのワインは海賊ラベルでスーパーマーケットには販売しないでください。



Entre Ami(アントル・アミ): 白、赤、ロゼ、スパークリング。いずれであっても友人とすぐに美味しく飲むことが出来るワインです。素直に美味しい味わいです。



2022 Pet Nat Gaz'Bonne (2023bottled) Vin de France

ペット・ナット ガズ・ボンヌ ヴァンド・フランス

葡萄: セミヨン 75%、ソーヴィニヨン 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 日にソーヴィニヨン収穫。ゆっくりと圧搾し 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。



2022 Entre Ami Rouge Graves

アントル・アミ ルージュ グラーヴ

葡萄: メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン 45%

醸造・熟成: 2022 年 9 月 16 日メルローから収穫開始、10 月 13 日に Cazebonne(カズボンヌ)のカベルネ・ソーヴィニヨンで収穫を終了しました。

醸造・熟成: 天然酵母でアルコール発酵、3週間のマセラシオン、24 か月間タンク熟成。
熟した果実の香り、滑らかなタンニンが特徴的で飲み心地が良くすぐに楽しめるワインです。



2024 Entre Ami Blanc Graves

アントル・アミ ブラン グラーヴ

葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 60%、セミヨン 40%

土壌:25℃を越える日が17日間続いた1年でしたが、8月末に振った雨が葡萄の成熟に有用でした。

醸造・熟成:Peyron(ペイロン)のソーヴィニヨン・ブランを9月5日、Cazebonne(カズボンヌ)のセミヨンを9月12日に収穫。

天然酵母。軽い澱引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵。

澱と共に発酵、そのままステンレスタンクで熟成。MLF 発酵。

Le Grand Vin(ル・グラン・ヴァン):【純粋な】ボルドーの伝統に従ってオーク樽で熟成させた偉大なボルドーワインです。しかしながら木質を私たちはあまり必要としていません。果実味を重視しています。



2020 Le Grand Vin Rouge Graves

ル・グラン・ヴァン ルージュ グラーヴ

葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15% 土壌:ヒド型石灰のメルロー

醸造・熟成:全て手摘み収穫。メルローは9月8日から17日。カベルネ・ソーヴィニヨンは9月27日から10月1日。

SO2を添加せず天然酵母で発酵。3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォラで発酵。濾過・清澄せず。



2022 Le Grand Vin Blanc Graves

ル・グラン・ヴァン ブラン グラーヴ

葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 75%、セミヨン 25%

土壌:25℃を越える日が17日間続いた1年でしたが、8月末に振った雨が葡萄の成熟に有用でした。

醸造・熟成:Cazebonne(カズボンヌ)のソーヴィニヨン・ブラン、Peyron(ペイロン)のセミヨンは8月30日に収穫、混醸。

ゆっくりと圧搾。12℃で24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォラ。天然酵母。アルコール発酵。

澱と共に発酵、熟成。MLF後に軽く攪拌。濾過・清澄せず。

Les Parcellaires(レ・パルセレール):私たちの所有する自由な区画から目を逸らせないような本物のワインを案内します。ラベルには私たちの意図を記します。



2022 Feldspath Terroir de Peyron Grave Blanc

フェルドシュパート テロワール・ド・ペイロン グラーヴ ブラン

葡萄:ソーヴィニヨン 100% 畑・土壌:砂質ローム質 Peyronの最上の区画。

二度に渡って異なる成熟度で収穫。一度目はフレッシュさを保たれた成熟度。二度目はもう少し成熟した段階で収穫。

醸造・熟成:手摘みで収穫。すべて除梗。砂質のアンフォアで発酵、12 カ月アンフォアで熟成。

天然酵母でアルコール発酵、濾過・清澄せず。



2022 La Macération Vin de France

ラ・マセラシオン ヴァンド・フランス

葡萄:ソーヴィニヨン 60%、セミヨン 40%

醸造・熟成:手摘み収穫。すべて除梗、タンクでブレンドして天然酵母で発酵。混醸、20 日間果皮浸漬させた発酵。

樽とアンフォアで6 か月間熟成させて瓶詰め。



2022 Astéries Terroir de Darche Grave

アステリエ テロワール・ダルシュ グラーヴ

葡萄:メルロー100% 畑・土壌:Darcheのテロワール、薄い表土にヒトデ型石灰が深さ1〜3メートル堆積しています。

サン・ピエール・ド・モンのコミューンの延長線上にある小さな区画で石灰の母岩が表土に近いのが特徴的です。

醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、温度管理しながら発酵。テラコッタのアンフォアで一年間熟成。

絹のように細やかなタンニンと表情豊かな果実味、石灰質土壌に由来する長い余韻が感じられ食欲を刺激します。



2022 Synergie Terroir de Darche Grave

シネルジー テロワール・ド・ダルシュ グラーヴ

葡萄:メルロー76%、カベルネ・フラン 24%

醸造・熟成:天然酵母、メルローは9月14日、16日、このシネルジーのカベルネ・フランは10月6日に収穫。

アルコール発酵、3週間のマセラシオン、カベルネ・フランはアンフォラで12か月熟成。メルローは樽とアンフォラで熟成させます。メルローがカベルネ・フランと見事な調和を見せています。シルキーなタンニンで硬さを感じさせることなく豊かな表現力、爆発的な果実味があり、若いうちから楽しめる偉大な赤ワイン、なのです。