

Château Lassolle シャトー・ラッソル



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・ラッソルは 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キュ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プリュー(果肉まで赤いタンチュリエ品種)、コー、フェルセルバドウ、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・ラッ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(2020+2021+2022) Little Ad Naturam Blanc Vin de France

リトル アド・ナチュラム ブラン ヴァンド・フランス

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。品種とヴィンテージがバラバラとなるため“Little”を加えて区別。

葡萄:ソーヴィニヨン・グリ 2020 年 80%、2021 年 10%(樹齢 40 年)、ソーヴィニヨン・ブラン 2022 年 10%

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。ソーヴィニヨン・グリは収穫後、除梗せず、破碎せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成。

ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ 12 か月熟成。

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。



2019+2020+2021 Le Blanc qui Tente Vin de France

ル・ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス

“誘惑する白ワイン”別の捉え方で“挑戦的な白ワイン”2019 年(80%)、2020 年(10%)、2021 年(10%)

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:手摘み。

醸造・熟成: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12か月間熟成。バトナージュせずアルコール発酵。



2022 Orange Juice Vin de France

オレンジ・ジュース ヴァンド・フランス

葡萄:ソーヴィニヨン・グリ 2022 年 55%(樹齢 40 年)、ソーヴィニヨン・ブラン 2022 年 45%(樹齢 70 年)
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:ソーヴィニヨン・グリは除梗せず、破碎せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾。
ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾。コンクリートタンク発酵、ブレンドして 6 カ月アンフォラ熟成。
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

ルージュ・ダンフォール ヴァンド・フランス

“アンフォラの軽い赤、濃いロゼ”の意味。ルージュは赤(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、ルージュ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ブラージュ。そのまま 5 か月間セメントタンク熟成。

(2021+2022) Rougé d'Amphore Vin de France

ルージュ・ダンフォール ヴァンド・フランス

“アンフォラの軽い赤、濃いロゼ”の意味。ルージュは赤(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、ルージュがキュヴェ名となりました。2
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:2021 年:アブリューを直接圧搾、プレスしたジュの上に全房の葡萄を投入。砂岩アンフォラでアルコール発酵、
醸し。2 年間熟成。
2022 年:圧搾前に低温浸漬、2021 年が入っているアンフォラにブレンドして 5 カ月間熟成。



(2020+2021+2022) Fée Main Vin de France

フェ・マン ヴァン・ド・フランス

Fait Main(手作り)」と「Fée(妖精)」を掛け合わせた名前のワイン。2020 年 80%、2021 年 10%、2022 年 10%

葡萄:メルロー50%(樹齢 80 年、赤い砂利質土壌)、アブリュー30%(樹齢 80 年、砂質土壌)

カベルネ・ソーヴィニヨン 20%(樹齢 45 年、粘土石灰質)

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:除梗した後、各品種ごとにタンクで3週間アルコール発酵。75%タンク、25%砂岩アンフォラ

2020 年は 32 カ月、2021 年は 20 カ月、2022 年は 9 ヶ月熟成。濾過も成長もせず。



(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

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・ソーヴィニヨン 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・ソーヴィニヨンはドイツ製砂岩質アンフォラで 20 か月間の熟成。バトナージュもスーティラージュも行わない。

2018 年のカベルネ・ソーヴィニヨンとアブリューは、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

“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%がアブリュー(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、アブリューとフェル・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。

2022 Coup Franc Vin de France

クー・フラン ヴァン・ド・フランス

葡萄:カベルネ・フラン 70%、メルロー30%

樹齢:メルローは 80 年。カベルネ・フランは 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。

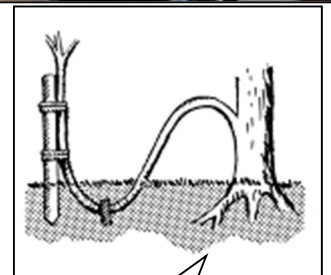
標高は 200m ほど。(馬による畑耕作)

醸造・熟成:カベルネ・フランはすべて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。そのまま 14 日間浸漬発酵。ピジャージュせず。

メルローは 75%除梗、25%全房。破碎せず。ステンレスタンクで 7 日間低温浸漬。そのまま 13 日間浸漬発酵。ピジャージュせず。

メルローはドイツ製砂岩質アンフォラで 9 か月熟成、カベルネ・フランはイタリアのアンフォラで 9 か月熟成。

濾過・清澄せず。重力で手動瓶詰め。



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。