

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パッションは、”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・ソーヴィニヨン、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、白はソーヴィニヨン・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、品種の非常な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トデ型石灰岩、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 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¥3,800

葡萄:セミヨン 80%、ソーヴィニヨン 20% 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。2023年10月瓶詰め、春に瓶内発酵を終えます。

香りと味わいを保つためデゴルジュマンを行っていません。そのため瓶内に酵母の澱が残っています。

味わい:軽やかで優しい泡立ち。澱由来のブリオッシュやほのかな蜂蜜のニュアンスに加え、クリーミーで質感のある口当たり。フィニッシュにはエレガントなほろ苦さが残り、余韻を心地よく引き延ばします。

ジャン＝バティストより:ペットナットの魅力は、その即時性と親しみやすさにあります。そのため、香りよりも口中の広がりをもたらすセミヨンを主体としました。ボルドーの伝統品種を用いた、飲み心地の良い一本です。



2022 Entre Ami Rouge Graves アントル・アミ ルージュ グラーヴ 参考上代¥3,300

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 参考上代¥3,300

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。



2022 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¥3,300

葡萄:メルロー60%、ソーヴィニヨン・ブラン 40% 畑・土壌:砂利、石灰質粘土 アルコール度数:12%

醸造・熟成:2021年9月23日、最後のソーヴィニヨ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。

葡萄は同じコンクリートタンクで発酵、12か月熟成させます。味わいは驚くほどフレッシュで、果実の躍動感に溢れています。軽やかさを持ちながら、余韻にはボルドーらしい骨格がしっかりと感じられます。

ジャン=バティストより:ブルージュ(Blouge:赤と白の混醸)は長い時を経て再び流行しています。

歴史的に見ると、赤ブドウと白ブドウを一緒に収穫することは非常に一般的な慣行でした。

多くの場合、畑にはさまざまな品種が植えられていたため、同時に収穫したほうが合理的だったのです。

このキュヴェはセルジュ・ゲンズブール(『Qui est In, qui est Out...』)へのオマージュであり、冷やして楽しめる“プレジャーワイン”です。完璧な夏のワインです!

●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 参考上代¥5,000

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

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・ソーヴィニオンは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 参考上代¥5,200

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 参考上代¥5,000

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。

味わい:レモンピールや洋梨のフレッシュさから、白桃のような熟した果実へと展開。アンフォア由来のテクスチャーがあり、ミネラルの緊張感と塩味がバランスよく共存します。フィニッシュには上品な苦味とチョーキーな余韻。

ジャン=バティストより:ソーヴィニヨン・ブランの印象を一変させてくれるワインです。



2022 La Macération Vin de France

ラ・マセラシオン ヴァン・ド・フランス 参考上代¥4,000

葡萄:ソーヴィニヨン 60%、セミヨン 40% 畑・土壌:Grave の砂質粘土 アルコール度数:12.5%

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。

味わい:オレンジのニュアンスを帯びた美しい黄金色で、やや濁りのある外観。柑橘のコンフィ、紅茶、ドライフラワー、杏の種のような香り。空気に触れるとターメリックや白胡椒のスパイス、樽とアンフォア由来の穏やかなウッドエイサが現れます。充実感のある構造、ほのかにタンニンを感じますが、驚くほどのフレッシュさに支えられています。緊張感、ボリューム、繊細な苦味のバランスが秀逸で、フィニッシュは精密で長い余韻。

ジャン=バティストより:これはオレンジワインというより「マセラシオンワイン」。

あくまで白ワインの領域に留まりながら、マセラシオンがもたらす複雑さを活かしています。



2022 Astéries Terroir de Darche Grave

アステリエ テロワール・ド・ダルシュ グラーヴ 参考上代¥4,200

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。メルローはこの特別なテロワールで卓越した表現を見せます。

地質は中期更新世の FXb2 段丘で、ソーテルヌのシャトー・ステュイローにも見られるものです。

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。

味わい:第一印象からアロマの純度の高さが際立ちます。熟した黒系果実(プラム、ブルーベリー、ブラックチェリー)に、スマイレやアイリスといったフローラル、さらにグラファイトのニュアンス。口当たりはふくよかで、太陽を感じる熟度と肉付きがありながら、決して重くはありません。タンニンはしなやかでチョーキー。ワインに躍動感とほのかな塩味のある立体感を与えています。アステリア石灰岩が緊張感をもたらし、フィニッシュにミネラルのフレッシュさを与えます。

ジャン=バティストより:木樽を使わずに偉大なテロワールワインを表現できることを示したキュヴェです。



2022 Les Galets Terroir de Cazebonne Grave

レ・ガレ テロワール・ド・カズボンヌ グラヴ 参考上代¥4,200

葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 畑・土壌:砂、砂利、小石(ガレ)、ガロンヌ川の沖積土壌カズボンヌ丘陵。

醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵。澱と共にそのままマロ・ラクティック発酵。

熟成は様々な厚さ、多孔性の異なるアンフォアで 16 カ月熟成。

味わい:ガーネットのニュアンスを帯びた深い赤色で、クリアかつ力強い外観。熟した黒系果実(カシス、ブラックベリー、プラム)にスパイスのニュアンスが重なります。味わいはストレートでフレッシュ。自然な酸に支えられています。ボディは凝縮感がありながら重さはなく、引き締まったタンニンが伸びやかな構造を形成。長いマセラシオンと澱熟成により、質感はしなやかで充実。フィニッシュは張りがあり、塩味を伴います。

ジャン＝バティストより:この品種(カベルネ・ソーヴィニヨン)でも、エレガントで飲みやすいワインが造れることを示したい。ある意味、ラングドックのクリュを思わせるボルドー。

●Cépages d'antan(セパージュ・ダンタン)

Mancin(マンサン), Castets(カステ), Bouchalès(ブシャレス), Saint-Macaire(サン＝マケール), Petit Péjac(プティ・ペジャ)…歴史あるこの地で1世紀以上も忘れられていた味わいの再発見です。私たちはこの土地で葡萄を植え替えています。



2022 Comme En 1900 Vin de France Rouge

コム・オン・1900 ヴァン・ド・フランス ルージュ 参考上代¥6,600

葡萄:ボルドーに存在していた忘れられた古代品種。

Mancin(マンサン) 9月22日収穫 45%

Castets(カステ) 9月27日収穫 25%

Petit Verdot(プティ・ヴェルド) 9月27日収穫 10%

Saint-Macaire(サン＝マケール) 10月6日収穫 10%

アルコール度数:13.7%

醸造・熟成:この2022年は気候条件が特に良好でした。3つの収穫ロットはそれぞれ天然酵母で個別に醸造され、その後500Lのオーク樽で12ヶ月熟成。2023年12月5日に瓶詰め。

味わい:鮮やかな輝きを持つ深いルビー色。赤系・黒系果実に、スミレや牡丹のフローラル、胡椒やリコリスのスパイス、そして砂利土壌を思わせる土っぽいミネラル。口当たりは柔らかく親しみやすい。

タンニンは存在感がありながらシルキーで、厳しさのないエレガントな構造を形成。

果実とスパイスが調和し、フレッシュな酸が飲みやすさと長い余韻を支えています。

ジャン＝バティストより:このワインは1900年以降失われていたスタイルです。

このキュヴェによって、タンニン構造、果実、酸、適度なアルコールを兼ね備えた「未来のボルドー」を再発見しています。

毎年この新しいグラン・ヴァン像を提示していきます。これは現在進行形のプロジェクトです。