



たる No.145

## フランス南西地方、AOCサン・モンのスペシャリスト、プレモン

**フ**ランス南西地方の生産者協同組合、プレモンのマスタークラスが、4月14日にTRUNK HOTEL(東京都渋谷区)で開催された。プレモンは5300haのブドウ畑に600の生産者を擁し、サン・モン、マディラン、パシュラン・デュ・ヴィック・ピルの3つのAOCと、IGPコート・ド・ガスコーニュのワインを生産する。プレモンCEOのオリヴィエ・ボルデー=ベース氏は「ピレネー山脈と大西洋に挟まれ、湿度が高く冷涼。固有品種が数多あり、プレ・フィロキセラの畑には樹齢200年を超える古木もある。2011年に認定されたAOCサン・モンの98%はプレモンが生産する」と説明。フランス最優秀ソムリエのグザヴィエ・チュイザ氏は「プレモンのワインはお手頃でガストロノミック。特に和食との相性は抜群」とコメントした。翌15日には、AOCサン・モンの『ル・フェット』赤(2023)・白(2024)日本限定版のアッサンプラージュを決めるイベントも開催。ワインは熟成を経て来年末以降発売を予定している。



上: 左から、プレモンCEOのボルデー=ベース氏、フランス最優秀ソムリエのチュイザ氏、プレモン プレジダントのオリヴィエ・ダバディ氏  
下: 試飲したプレモンのワイン17種。左から8・9本目のワインが『ル・フェット』(ヴィンテージは異なる)

## ボルドーでブルゴーニュを体現するシャトー・ラリヴォー

**ボ**ルドーからシャトー・ラリヴォーのオーナー醸造家ニコラ・ダブディック氏が来日、輸入元の飯田は3月24日にアカデミー・デュ・ヴァン青山校(東京都渋谷区)にて試飲セミナーを開催した。ダブディック氏はブルゴーニュの出身。ワインコンサルタントを経て、2009年にAOCカノン・フロンサックのシャトー・ラリヴォーを引き継いだ。「カノン・フロンサックはボルドーで唯一、ブルゴーニュに似たテロワールを持つアペラシオン」とダブディック氏。テロワールを表現すべく区画ごとに栽培管理、モノセパージュにこだわる。メルロを中心に少量生産のシャルドネやピノ・ノワール、カベルネ・フランも単一品種で造る。曰く「目指すワインは、ボルドーのストラクチャーではなく、華やかなアロマとフレッシュ感のあるバランスの取れたワイン」。土壌の異なるメルロ100%の4アイテムを試飲した中で、良い年にしか造らない『オールド ラリヴォー』は、余韻も長く深みのある味わいで好印象だった。



上: 娘のエリゼさん(右)と共に初来日したダブディック氏  
下: 試飲した右から『ル・ナチュラルド ラリヴォー-メルロ2020』『ル・プチカノン ラリヴォー-2020』『シャトー ラリヴォー-2018』『オールド ラリヴォー-2016』『レ・ブルーケド ラリヴォー-カベルネフラン2019』『レ・ラシーヌド ラリヴォー-ピノノワール2021』『ラフルールド ラリヴォー-シャルドネ 2021』

左から

V035、V2447、V2446、V2885、V164、V2628、V2642