

# Château Bellefont-Belcier



住所: Bellefont-Belcier 33330  
 Saint-Laurent-des-Combes  
 TEL: +33 05 57 25 79 83  
 客室数: 14 室 (うち1室はキッチン付きアパート仕様)  
 料金: 1 室 290€ ~ (朝食込み)  
 ワイナリーツアー: 宿泊に含む。宿泊しない場合は 40€ ~  
 休館日: なし  
 URL: www.vignoblesk.com



客室は14室と、シャトーの宿泊施設としては大きめの規模。結婚式や記念日のイベント、また会社の研修セミナーでシャトーごと貸し切る場合も少なくないという。イベントの場合、120人まで招待可能。いまのところ貸し切り利用はフランス人がメイン。

## オーナーの邸宅でくつろぐ楽しみ

シャトー・ベルフォン・ベルシエ



(右) 窓の外にはブドウ畑。朝の光が眩しい。(中) 廊下のコーナーにはバースペースも。随所にくつろぎ空間がある。(上) 共用スペースには、ビリヤード台やピアノなど、パッケージの時間を豊かにするアイテムが揃っている。小さなスポーツジムも完備。



ワイナート No.120





【上】19世紀の姿を残すコンクリート醸造タンク。美しいシャンデリアとタンクの色合いから、結婚式のメイン会場として人気がある。  
【下】生産本数は5万1000本、21年は新樽30%、フードル20%、1年使用の樽25%、2年使用の樽25%で熟成。



19世紀にはすでにここでブドウが栽培されていた。平地の畑は石灰質土壌、丘陵地の畑は粘土石灰質であるため、パーセルによって個性の異なるブドウが収穫できる。



Wines:

- シャトー・ル・レイレ・サルジューズ 2021(右)  
Château le Ray les Argileuses 2021
  - シャトー・ベルフォン・ベルシエ 2021(中)  
Château Bellefont-Belcier 2021
  - シャトー・トワール・サン・クリストフ 2020(左)  
Château Tour Saint Christophe 2020
- オーナーは7つのシャトーをもつ。(写真右)カスティヨン・コート・ド・ボルドーAOC。メルロ80%、カベルネ・フラン20%。(中)サンテミリオン・グラン・クリュ。メルロ65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%。(左)サンテミリオン・グラン・クリュ。メルロ80%、カベルネ・フラン20%。

※現行 2016VT 出荷中

※現行 2019VT 出荷中

敷 地面積は17ヘクタールで、畑は14ヘクタール。敷地内には小さな森があり、数年前にトリュブ栽培用の木を植え、すでに収穫にも成功。自家栽培のトリュブも、時期が合えば口にできるかもしれない。醸造施設は、ギユスターヴ・エッフェルの設計法に影響を受け、1890年に建設。重方式ワイン醸造システム、コンクリートタンクと、当時の最新テクニックが駆使された施設は、いまでも問題なく使用できる。畑の見直しは1994年から行なわれ、現在の植樹面積はメルロ72パーセント、カベルネ・フラン17パーセント、カベルネ・ソーヴィニヨン11パーセント。平均樹齢は35年。2023年ヴィンテージからは、オーガニック認証を取得した。発酵時には亜硫酸を添加せず、新樽率は30〜40パーセント程度。フロワラルなアロマをもつ、エレガントでフィネスが感じられるワインが信条だ。

シャトーに足を踏み入れると、まるで良家の友人の邸宅に招かれているような感覚に陥る。もともとオーナーの家として購入したものだというから、その感覚もあながち間違いないようだ。ベルフォン・ベルシエは、ボルドー右岸に7つのワイナリーをもつ企業家ピーター・コックが所有。ペトナムで、フランスの影響を強く受けながら育ったコックは、フランスを心から愛する人物。「いつか成功したら、フランスに家をもちたい」とずっと願っていたという。念願叶い、1980年代にボルドーに邸宅を購入。その後、ワイナリーも購入するに至った。長年のフランスでの活動が評価され、2019年にはフランス国家レジオン・ドヌール勲章オフィシエを授与されている。

すべての部屋は、異なるデザインでコーディネート。オーナーの意向として、ホテルではなく、家族の部屋だと思って部屋を整えているという。それぞれ、ワインの産地や品種名がつけられている。写真下は「ル・ピエック」。右下はスイートの「サン・ジュリアン」。広さも25㎡から70㎡まであり、ベッドのサイズも多種。子どもが一緒に泊まれる部屋や、キッチン付きの別荘などもあるので、予約時に相談してみるのがいいだろう。



ダイニングルームでは、バカラのシャンデリアとラリックのテーブルが輝く。オーナーの趣味が反映された、こだわりの空間である。

シャトー専属シェフが手がける料理は、フランスの家庭料理をガストロノミックにアレンジしたもの。手前から、メインのアッシュ・マルマンティエ。右上が葉を添えたカボチャのポタージュ。

