



Winart NO.91

来日生産者インタビュー

フランス France / ローヌ Rhône

シャトー・ド・モンフォーコン

Château de Montfaucon
Text : Megumi Nishida

リラックの地において500年にわたるワイン造りの歴史をもつシャトー・ド・モンフォーコンの当主であり、2015年よりリラックAOC協会の代表を務めるロドルフ・ド・パンスは、10年までリラックを名乗っていなかったという。「我が家はこの地のワインがコート・デュ・ローヌと呼ばれていた時代からワインを造っていたので、いまま名前を変えるつもりはなかったんです」。

とはいえ、この地のポテンシャルの高さは確信していた。1910年以降シャトーを治め

た女性当主は、元詰めをやめて協同組合へブドウを売却していたが、UCデヴィスで学んだのち国内外で研鑽を積んだロドルフは、95年の当主兼任とともに元詰めを再開。樹齢の古い畑を買い増し、現在は60haを所有する。

「リラックは赤、白、ロゼの3つがAOCに認められている稀有な産地。それだけテロワールに多様性があるということ。歴史あるワイナリーとして、リラックの名を広めるのも使命のひとつだと考えています」。

ロドルフ・ド・パンス
Rodolphe de Pins

当主。11世紀に建造されたモンフォーコン城では、16世紀にワイン造りを開始。18世紀にピエモンテ出身であったロドルフの祖先が城を引き継ぎ、現在に至る。



バロン・ルイ 2011 V 258
Baron Louis 2011

comment
カシスやプラム、ダークチェリー、ガリグの香り。しなやかで層の厚い果実味に、レザーや下草などのアーシーな風味、ブラファイトやスパイスも加わる。飲み頃：Now~2024(3,456円)

data
Gn55%、Sy15%、サンソー15%、カリニャン10%、ムールヴェードル5%。粘土質を含むシルト砂質に石灰岩の小石土壌。樹齢約90年の古木。



ヴァン・ド・ムッシュール・バロン 2011 V 072
Vin de Monsieur le Baron 2011

comment
スマイル、ブラックベリー、ガリグの高い香り。スマイレやバラを思わせるフローラルな風味を、白い石の鉱物感が支えた、複雑でエレガントなワイン。余韻も長い。飲み頃：Now~2025(7,344円)

data
15品種。各畑選りすぐりのブドウを混醸し、12カ月熟成。トップキュヴェだが、リラック規定以外の品種が混ざるため格付けはIGPガール。(輸入元：ともに飯田)



フランス France / ローヌ Rhône

シャトー・ペスキエ

Château Pesqué
Text & Photo: Megumi Nishida

シャトー・ペスキエは1970年代はじめにフレデリック・ジョディエールの祖父が地元の作家から購入。73年のAOCコート・ド・ヴァントウ(現在はヴァントウ)昇格に尽力し、当時、この地で主流だった量重視から質重視に変換すべく、いち早く畑の整備に着手した。その後、父が89年に協同組合から独立し元詰めをスタート。フレデリックと弟アレックスが03年に家業を引き継いだ。現在はヴァントウ山の南側斜面に、約100haの自社畑を所有している。

「キーワードは標高。畑のほとんどが標高300~400mの高地だから、酸がしっかり残る。川沿いの産地より収穫は3週間遅く、10月初旬のことも多い。ヴァントウ山から吹き下ろすミストラルの影響も強く、果皮が厚くなるのも特徴。土壌は基本的には三疊紀に形成された石灰質が主ですが、場所によって沖積土や酸化鉄を含む粘土もある。このような独自のテロワールによって、ヴァントウのワインは南ローヌの中で唯一の存在となっているのです」。



クインテセンス・ブラン 2012 V 073
Quintessence Blanc 2012

comment ※現在 2014VT 出荷中
グレープフルーツ、パッションフルーツ、黄色い花の華やかな香り。熟した洋梨の果実味、レモンピールのほろ苦いシトラス風味。濃れた白い石の鉱物感が一体となった、リッチで硬質なワイン。飲み頃：Now~2023(3,888円)

data
ルーサヌ80%、クレレット20%。標高300mの痩せた石灰質土壌。ルーサヌは樽発酵、クレレットはステンレス発酵。



アルテミア 2012 V 2252
Artemis 2012

comment ※現在 2014VT 出荷中
ワイルドローズ、ガリグ、カシス、ブラックベリーの香り。ブラックベリーの果実味に、スパイスやドライフラワー、濃れた白い石の鉱物感が加わった、凝縮感がありつつも複雑で洗練された味わい。飲み頃：Now~2024(参考価格7,020円)

data
樹齢80年のGn50%、50年のSy50%。もっとも標高の高い単一畑。小石が多く痩せた石灰質土壌。(輸入元：ともに飯田)



フレデリック・ジョディエール
Frédéric Chaudière
広報担当。ワイン造りは弟のアレックスが担う。リラックのモンフォコン、ジゴンダスのサン・コムラとローヌ・ギャングの名で共同プロモーションを行ない、来日回数も多い。

