

クリュ・アルティザン協会前会長のメドック農家系職人シャトー

# Château d'Osmond



メドックの北部、サンテステフから西へ、内陸部に数キロ入ったところにシサックの村はあります。

1987年よりこの地でオーナーであるフィリップ・トレソル氏自らが畑を耕し醸造を行っているのがシャトー・ドスモンです。

シャトー・ドスモンの全約8.5ヘクタールの畑は、シサックのシャトー脇と近隣の区画と、シサックの南・ポイヤックの内陸部に位置するサン・ソヴールにあります。

小石の多いサンテステフやポイヤックのジロンド河近くの土壌と比べると内陸部は砂の多い土壌が広がっており、そのため、メルロー種の比率が高くなっています。

現在は6種類の品種を栽培。メルロー、カベルネソーヴィニオンを中心に、カベルネフラン、プティヴェルド、マルベック、カルメネルを造っています。また、食用に楽しみとしてシャスラやミュスカなども極少量植えており、ブドウ造りへの愛情と遊び心が感じられます。



1998年からプロテクション・レゾネ(サステイナブル・ヴィティカルチャー: 持続可能なブドウ栽培)を実践、2000年からは除草剤を使用していません。

最低限必要な農薬などは極力薄めて1回の使用量を少なくし、数回に分けるなどの工夫で、自然環境を尊重した農業を実践しています。



左)収穫時のフィリップ・トレソル氏。オーナーである彼自身が栽培・収穫・醸造・販売まで全てを行う、まさにアルティザン(職人)。

右)古典的な縦型のプレス機。ボルドーの伝統製法を尊重したワイン造りを行っています。この伝統遵守はクリュ・アルティザンの規定にも入っています。

フィリップ・トレソル氏は2014年までクリュ・アルティザン協会の会長を務めた人物で、この格付けの復活にも尽力しました。

「クリュ・アルティザン」はメドック地区において「グラン・クリュ」「クリュ・ブルジョワ」などとともに1800年代から公式に認められていた団体です。戦中・戦後の混乱期に自然消滅した形になったものの、1990年代から再認識され、2002年にはメドックの8つのオペレーションにおいて詳細な規定を設け、2006年に正式に44のシャトーが格付けされ交付されました。

小規模で家族経営、各オペレーションの基準を遵守して造られ、秀逸であること、などが格付けの条件です。

グラン・クリュやクリュ・ブルジョワに格付けされたシャトーのように豪華で貴族的、大規模な造り手がボルドーのイメージとは思いますが、そこはボルドーの一側面でしかなく、クリュ・アルティザンのような小規模で優良な生産者も当然ながら存在するのです。



冗談好きで遊び心のあるフィリップ・トレソル氏はワイン造りにもその精神が表れています。良年のみの限定品プティヴェルド100%のワインなどはその代表作。左は小型タンクで造ったカベルネ・フランの白ワインを試飲しているところです。こうした試みをもみても彼が心からブドウ栽培とワイン造りを楽しんでいるのが感じられます。

ワイン造りの忙しい合間を縫ってクリュ・アルティザンのプロモーションでヨーロッパ各地に出向いていたフィリップ・トレソル氏。団体の前代表として、高品質のワインの造り手として、彼がボルドーの小規模生産者を牽引しているのは間違いありません。そして、弊社アストルは彼のようなアルティザン・ボルドーを応援していきます。

Artisan Bordeaux

クリュ・アルティザン協会前会長が造るメドック農家系ワインの代表作

# Château d'Osmond "Cru Artisan" 2012

シャトー・ドスモン "クリュ・アルティザン"



1987年よりサンテステフの内陸部シサックにフィリップ・トレソル氏が所有し、オーナー自ら畑を耕し醸造を行っているシャトー・ドスモンはあります。

フィリップ・トレソル氏は2014年までクリュ・アルティザン協会の会長を務めた人物で、この格付けの復活に尽力しました。約10ヘクタールの畑は1998年からプロテクション・レゾネ(サステイナブル・ヴィティカルチャー:持続可能なブドウ栽培)を実践、2000年からは除草剤を使用していません。

天候に恵まれた良年2012年。厳しい選果により収量は37HL/ヘクタールに抑え、ピュアで凝縮した果実感と細やかなタンニンが心地良い上質なヴィンテージです。一日のほとんどを畑で過ごし、車に乗るよりトラクターに乗る方が多い、彼こそがまさしくボルドーのアルティザンです。



M.Philippe TRESSOL フィリップ・トレソル氏

クリュ・アルティザン協会前会長で格付けの復活に尽力した人物です

- オペレーション : オー・メドックAC (シサックとサン・ソーヴール)
- 作付面積 : 8.15ヘクタール
- 土壌 : 地表・砂性砂利質 地中・粘土石灰質
- 農法 : 1998年よりプロテクション・レゾネ。2000年から除草剤不使用。
- 植樹比率 : 9000本/ヘクタール
- 平均樹齢 : 37年
- 生産量 : 50HL/ヘクタール
- 品種 : メルロ48% カベルネ・ソーヴィニヨン40% プティ・ヴェルド12%
- 生産本数 : 50000本
- 熟成 : 12カ月の樽熟成(新樽比率30%)
- 希望小売価格 : OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)

〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F

TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166

URL:<http://www.sa-astre.com>

Artisan Bordeaux

0.7Haから3600本のみ！ プティ・ヴェルド100%の珍しいオー・メドックワイン

## Le Petit Verdot du Château d'Osmond Cuvée Spécial 2012

ル・プティ・ヴェルド・デュ・シャトー・ドスモン・キュヴェ・スペシャル



サンテステフの内陸部シサクに1987年からフィリップ・トレソル氏が所有し、オーナー自ら畑を耕し醸造を行っているシャトー・ドスモンはあります。

フィリップ・トレソル氏は2014年までクリュ・アルティザン協会の会長を務めた人物で、この格付けの復活に尽力しました。約10ヘクタールの畑は1998年からプロテクション・レゾネ(サステイナブル・ヴィティカルチャー:持続可能なブドウ栽培)を実践、2000年からは除草剤を使用していません。

プティヴェルドの区画はシサクとサンソヴールに合わせて0.6ヘクタールのみ。生産本数たった3600本の、世界的にも珍しい、プティ・ヴェルド100%のスペシャルキュヴェです。

品種由来の豊かなタンニンと酸味が楽しめます。スパイシーな味わいやジビエ料理などに良く合います。



**M.Philippe TRESSOL フィリップ・トレソル氏**

クリュ・アルティザン協会前会長で格付けの復活に尽力した人物です

- アペラシオン : オー・メドックAC (シサクとサン・ソーヴール)  
作付面積 : シサク0.3ヘクタール サン・ソーヴール0.3ヘクタール \*プティヴェルド  
土壌 : 地表・砂性砂利質 地中・粘土石灰質  
農法 : 1998年よりプロテクション・レゾネ。2000年から除草剤不使用。  
植樹比率 : 9000本/ヘクタール  
平均樹齢 : 37年  
生産量 : 27ヘクトリットル(ほか、6ヘクトリットルはロゼ・エピュールに使用) \*プティヴェルド  
品種 : プティ・ヴェルド 100%  
生産本数 : 3600本  
熟成 : 12カ月の樽熟成(新樽比率50%)  
希望小売価格 : OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)  
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F  
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166  
URL:<http://www.sa-astre.com>

Artisan Bordeaux

# Château d'Osmond Rosé Epure 2012

シャトー・ドスモン・ロゼ・エピュール



1987年よりサンテステフの内陸部シサックにフィリップ・トレソル氏が所有し、オーナー自ら畑を耕し醸造を行っているシャトー・ドスモンはあります。

フィリップ・トレソル氏は2014年までクリュ・アルティザン協会の会長を務めた人物で、この格付けの復活に尽力しました。畑仕事大好きな彼は、カベルネやメルロ以外にも食用も含めた数々の品種を栽培したり、また、自家消費用に黒ブドウから白ワインを造るなど、遊び心にも満ちたブドウ愛が感じられるアルティザンです。その彼の造る極少量生産のロゼが”エピュール”です。

“エピュール”とは木や石に携わる職人の昔からの用語で、石職人や大工が最終的な形を決める前に素材の石や木に引く”下描きの線”を差します。フィリップ・トレソル氏の祖父は大階段をつくる専門の職人で、リブルヌ地区のシャトーなども手掛けていたということもあり、また、彼自身、赤ワイン以外への挑戦という意味も込めて“エピュール”という名前を付けました。

小さなステンレスタンクで20°C以下でゆっくりと発酵し、フレッシュな果実味を閉じ込めるように通常より早い2013年3月に瓶詰します。

魚料理、パテや生ハム、しっかりとした具のあるサラダなどと一緒に召し上がっていただくと幸せな気分になります。

**アペラシオン** ヴァン・ド・フランス（シサック、サン・ソーヴール）

**オーナー** フィリップ・トレソル氏

**栽培面積** (全)8. 15ヘクタール

**土壌** 地表・砂性砂利質 地中・粘土石灰質

**品種** カベルネ・ソーヴィニオン50% プティ・ヴェルド50%

**製法** セニエ法

**希望小売価格** OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)  
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F  
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166  
URL:<http://www.sa-astre.com>