

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

シャトー・ドスモン



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があります。1987年よりこの地でオーナーであるフィリップ・トレスト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つのアペラシオ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、各アペラシオンの基準を尊重して造られ、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。

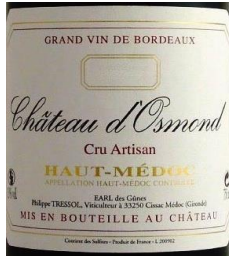


冗談好きで遊び心のあるフィリップ・トレソル氏はワイン造りにもその精神が表れています。良年のみの限定品プティヴェールド100%のワインなどはその代表作。左は小型タンクで造ったカベルネ・フランの白ワインを試飲しているところです。こうした試みをもみても彼が心からブドウ栽培とワイン造りを楽しんでいるのが感じられます。

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
前クリュ・アルティザン協会会長が造るメドック農家系ワインの代表作
Château d'Osmond Cru Artisan 2018

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。8.3ヘクタールの畑は1998年からプロテクション・アンテグレ(減農薬”リュット・レゾネ”をしつつ、持続可能な環境農法”サステイナブル・ヴィティカルチャー”を行うこと)を実践。2000年からは除草剤を使用していません。

農業・醸造を行うことにより発生する廃棄物の徹底管理や水やエネルギーの節約など、環境全般を配慮したスタイルを追求している人物でもあります。

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2018年ヴィンテージです。

カベルネ・フランで白ワインを造るなど、遊び心と柔軟な思考を持つフィリップ・トレソル氏。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。

アペラシオン	オー・メドックAC (クリュ・アルティザン)
畑の場所	シサック、サン・ソーヴール
オーナー	フィリップ・トレソル
作付面積	8.3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・アンテグレ(減農薬と包括的な環境農法) 2000年から除草剤不使用。
植樹比率	7000~10000本/ヘクタール
平均樹齢	40年
品種	メルロ53% カベルネ・ソーヴィニオン35% プティ・ヴェルド12%
熟成	12カ月の樽熟成(新樽比率20%)
生産本数	25,000本/年
希望小売価格	OPEN

Artisan Bordeaux

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 2014

ル・プティ・ヴェルド・デュ・シャトー・ドスモン



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・トレソル氏はクリュ・アルティザン協会の前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。プティ・ヴェルドがよかった年だけ少量造る、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。

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を務めたワイン職人です。



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 *プティヴェルド種
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。
平均樹齢	30年
品種	プティ・ヴェルド 100%
熟成	12カ月の樽熟成(新樽比率50%)
生産本数	約3,600本/年
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>