

フロンサックのペトリュスを本気で目指す Chateau de Carlmagnus

シャトー・ド・カルルマグニユス



リブルヌの東、ドルドーニュ河に臨む人口約1000人ほどの小さなフロンサックの町から北へ1Kmほど丘を登った見晴らしの良い一等地にシャトー・ド・カルルマグニユスはあります。

オーナーのアルノー・ルー・ウリエ氏(写真)はフロンサックやカノン・フロンサックでいくつかのシャトーを所有するワイン生産者の家系に生まれ、家族の経営するシャトーで学んだ後、祖父の代より続くこのシャトーを1998年に引継ぎました。

ドルドーニュ川やイール川をはじめ、リブルヌやポムロールを見渡せる高台にあるシャトー・ド・カルルマグニユスは銘醸地サンテミリオンの台地とほぼ同じ標高です。

ボルドー右岸の地区のテロワールにはこの「標高」という考え方が重要視されています。なぜならば、この右岸地区は地層の湾曲ではなく、川の浸食によって起伏が形成されており、標高と地質が一致することが多いからです。

このカルルマグニユスの地も同標高のサンテミリオンの丘のように石灰岩質の地層が地表近くにあります。

(写真下) 丘の頂上にある館からはリブルヌの街やポムロール、サンテミリオンの丘が見渡せます。



館を取り囲むように広がるなだらかな斜面にある5ヘクタールの畑は粘土石灰質の土壌で、理想的な日照と水捌けが望め、メルロー種の生育には最適なテロワールとなっています。

栽培は、ビオへの固執はありませんが、可能な限りリュット・レゾネに近づけるように自然を尊重した農法を実践しています。

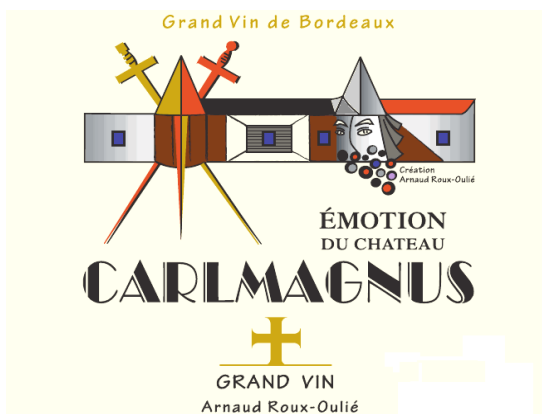


『モダンとクラシカルの融合を実現したシャトー・ド・カルルマグニユス』

カルルマグニユスとは、8世紀にフランク王国の隆盛を極めたシャルルマーニュ大帝(カール大帝)の名をラテン語表記したものです。シャルルマーニュ大帝はフランス各地にブドウ栽培・ワイン造りを奨励させたとも言われるワイン好きで、フロンサックの土地ともゆかりがあり、アキタニア戦争終結期にフロンサックに城や砦を築いたり、スペイン遠征の際には好んでフロンサックワインを買い占めたという逸話もあります。

カルルマグニユスの名は、縁のあるシャルルマーニュ大帝への敬意とフロンサック随一のワイン造りを目指すアルノー・ルー・オリエ氏の決意を表したもののようです。フラッグシップでもあるシャトー・ド・カルルマグニユスは、手作業での収穫の後、100%徐梗・選別しキュヴェゾンは木製の醗酵槽(28℃・約3週間)にて行います。エレヴァージュはバリック(新樽50%)で18か月間行います。自然酵母を使うなど、土地の個性と味わいを大切に考えた醸造を行っています。

圧倒的な凝縮感とシルキーな質感、フロンサックらしいスパイシーで複雑な芳香を持つこのワインは『フロンサックのペトリュスを目指す!』というアルノー・ルー・オリエ氏の意気込みを感じる、高いクオリティのフロンサック・ワインです。



『よりクラシカルなボルドーの追及をしているエモーション・ド・カルルマグニユス』

写真左: 樽熟成庫。芸術家肌のアルノー・ルー・オリエ氏自身が描いた絵がシャトーのいたるところに飾られています。セカンドラベル、エモーション・デュ・シャトー・カルルマグニユスのエチケットも彼自身のデザインによります。また、2本剣が同エチケットにみられるのは、彼がフェンシングのフランス代表選手だったからです。

平均樹齢が10年ほどの若い区画からのブドウで造るこのセカンドラベルは、手作業での収穫の後、100%徐梗・選別しキュヴェゾンはセメント製のタンクで約3週間(28℃)、エレヴァージュは30%の新樽で12か月間行います。シャトーから少し離れた場所にあるカベルネフランを少量ブレンドすることにより味の複雑さを表現しています。

フロンサック特有のスパイシーさと凝縮した果実味、程よい樽の風味が絶妙なバランスで一体となった仕上がりはこのシャトーの実力の高さを示しています。

2014年からはコンサルタントをアンジェリユスで知られる『ユベール・ド・ブアール氏』に依頼。これからのカルルマグニユスも楽しみです。



鍛え抜かれた肉体と、感性豊かなアルノー氏の造るワインは、まさしくパワフルで、かつ、しなやかな気品を兼ね揃えた仕上がりになっています。訪問する度にいつも振舞ってくださる名物のフォアグラのテリーヌは彼の造るワインにリアージュしています。



シャトー・フラン・マグニユス Ch Franc Magnus

アルノー・ルー・ウリエ氏は、フロンサックの町から北西に7キロほどのサンジェルマン・ド・ラ・リヴィエールの近くにも「シャトー・フラン・マグニユス」を所有しており、コストパフォーマンスの良いボルドー・スペリールACワインを造っています。フレッシュさとブドウらしさを引き出す造りでコンクリートタンク醗酵、ステンレス熟成を行っています。

シャトー・フラン・マグニユスの畑の地下には石灰岩質が広がり、ガロロマン時代の石切り場跡の洞窟が広がっています。洞窟は広大で何フロアかに分かれているほどで、ワインの貯蔵庫にも使われています。

右) 遊び心のあるアルノー氏は電気カートで洞窟内を案内してくれます。

下) 洞窟の奥は樽が貯蔵してあったり、泉が湧き出ている場所があったりもします。

下右) 洞窟の入り口。畑の下50cmには石灰岩質が広がっているのがわかります。



Château de Carlmagnus 2014

シャトー・ド・カルルマグニユス



環境に配慮した土壌作りと栽培方法をおこなっています。

柔らかい表土は30cmも掘ればサンテミリオン丘の上部の様な石灰岩質に当たります。

オーナーのアルノー・ルー・オリエ氏は祖父の代より続くこのシャトーを1998年に引継ぎました。ドルドーニュ河を見下ろす高台にあるシャトーはサンテミリオン台地とほぼ同じ標高。南向きの急斜面にある畑は粘土石灰質の土壌で、理想的な日照と水捌が望め、メルロー種の生育に最適なテロワールです。【カルルマニユス】とは、フロンサックの地とゆかりの深いシャルルマーニュ大帝の名をラテン語表記したもので、シャルルマーニュ大帝への敬意とフロンサック随一のワイン造りを目指すアルノー・ルー・オリエ氏の決意を表したものです。

『モダンとクラシカルの融合を実現したシャトー・ド・カルルマグニユス』

手作業での収穫の後、100%徐梗・選別しキュヴェゾンは木製の発酵槽にて(28°C・約3週間)。エレヴァージュはバリックで18か月間行います(新樽50%)。

圧倒的な凝縮感とシルキーな質感、フロンサックらしいスパイシーで複雑な芳香を持つこのワインは『フロンサックのペトリュスを目指す!』というアルノー・ルー・オリエ氏の意気込みを感じる、高いクオリティのフロンサックです。2014年からはコンサルタントとしてユベール・ド・ブアール氏に依頼。より精密で完成度の高いワイン造りを行っています。

アペラシオン

フロンサックAC

土壌

粘土石灰質

品種・植樹密度

メルロー 100% 5500本/ha

平均樹齢

約35年

作付面積

5ha

希望小売価格

OPEN



フロンサックのテロワールを熟弁するアルノー・ルー・オリエ氏

《テイステイングメモ》

ブラックベリーなどの濃い色のベリー系果実を凝縮させた風味が力強く全面に感じられます。ペッパーやスパイス、樹脂系のニュアンス、バニラや燻し香が広がりを持たせています。力強さを十分に持ったフロンサックでもトップクラスのメルローワイン。ポテンシャルもあり少なくとも今後10年は成熟過程が楽しめるでしょう。

《マリアージュ》

スパイスを効かせた牛肉のステーキ、フォアグラのパテやテリーヌ。ロックフォールチーズなどと良く合います。

株式会社 アストル (L'Astre)

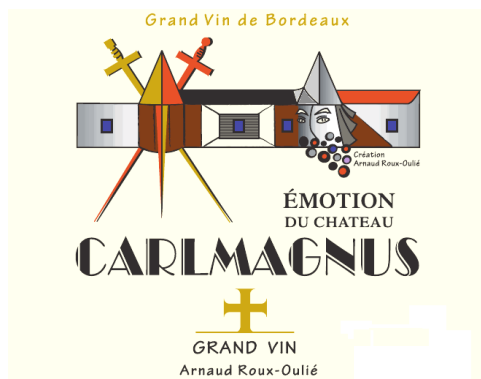
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F

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

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

Emotion du Chateau CARLMAGNUS 2012

エモーション・デュ・シャトー・カルルマグニユス



【シャトー・カルルマグニユス】のオーナー、アルノー・ルー・オリエ氏は祖父の代より続くこのシャトーを1998年に引継ぎました。ドルドーニュ河を見下ろす高台にあるシャトーはサンテミリオン台地とほぼ同じ標高。南向きの急斜面にある畑は粘土石灰質の土壌で、理想的な日照と水捌が望め、メルロー種の生育には最適なテロワールです。『よりクラシカルなボルドーの追及をしているエモーション・ド・カルルマグニユス』

【エモーション・デュ・シャトー・カルルマグニユス】は【シャトー・ド・カルルマグニユス】の畑の中でも平均樹齢が10年ほど若い区画からのぶどうで造るセカンド・ラベルです。

手作業での収穫の後、100%徐梗・選別しキュヴェゾンはセメント製のタンクで約3週間(28°C)、エレバージュは30%の新樽で12か月間行います。フロンサック特有のスパイシーさと凝縮した果実味、程よい樽の風味が絶妙なバランスで一体となった仕上がりはこのシャトーの実力の高さを示しています。

オペレーション	フロンサックAC
土壌	粘土石灰質
品種	メルロー100%
平均樹齢	約30年
作付面積	5.65ha
希望小売価格	OPEN



《テイステイングメモ》

華やかで濃縮感のあるカシスやベリー、キイチゴの果実味。程よい飲み応えのあるメルロらしいシルキーなタンニン。ようやく飲み頃に入った2012年は、いきいきとした果実感あふれる旨味の詰まったフロンサック・ワインです。

《マリアージュ》

フォアグラのパテやテリーヌ、鶏肉や羊の煮込み料理などと良く合います。

株式会社 アストル (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

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

Château Franc Magnus 2014

シャトー・フラン・マグニユス



フロンサックの町から北西に7キロほどのサンジェルマン・ド・ラ・リヴィエールの近くにシャトー・フラン・マグニユスがあります。オーナーであり栽培・醸造も行っているアルノー・ルー・オリエ氏はフロンサックに所有するシャトー・ド・カルルマグニユスを地区トップクラスに成長させた人物です。

地中には石灰岩土壌が広がり、50cmほどの地表はメルロー種に適した粘土石灰質土壌が広がっています。フラン・マグニユスの畑の下には実際にガロ・ロマン時代の石切り場跡の洞窟があります。

全て手摘み収穫。破碎をせずに醗酵をさせるという独特な醸造法を用い、タンニンと果実の風味を引き出しています。ミネラル感と純粋なブドウらしい果実味に溢れる早い時期から飲み頃を迎えるアイテムです。



ブドウ畑の下の石灰岩と洞窟

アペラシオン	ボルドー・シュペリユール
コミューン	サンジェルマン・ド・ラ・リヴィエール
栽培面積	13ヘクタール(南・南西向き)
土壌	粘土石灰質土壌 (地中:石灰岩土壌)
平均樹齢	35年
生産量	90000本
収穫量	52HL/ヘクタール
醸造方法	手摘み収穫。破碎せず醗酵。清澄・ろ過を行う。ステンレス熟成。
アッサンブラージュ	メルロー90% カベルネ・フラン10%
希望小売価格	OPEN

《テイステイングメモ》

純粋なブドウ感と華やかさのあるベリー系果実の風味。適度な重さのフルーティ系メルローワインです。

《マリアージュ》

チーズ、肉系のテリーヌ・パテから、肉料理全般に幅広く合わせられます。

株式会社 アストル (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

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