

# Castel Vieilh La salle

ボルドー地方  
カステル・ヴィエイイ ラ・サル

世界に誇る銘醸地ボルドーの究極自然派  
畑を取り巻く生物たちと共に生きるビオディナミスト  
純粋なる大地のパワーを感じさせる天使のようなナチュラルワイン



2009年7月、シャンパーニュの生産者を訪問した時にお土産に貰ったクラシックなボルドー瓶。あまりの慈悲深い味わいに衝撃！ボルドーの常識が覆されました。そして翌年2010年6月にこの地カステルヴィエイイを目指しました。

サンテミリオンから18キロ南下したドルドーニュ河とガロンヌ河の間に広がるEntre-Deux-Mers(アントル・ドゥ・メール)地区にCastelviel(カステルヴィエイイ)という村があります。1920年、レオン・ジョーマンが6人の子どもの養うために農地を購入し、麦・タバコの栽培と豚・牛・ロバなどの家畜を飼育し始めたのがこのドメヌの起源となります。そのうち農業技師となった息子モリスは1961年にブドウの樹を植えることを決意しました。農薬や化学薬品が人体や生態系にダメージを及ぼす事を知っていたモリスは当初より農薬などを一切使用しない農法(ビオロジック)を行っていました。2003年にはさらに意欲的にビオディナミ農法へと転換、現在はレオンのひ孫である4代目のミカエルと妻エレーナを中心に家族でワイン造りに精力を注いでいます。ボルドー全域でも稀少なビオディナミストはこの地アントル・ドゥ・メールでもわずか2生産者のみとされています。

真南向きの日当たりの良い雄大な丘に広がる畑の土壌は粘土石灰質。夏の暑さのため粘土が深く割れ、根が地中深くまで降りていくのが特徴。できるだけ手を加えない栽培を心がけ、除草剤や化学肥料、加えてボルドー液も散布せず、植物性のコンポスト、ハーブやミネラルをベースとした調合剤にホメオパシー(代替治療の一種)のレメディ(療剤)を加え、ディナミゼ(攪拌)したものだけを散布しています。作業は月のサイクルに準じて行い、土・空気・水・植物・生きとし生けるもの、すべてが共生し得る環境づくりを目指し日々研究を重ねています。ジョーマン家には「寝れない夜はグラスワイン1杯を飲んで寝れば良い」という教えがあるほど。ワインは栄養のある食べ物であり、ハーブティーのようにリラックスする飲み物という位置づけだからこそ、できるだけ手を加えないワイン造りにこだわっているのです。

醸造においても唯一添加するのは火山から生まれた天然硫黄のみ。最低24ヶ月の熟成期間を設けじっくりと時間をかけワインを育てるように骨格を与えていきます。アロマ、フレッシュさ、繊細さを保つためフィルターも使用しません。ミカエルは「4800年前から人間は自然にブドウを育ててきた。19世紀に誕生した化学肥料と農薬は本当に必要なものなのか？このまま使用を続けたら農産物は変化してしまう」と現状を変える必要があるといい、ソーテルヌのビオディナミ生産者などと協力し、一切の化学薬品を使用しない栽培・醸造にこだわる「biodynamique de Gascogne」というアソシエーションを立ち上げ、農業や人智学(アントロポソフィー)について研鑽を積んでいます。

【33843】Grande Cru des Bords d'eau グランドクリュ デ ボール ドウ13			【53443】Castel Vieilh カステル・ヴィエイイ 08		
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称	ヴァン・ド・フランス	
参考小売	¥2,700	JAN:4571455206874	参考小売	¥3,200	JAN:4582138365160
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	
栽培/認証	ビオディナミ / -		栽培/認証	ビオディナミ / デメテル <b>SOLD OUT</b>	
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	土壌	面積
	粘土石灰	南・119m	6.3ha・25hl/ha	粘土石灰	6.5ha・27~30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 60% カベルネフラン20% カベルネソーヴィニオン20%		品種 (収穫/樹齢)	メルロー 50% カベルネフラン25% カベルネソーヴィニオン25%(手摘み/平均40年)	
醸造 酵母	自生酵母		醸造 酵母	自生酵母	
発酵	除梗後、5日間醸し デキュベ(大きな開放桶で、ゆっくりカルボニック 方式で発酵)し圧搾 ステンレスタンクで16日間発酵		発酵	セメントタンクで約15日間発酵	
熟成	セメントタンクで24ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		熟成	セメントタンクで24ヶ月熟成 フィルターなし	
SO <sub>2</sub>	発酵後:16mg/L(イタリアの火山の硫黄) トータル:12mg/L未満		SO <sub>2</sub>	発酵後:天然硫黄を極少量	
アルコール度	12.6%		アルコール度	12%	
特徴	アントル・ドゥ・メールで半世紀前から無農薬栽培を続ける4代目ミカエルが手がける「海岸の大増水」という名のキュヴェです。ボルドー3品種をデキュベ後、圧搾し発酵、セメントタンクで24ヶ月熟成しました。ややオレンジを帯びたガーネットの外観に黒蜜、プラムのアロマを感じます。冷涼感がやさしく包む果実に際立つ酸の伴奏と細やかなタンニンがリズミカルな味わいを演出します。		特徴	アントル・ドゥ・メールで半世紀前から無農薬栽培を続ける生産者の4代目ミカエルはブレバレーションやコンポストを自家製で造る本気のビオディナミスト。ボルドーの常識を覆すピュアな味わいを造りだします。オレンジがかったガーネット色、漬け込んだベリー、クローブやナツメグのスパイス香が複雑に絡み、細やかなタンニンに高めの酸と溢れ出る旨味が調和する飲み頃ヴィンテージです。	

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

## 【ディオニーとの出会い】

2009年夏、シャンパーニュのビオディナミスト、アラン・レオを訪問した我々に「友達が造るこのボルドー最高なので皆さんでどうぞ」とプレゼントされたのがカステルヴィエイイとの出会い。フランスの旅も終盤にさしかかったある夜、ホテルのオープンテラスで抜栓し味わってみると、全員から「おいしい〜〜!」と歓喜の声が漏れたのでした。メルロー主体でこんな芳醇で丸みのあるナチュラルなボルドーは初めて!全員が目を丸くしていました。それもそのはず、ディオニーが求めるボルドーワインはそんな簡単には見つからないと日頃から話題に上がっていたので、突然降って湧いた天使のようなボルドーワインに全員が驚きを隠しきれませんでした。人と人の繋がりで、世界の銘醸地として名高いボルドー×ビオディナミ農法による卓越したワインを皆さまにお届けできることになりました。これぞ究極の自然派ボルドーです!

*Diony*