Crus Artisans du Medoc

クリュ・アルティザン・デュ・メドック

職人による手造りボルドー「クリュ・アルティザン」

2006年よりボルドーの公式格付けとして「クリュ・アルティザン」が認められました。このグループの存在は1868年から記録に残っていますが、20世紀に入ってから暫くは忘れられた存在になっていました。しかし1991年にシャトー・ミカレやシャトー・ガデ・テールフォールなどの生産者が再結集し活動を再開。2006年にボルドー公式格付けとしての認可を得ました。

「クリュ・アルティザン」とはメドック地区で家族経営でブドウ栽培から醸造・販売までを行う、小規模生産者達の格付けです。5年毎にブラインドによる試飲を行い格付けの見直しがされますが、現在はメドックの36生産者が認可されています。彼らの多くは所有畑10ha以下。自らの手で耕作が可能な範囲の畑で『自分が飲みたいワイン』を造る事にこだわっています。その為、彼らのワインにはテロワールに加えて、造り手の個性もしっかりと表現されています。

Château Linot シャトー・リノ/Saint-Estèphe

著名シャトーが軒を連ねるサン・テステフ村の片隅にひっそりと佇む、家族経営の小さな造り手です。100ha以上の畑を持つ造り手が多いボルドーにおいて、彼らの所有畑は0.6ha、年間生産本数は僅か4,500本程です。まさにボルドーのガレージワインと呼ぶにふさわしい造り手ですが、細やかな手仕事で良質なワインを造り出しています。

シャトー・リノは1930年代に僅か0.1haから始まりました。現当主のヨハン・ジュスト（Yohan Juste）は、MOF（国家最優秀職人章）を授与されたフランスを代表する木工職人ですが、2009年に祖父が亡くなった事をきっかけにシャトーを引き継ぎ、2014年には隣接する大叔父の畑を借り受けて所有畑を0.6 haに拡大しました。また、古い厩舎を改築して最新の醸造設備も備えました。シャトー名に使われている「リノ」は、ヨハンが幼い頃、祖父の畑に“リノット”と呼ばれる小さな鳴き鳥を度々見に訪れていた、という思い出に由来しています。

シャトー・コス・デス・トゥルネルの畑に隣接した畑は、表土に砂利を含む粘土質で、日当たりにも恵まれブドウが十分に熟します。職人らしい緻密な醸造により、豊かなタンニンを滑らか且つエレガントに仕上げたワインは、長期熟成が可能ながらも、若いうちからも楽しめるワインに仕上がっています。

当主ヨハン・ジュストと妻

Château Micalet シャトー・ミカレ/ Haut Medoc

栽培担当の兄ダミアン（左）
醸造担当の弟ドミニク（右）

3世紀にわたり家族経営を続けるシャトー・ミカレ。古い記録には1800年代後半より兼業でワインを造っていたと記されています。その当時から既にパリのコンクールでグランプリを獲得するなど、そのワインは高い評価を得ていました。

シャトー・ミカレでは2004年に3haの畑からビオロジック農法の導入を始め、2006年には所有する全ての畑で転換を完了しています。またメルローの比率の高さもシャトー・ミカレの特徴です。カベルネ・ソーヴィニヨンが主体のメドック地区ですが、本来は伝統的にメルロー主体のワインが造られていました。伝統的ワインへの回帰を目指し、シャトー・ミカレでは現在メルローを主体に仕上げています。醸造も極めて伝統的な手法。全て手摘みで収穫したブドウは、1970年代から使われている古いプレス機で圧搾。基本的に発酵は天然酵母のみを使用しますが、万一発酵が始まらなかった場合にはビオ酵母を添加する等柔軟に対応しています。熟したメルローのシルキーな口当たりと良質の酸が心地良く、まるでブルゴーニュの様な繊細さを持つボルドーです。

Château Gadet Terre Fort シャトー・ガデ・テールフォール/Medoc

シャトー・ガデ・テールフォールは1921年より続く生産者です。メドック地区の最西端、ジロンド川の左岸下流の大西洋に近い村でワイン造りを行っています。彼らはブドウ栽培の他に家畜の飼育や林業も行うメドックの典型的な兼業農家です。ワイン造りを担当するのは3代目のアナイ・ベルナール（Anaïs Bernard)。農園で働く家族や親戚に囲まれて育ちましたが、一時は家を離れパリの名門経営大学院へ進み、税務監査官として働きました。しかし、一人っ子だったアナイは祖父の代から続くブドウ畑を守る為に、家業を引き継ぐ事を決意。ボルドーへ戻ると醸造学校に編入してワイン造りを学び、2011年より父と共にワイン造りを始めました。現在はアナイが当主となり、親戚の畑も含めて栽培と醸造の指揮をとっています。

アナイは新しい挑戦として、2018年より有機農法への転換を始めました。祖父の時代と同様に家畜の馬や牛で畑を耕し、彼らの糞を肥料にします。ブドウ畑の周辺に所有するアカシアの森は、伐採した木を木材として販売していますが、畑のパリサージュの為の杭としても使用します。また、この森はブドウ畑の周囲の生態系を守る大きな役目も果たしています。兼業農家ならではの、自給自足のブドウ造りが、今も実践されているドメーヌです。

3代目当主
アナイ・ベルナール

FIC Wine

シャトー・リノ

Château Linot

シャトー・コス・デス・トゥルネルに隣接する砂利を含む粘土土壌の区画。手摘みで収穫後、厳格な選果。フレンチオーク樽（新樽率33％）で18ヶ月の熟成。生産量は4,500本のみ。

品種： Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%
タイプ：赤
ビンテージ：2019
バーコード：
ケース入数：750ml×6
商品コード：LVLN19
小売価格：¥7,000（税抜）

シャトー・ミカレ

Château Micalet

メドックの本来の伝統的なワインに回帰したメルロー主体の赤。手摘みで収穫後、旧式プレス機で圧搾。天然酵母のみを使用し、ステンレスタンクでゆっくりと発酵。最初はステンレスタンクで6ヶ月、その後フランス産のオーク樽で12ヶ月熟成。新樽比率は30％。

品種：Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 30%,
Petit Verdot 5%
タイプ：赤
ビンテージ：2019
バーコード：3760187470047
ケース入数：750ml×12
商品コード：MCL019
小売価格：¥4,500（税抜）

シャトー・ガデ・テールフォール

Château Gadet Terrefort

メドック地区の西部（砂礫）と東部（粘土石灰）の異なる2区画のブドウを使用。2019年よりビオロジック農法へ転換中。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽20%）で、12ヶ月熟成。
滑らかなタンニンと果実味が心地良く、バランスがとれたワイン。飲み頃の蔵出しヴィンテージもおすすめです。

品種： Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%
タイプ：赤
ビンテージ：2018
バーコード：3760175890314
ケース入数：750ml×12
商品コード：CHGT18
小売価格：¥3,000（税抜）

株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部 〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル2F TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472

FIC Wine