

# エチケットに踊る 100年戦争の英雄 「プランス・ノワール」



## INTERVIEW

シャトー・タイヤック  
**Mr. SATURNY**  
 & Mrs. Annick  
 サトゥルニ夫妻  
 聞き手 谷口 恵美



## コート・ド・ブール

# Chateau Tayac

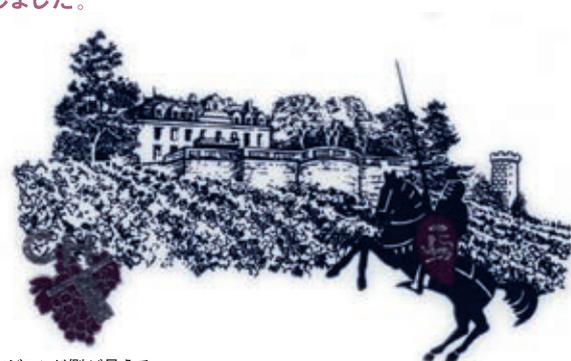
シャトー・タイヤック

英仏100年戦争は、イギリス国王エドワード3世がフランス王位継承を要求して始まりました。その先陣を切ってフランスに乗り込んだ息子ウエールズ公エドワードは、黒い甲冑に身を包み次々とフランス領を統治していきます。その勇姿にフランス側から悪魔のように恐れられた彼は、黒太子/ブラック・プリンス(プランス・ノワール)と呼ばれました。一方で黒太子エドワードは、騎士道の鑑としても有名で、1356年のポワティエの戦いで捕虜にしたフランス王のジャン2世に対して、非常に礼儀正しく接したとの逸話があります。

ボルドーを含むアキテーヌ地方を統治した際に、黒太子が逗留したのがまさにここ「Chateau Tayac(シャトー・タイヤック)」です。今でもChateau Tayacには、当時に改修された、気高く強化された外壁・見張り台として建てた屋上の塔などが残されています。

このChateau Tayacで造られるワインは、メドックの格付シャトーに肩を並べる味わいと注目されています。元リッツホテル・シェフソムリエ、ジャン・ドリュック氏にボディのしっかりしたこくのある赤ワインと評価された事がきっかけです。シャトーの全ブランドは、現オーナーファミリーが試行錯誤し造り出しており、上品な味わいが楽しめます。代表的な3銘柄のエチケットには勇壮な黒太子とシャトーが描かれています。

今回、現当主サトゥルニ夫婦にファミリーで取り組むワイン造りについてお聞きしました。



## コート・ド・ブールにあるChateau Tayac のブドウ畑の特徴は？

場所はドルドーニュ川とガロンヌ川が合流しジロンド川となる直前の右岸に位置しています。すべての畑が真南に面しており、川からの反射熱で春先の霜被害にあうことのないほど太陽に恵まれています。シャトーの土壌は石灰粘土質で、手入れは大変ですが上品なブドウが育つ土壌となり、上質なワインを造るブドウを育てるには最適な場所です。1ヘクタールに5500本しか植えておらず(メドック地区では1万本)ゆったりたっぷりと太陽の光を浴びて糖度の高いブドウができるのです。

## 現在のオーナーであるサトゥルニ夫婦が シャトーを引き継いだのは？

1959年のことです。前オーナーが引退して、約20年ほどあまり整備されていない状態でした。そこで、30ヘクタールに及ぶブドウ園をすべてを完全にオーバーホールしなければなりません。1本ずつ植樹の状態を確かめながらの作業でした。しかしその中で、素晴らしい木にも巡り会いました。

## 赤い茎のメルロとの出会いですね

畑の手入れの時、アニック(夫人)が発見しました。紫がかった赤色をした木があることに気づき鑑定をしたところ、メルロの亜種であることが分かり、“メルロ・ア・キュルージュ”〔茎の赤いメルロ〕と名付けられました。房につながる茎の部分の部分が赤く、その実は通常のメルロより果皮

が厚いのが特徴です。

## 具体的にどのような ワインになるのですか？

果皮が厚いので「貴腐菌(ボトリティス・シネレア菌 灰色カビ菌)」にも負けません。果皮の要素も多く、グリセロール、タンニンの影響で色調が濃く、深い色合いのワインに仕上がります。独特のコクと深みが生み出されます。

## 代表するワインにブレンドされていますが、

特別に作柄が良かった年につくる「キュヴェ・プレスティージュ」にブレンドしています。メルロ・ア・キュルージュ20%と、樹齢25~50年のカベルネ・ソーヴィニオンを主体とするブドウを長期発酵後、リムザン産とアリエ産オークの新樽で18ヶ月熟成します。非常に濃密な深紅色が印象的で、8~20年熟成が飲み頃です。

## 他の主要銘柄の特徴も教えてください。

「キュヴェ・レゼルヴ」はカベルネ・ソーヴィニオンとメルロを50%ずつ使用し、樽熟成を1~2年させます。ルビーがかった深いガーネット色で、2品種のブドウの特徴とバランスを楽しんでください。「キュヴェ・ルビー」は10年~18年のメルロを90%以上使い4~5年の古樽で熟成させ、凝縮感ある果実味がひろがります。非常にコストパフォー



上: 摘み取られたブドウは最新器具でジュースに搾り、醸造を待つ。  
右: ギザギザが多い独特なメルロ・ア・キュルージュの葉を持つフィリップ氏

マンスに優れていると思います。

## 現在は二人のご息が中心となって 運営されていますが…。

長男のフィリップがブドウ栽培を手がけています。良いブドウの収穫がなによりワイン造りのスタートです。1本ごとの照射時間、畑の傾き、生命力ある土壌、古い物で樹齢50年以上に達しているブドウの活力を見極めて、手入れから収穫にいたるまで全て手作業で行います。次男ルイックは醸造の研究をしており、シャトーのワイン醸造をしています。伝統的製法を守りつつ、近代的設備も導入することで高い品質をめざしています。新しいワインのプランも色々あるようです。

## 新しい銘柄として今回

### <レ・テラス>を発表されました。

2001年のメルロ・ア・キュルージュは、十分な熟度と大変素晴らしい凝縮感を兼ね備えた並外れて素晴らしい出来でした。



### Cuvée Prestige

キュヴェ・プレスティージュ  
特別に作柄の良い年にしか造られないプレスティージュワイン。メドック級に勝るとも劣らない品質です。  
VT1996年, 750ml,  
参考上代 ¥5,000 (税抜)



### Cuvée Rubis

キュヴェ・ルビー  
生き生きとしたルビー色のメルロ中心のワイン。ブラックチェリー・プラムなどを思わせるフルーティな香り。  
VT2002年, 750ml,  
参考上代 ¥2,500 (税抜)



### Cuvée Réserve

キュヴェ・レゼルヴ  
ドライプラムや柑橘類のジャムのような香りとバニラ・クローブ等スパイスな香りが入り交じった複雑で上品な香り。  
VT1998年, 750ml,  
参考上代 ¥3,700 (税抜)

私たちは長年、優しい味わいを持ち、プレスティージュに匹敵するような長熟タイプのワインを造ることを検討してきました。この2001年ヴィンテージは、まさにこの計画を実現するに相応しい年であると考えたのです。

「レ・テラス」は、メルロ・ア・キュ・ルージュを90%、カベルネ・ソーヴィニオンを10%使っています。若々しいタンニンながら、十分に熟成した肉厚な果実味があり、バランスも良く口当たりもなめらかです。今後もメルロ・ア・キュ・ルージュの作柄がよい年を選び生産するつもりです。

**エチケットも可愛い花畑ですね。**

メルロ・ア・キュ・ルージュが植えられている畑では、毎年春の時期に黄色いシヨートチューリップが咲きます。そこで今回のワインのモチーフにしたのです。

**魅力的なラインアップになりましたね。**

とても高いレベルのカベルネ・ソーヴィニ



オンを用いた「プレスティージュ」、そしてとても高いレベルのメルロを用いた「レ・テラス」をラインアップに併せ持ち、カベルネ・ソーヴィニオンの好きな方、メルロが好きな方、いずれにもハイレベルのワインをお楽しみいただけたと思います。ぜひ一度、味わってください。

**Les Terrasses**

**レ・テラス**

若々しいタンニンながら、十分に熟した果実味とのバランスも良く、口当たりもなめらか。  
VT2001年,750ml,  
参考上代 ¥5,000(税抜)



**ワイナリーで発明されたガスを使った  
簡単ワインボトル保存アイテム**

**PRIVATE PRESERVE**

プライベートプリザーブ



ワインは、いかに酸化を防いで保存するかが大切です。「プライベートプリザーブ」は、米国のあるワイナリーが樽貯蔵に使用していた不活性ガスをヒントにできたワイン保存用品です。開栓ボトルにストローを使って1~2秒吹き込むと、空気より重いガスがワインと空気を遮断します。そのまま立てて静かに保管してください。無味無臭でワインに影響を与えず1週間からそれ以上も風味を生かせるので今レストランやワイン愛好家に注目されています。

**プライベートプリザーブ**

1,800円 (税込1,890円)

●成分/窒素ガス75%、炭酸ガス25%  
※ストロー2本付

お問い合わせは  
(株) グローバル 0120-60-9686まで

