



シャトー・フレイノー フランスノブルドー

ムートン・ロートシルトの醸造家も舌を巻いた規格外のブルドーAOC！名もなき小さなシャトーが造る、AOC ブルドー・シュペリユールという概念では評価しきれないメドック仕込みの極上ワイン！樽熟成の可能性を再認識させられる、これぞ掘り出し物のワイン！下手なサンテミリオンより完成度が高いです…。

◆Chateau Freyneau シャトー・フレイノー

シャトー・フレイノーは、1897年より続く歴史あるシャトー。ブルドーとサンテミリオンの間、ガロンヌとドルドーニュからそれぞれ10kmずつ離れたモントゥサンに位置します。現在は55ヘクタールのブドウ畑を所有し、ブドウ樹の平均樹齢は約35年。シャトーは2019年から【Haute Valeur Environnementale】というサステナブルの認証を受けています。

現当主はEric Maulin(エリック・モーラン)が務めます。エリックは、シャトー・ラトゥール、ムートン・ロートシルト、ラフォン・ロシエ、ポンテ・カネなど、数々のブルドー格付けシャトーで醸造経験を積んだ醸造家。

“樽熟成の魔術師”と謳われるエリックは、収穫したブドウの状態を見極め「ワインの可能性を最大限に引き出す為の樽熟成」を行います。使用する樽にはかなりのこだわりがあり、仕込みワインに対してメーカーや木の産地・製造工程まで細かく指定して作らせます。

また、樽の原材料には樹齢が高く木目の細かい物を指定します。木目が細かい方が樽熟成中にワインへの酸素供給がされやすいからです。これによりワインの舌触りがまろやかになり結果的に完成度の高いワインに仕上がります。

【樽熟成】について話をすると、大抵は“樽香”の話に意識が向きます。もちろんそれも重要な事ではあるのですが、【樽の材質によるワインへの酸素供給の話】をするのはエリック以外に出会った事はありません。彼に樽の話させると何時間もその話に付き合わされる羽目になります…これが“樽熟成の魔術師”と言われる所以です。

このような目には見えない技術一つ一つを積み重ねる事によって生み出されるエリックのワイン。今回ご紹介するワインは、AOCこそブルドー・シュペリユールですが、我々が持っているそのイメージを見事覆してしまうほどのワイン…これぞ“メドック仕込み”と感じさせてくれるワインです。

かつてエリックが、シャトー・ムートン・ロートシルトの醸造家とブラインド・テイastingで出来上がりのワインを競った時、ムートンの醸造家がエリック氏のワインを「これは自分のワインではない。自分のワインより優れたワインだ、負けた…」とまで言わしめたといいます。エリックのワインがいかに完成度の高いものかがお判りいただける逸話だと思います。

実際にこのワインを飲んでみると、素晴らしい樽熟成の技術とポテンシャルを感じる事が出来ます。それこそ、メドックのカベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインであれば十分理解出来るポテンシャルなのですが、この地域(アントゥル・ドゥー・メール)の、しかもメルロー主体のワインでこれほど熟成能力を持つワインに出会った事はありません。

同じメルロー主体のワインが造られるポムロルやサンテミリオンの下手なワインなら、10年経てば果実味もなく単に熟成感だけが残るワインは、残念ながらいくらでも存在します…。しかし、エリックのワインは違います。この時点で8年熟成、そして、このレベルの生き生きとした酸と果実味を保っている…素晴らしい！**これ、本当にAOCブルドー・シュペリユールなんですか？**





シャトー・フレイノー・キュヴェ・トラディショナル 2014年 AOC ボルドー・シュペリユール（業務用）

参考小売価格 **3,600** 円(税別)

Chateau Freyneau Cuvée Traditionnelle AOC Bordeaux Supérieur

- ◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620678
- ◆メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、カベルネ・フラン&マルベック 5%

メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、カベルネ・フラン 5%、マルベック 5%。トラディショナルが造られる畑の平均樹齢は 40 年。粘土質と石灰岩の土壌。生産量は 35hl/ha とかなりの低収量。14ヶ月樽熟成(内新樽 25%使用)。熟した黒系果実の香り、タバコ、カシス、プラム、オーク、そして革のニュアンスも。フレッシュさと熟成感が非常にバランスよく表れている。果実味は濃厚で、タンニンは綺麗に丸くなり、現時点で 8年熟成しているが、一般的なボルドー・シュペリユールではこの熟成能力はまずありえない。まさに AOC という概念で測ってはいけない極上ボルドー・ワイン。



【4本セット】レ・ソリスト・パー・フレイノー 2019年 AOC サンテミリオン・グラン・クリ

※メスシリンダー(100ml) 1個付き 参考小売価格 **20,000** 円(税別)

4bts set Les Solistes Par Freyneau AOC Bordeaux Supérieur

- ◆赤ワイン(辛口)／750ml×4本 ◆フランス／ボルドー ◆JAN:4582245861067
- ◆各 メルロー100%、カベルネ・フラン 100%、マルベック 100%、プティ・ヴェルドー100%

LES SOLISTES (レ・ソリスト)はシャトー・フレイノーのオーナーの遊び心満載で造られたワインです。カベルネ・フラン、メルロー、マルベック、プティ・ヴェルドーの4種類のブドウ品種をタマゴ型のタンクで別々に醸し瓶詰めしました。ボルドー・ワインの特徴は、ブドウ品種をブレンドし複雑性を出していくのが特徴で、モノセパージュ(単一品種)で商品化をすることはほとんどありません。実際、ボルドーのワイナリーはアルコール発酵とマロラクティック発酵が終わった段階で、ブレンド作業を行います。それぞれの品種の特徴を理解し、ブレンドすることでワイナリーの独自性を出していきます。そして、そのブレンド作業を我々もやってみよう！というのがこのセットです。セットに付いてくるメスシリンダーで、皆さまが好きなようにブレンドして頂き、それぞれのブドウの個性を生かしたブレンドワインをお楽しみください。

■□■レ・ソリスト ブレンドワインの楽しみ方■□■

①まずは、ブドウ品種ごとに試飲をして品種の特徴を理解する！

メルローは果実味豊かでふくよかな味わい。カベルネ・フランは華やかでシャープなイメージ。マルベックは少し野性的な果実味と少し雑味がある。プティ・ヴェルドーはスパイシーで味わいが強く洗練さに欠ける。

②有名ワインのブレンド比率を真似てみる！

- 2015 シャトー・シュヴァル・ブラン 55%メルロー、45%カベルネ・フラン
- 2019 シャトー・オーゾヌヌ 40%メルロー、60%カベルネ・フラン
- etc...

③プティ・ヴェルドーがなぜ主力品種にならないか確かめる！🔴Point

100% プティ・ヴェルドーと 80%プティ・ヴェルドー 20%メルローを比べてみる。おそらくあまり味わいの変化は感じられない。次に、100%メルローと 95%メルロー 5%プティ・ヴェルドーを比べてみる。おそらく 5%プティ・ヴェルドーを入れた方が味わい深いものになると思います。

④自分の感性を信じて、自分好みのブレンド比率を造ってみる！

※必ず吐器を用意して全部飲まないように・・・

