

Saint-Émilion

Château Forge Cèste

<シャトー・フォルジュ・セレスト>

<生産者について>



なっている。

「テラス・ド・フィジャック」を中心に、現在 7 ha を所有する当主の Matthieu Verhaeghe/マチュー・ヴェラージュ氏は、約 200 年間続くワイン生産者の家庭に生まれた。2001 年に農業の学校を卒業すると、2003 年にサンテミリオンに 0.48ha (3000 本)、さらに 2006 年に 1 ha の畑を購入。更に 2012 年に 3 ha と徐々に畑を増やしていった。2018 年に Château Forge Cèste という新しいブランド名でオーガニックかつ酸化防止剤無添加のサンテミリオンを初リリース。ヨーロッパの認証ユーロリーフに加えて、アメリカの USDA 認証も取得している。USDA 認証は栽培、醸造方法、酸化防止剤無添加でないと取れず、より厳しいともいえる認証でもあるため、現在認証を取得しているのは、サンテミリオンではこの生産者のみと

<栽培について>

2003 年にワイナリーを始めた時からオーガニック栽培に取り組み、ビオディナミに極めて近い農法を行なっている（カレンダーは使用、プレパレーションは 501 のシリカしか使わない）。そもそもマチューは農家の家に生まれているので、動物や植物は身近な存在で自然な流れで農業学校に進んだ。しかし、大量の化学薬品を使用することについては違和感を持っていた。父は学校で学んだ規定量の半分しか使っていなかった。一方、マチューが子供のころから親しく家に入り出していた、農業技術者でもある父の友人が「その気になれば、農薬を使わないビオロジックって方法があるんだよ。まずはコンバージョンから初めてみたら」と教えてくれたのをきっかけに、ビオロジック栽培について学びはじめた。月の満ち欠けに従って作業することなどを教えてもらったが、「マヤやエジプト文明でも伝統的に行なわれてきた方法なので、理屈にあっている」と感じていた。ビオディナミ農法のもうひとつの条件となる、



プレパレーションについては 2013 年と 14 年にいくつかを試してみたが、特に有用と感じなかったため、使用していない。

一方でボルドー液、土壌に残る銅の使用量には非常に注意を払っている。海から 100 km、比較的平坦な土地柄でもあるため、湿度が高めで、南仏などと比べればブドウ樹が病気にしやすい環境だ。ボルドー液も欠かすことができないが、必要量だけを使うようにするため、ミルデューを完璧に防ぐことに重きを置かず、樹に負担のない範囲で防ぐということをめざしている。妄信的にビオディナミワインを造るというのではなく、自分の頭で考えてから採用し、化学薬品を避けるという一貫した信念は、酸化防止剤無添加で造るという彼の醸造法にも表れている。

<畑について>

主となる畑の場所は、シャトー・フィジャックやヨン・フィジャックなどがある「テラス・ド・フィジャック（フィジャックの丘）」にある。正確にはシャトー・トリアノンとヨン・フィジャックの間に位置し、フィジャックとシュヴァル・ブランを臨む畑だ。平均樹齢 40 年のメルローが 60%、50 年のカベルネ・フランが 30%、交互に植わっている。砂と酸化鉄を含んだ粘土で構成される土壌で、砂が果実味と香り、酸化鉄が味にタイトさとミネラル感を与える。

<醸造について>



「SO₂はあたかも『新樽 200%』のたえのように、元のワインのピュアな味わいを隠してしまう」と、2018年のリリースはSO₂を醸造時にも瓶詰時にも使用しないことを決めていた。エノログに相談すると「醸造場がかなり清潔だからできると思う」と保証してくれた。実際「醸造所の床で飯が食えるくらいにしている」と彼が語るように、醸造所はじつに清潔に保たれている。不純物の多い樽は使わず、タンク発酵のみだが醸造中に少量ずつ酸素を加える「ミクロ・オキシダシオン」という技術によって、還元や欠陥臭のないクリーンな酸化防止剤無添加ワインを造り上げている。また、ボルドーで一般的な「アッサンブラージュ」ではなく、混醸を採用している点も興味深い。アッサンブラージュよりも味わいがよくまとまるためだ。畑でも選果しながら熟

したブドウからタンクに入れていくが、カベルネフランはメルローよりも10日ほど遅れて熟すので、ワインにはメルローの果実味に加えてほどよいフレッシュさや爽やかさがもたらされるという。

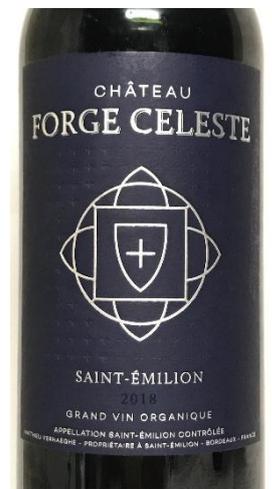
Sanit-Emillion Grand

土壌：シリス（花崗岩や珪砂岩の風化した物質）。栄養素に乏しく保水性の低い土壌/平均樹齢：45年/品種：メルロー80%、カベルネ・フラン 20%/仕立て：グイヨ・サンプル/密植比率：6~9000株/ha 無農薬除草剤不使用 植物性コンポスト フイトセラピー 月のカレンダーなどを活用。

USDA 認証 ユーロリーフ認証 オーガニックワイン

品種/メルロー 80%、カベルネフラン 20%の混醸 SO₂ 無添加 清澄に卵白を使わないヴィーガンワイン
ラベルはワインに由縁のある月のカレンダー（星のめぐり）と大地、十字架とテンプル騎士団を表している。

コメント：引っかかりがまったくなく、フルーティで飲みやすく、ゆったりと広がりのある味わい。サンテミリオン独特のテクスチャーの滑らかさ、冷たさもよく表現されている。



輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-25-8 神宮前コーポラス 203

TEL：03-6451-1030 FAX：03-6451-1031 Email：info@vin-x.jp

