

Château Lassolle シャトー・ラツソル



ボルドーから流れるガロンヌ河の上流域に連なるシュッド・ウエスト地方は、その品質と価格のパフォーマンスにおいて、注目を浴びています。

しかし南西地方のワインという名で、この異なる伝統を持った産地に共通したスタイルを見出すことはできないでしょう。

なぜなら共通した土着品種もなければ、歴史も、土壌もすべて異なるモザイク状のテロワールがそこには存在しているからです。まさに【フランスの新世界】と言える新しい流れが生まれてきているのです。

地域の個性、この土地の人々が培ってきた意思、そして私達の感覚と情熱のマリアージュを反映させているのです。

ガロンヌ河右岸に位置し、海洋性気候の影響で温暖で湿気が多いという葡萄にとって最適な条件を持つコート・デュ・マルマンデは、エリアン・ダ・ロスを始め新世代の台頭が著しい注目のオペレーションです。

シャトー・ラツソルは 2002 年、ロームシュタイン(Romestaing)の地にステファニー・ルーセル(Stephanie Roussel)女史によって設立されました。

ステファニーは経済学、法学を学んでいました。しかし、ワインの世界に惚れ込み、ボルドーのビストロで働いた後にヴィニユロンの道へ進みました。

畑はボルドー、ソーテルヌ地区から続く砂礫土壌に石が混じります。

1947 年、1960 年に植樹されたマルマンデ伝統の古木であるアブリュー(果肉まで赤いタンチュリエ品種)、コー、フェルセルバドウ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローが除草剤、化学肥料、合成肥料なしで育てられています。そして、フィロキセラ禍によって接ぎ木を施していない樹齢 100 年を越える古木、フランド・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。

彼女を導いたのはブルゴーニュの母、ラルー・ビーズ・ルロワ女史です。バイオダイナミによる栽培方法はルロワに師事しています。土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。

2013 年ごろより、イタリア産の卵型アンフォラタンクを採用し増やしています。

この卵型はφ黄金比率によって形成されており、角が無い形状のため、手を加えることなくアンフォラの中でジュースが自然と滞留し循環するのです。そのため、人為的なピジャージュを施すことはありません。

また、適度な酸化を促すことにより、ワインに緊張感を与えます。

当初 4 個から始めたアンフォラですが、毎年 3~4 個増やしていく予定です。

現時点(2015 年)ではアンフォラ 100%によるキュヴェはありませんが、将来的に目標としています。

シャトー・ラツソルではマセラシオン・カルボニックは施しません。土壌の特徴をより鮮やかに表現するためにはマセラシオン特有の香りは避けた方が良いという判断です。

基本的には全房で発酵させますが、成熟度の高いヴィンテージは過度なタンニンを避けるため除梗します。

破碎はごく軽く、もしくは一切しません。

NV(2020+2021+2022) Little Ad Naturam Blanc Vin de France**リトル アド・ナチュラム ブラン ヴァンド・フランス 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)**

ラテン語で“自然に還る”の意味。フランス語でDNAを意味するADN。

細胞の世界、命の根源というメッセージ。品種とヴィンテージがバラバラとなるため“Little”を加えて区別。

葡萄:ソーヴィニヨン・グリ 2020年 80%、2021年 10%(樹齢40年)、ソーヴィニヨン・ブラン 2022年 10%

畑・土壌:畑はセパージュごとに栽培、土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

標高は 200m ほど。

醸造:収穫は手摘み。ソーヴィニヨン・グリは収穫後、除梗せず、破碎せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成。

ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ 12か月熟成。

収穫後、醸造、熟成、瓶詰め時 SO2 添加せず。濾過・清澄せず。ポンプを用いず重力で瓶詰め。

**2017+2018 Le Blanc qui Tente Vin de France****ル・ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス 参考上代¥3,600 (税込¥3,960)**

“誘惑する白ワイン”別の捉え方で“挑戦的な白ワイン”2017年(20%)、2018年(80%)

葡萄:セミヨン 100% 収穫量:2017年:10hl/ha 2018年:20hl/ha のブレンド

樹齢:109年。接木されていないフラン・ド・ピエ。今は根が深さ 22メートルまで達している。

畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

収穫:(2017年)手摘み。(2018年)手摘み。

醸造・熟成:(2017年)全房のままプレス後、低温でデブルバージュ。セメントタンク発酵。

ドイツ製砂岩質卵型タンクで4か月間熟成。

バトナーージュせずアルコール発酵。

(2018年)全房のままセメントタンク発酵。発酵中にプレス後の果皮を少量加え1か月半浸漬。

2017年とブレンド後、ドイツ製砂岩アンフォラで12か月間熟成。その後ステンレスタンク熟成。

2019+2020+2021 Le Blanc qui Tente Vin de France**ル・ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)**

“誘惑する白ワイン”別の捉え方で“挑戦的な白ワイン”2019年(80%)、2020年(10%)、2021年(10%)

葡萄:セミヨン 100% 収穫量:2017年:10hl/ha 2018年:20hl/ha のブレンド

樹齢:109年。接木されていないフラン・ド・ピエ。今は根が深さ 22メートルまで達している。

畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。 収穫:手摘み。

醸造・熟成:全房のままプレス後、低温でデブルバージュ。セメントタンク発酵。

ドイツ製砂岩質卵型タンクで12か月間熟成。バトナーージュせずアルコール発酵。

2022 Orange Juice Vin de France**オレンジ・ジュース ヴァンド・フランス 参考上代¥3,800 (税込¥4,180)**

葡萄:ソーヴィニヨン・グリ 2022年 55%(樹齢40年)、ソーヴィニヨン・ブラン 2022年 45%(樹齢70年)

畑・土壌:畑はセパージュごとに栽培、土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

標高は 200m ほど。

醸造:ソーヴィニヨン・グリは除梗せず、破碎せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾。

ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾。コンクリートタンク発酵、ブレンドして6か月アンフォラ熟成。

濾過・清澄せず。ポンプを用いず重力で瓶詰め。



(2018+2019) Rouge d'Amphore Vin de France

ルージェ・ダンフォール ヴァンド・フランス 参考上代¥3,200 (税込¥3,520)

“アンフォラの軽い赤、濃いロゼ”の意味。ルージェは赤(ルージュ)とロゼを掛け合わせた造語。

赤でもなくロゼでもないため、ルージェがキュヴェ名となりました。2018年15%と2019年85%のブレンド。

2018年は霜、雹害が多く生産量は少なかった半面、熟度が高く凝縮した葡萄が生まれました。

2019年は収穫量も多く、フレッシュ。健全でバランスのととても良い葡萄です。

葡萄:アブリュー100% 畑・土壌:二つの区画。樹齢84年と23年。

土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。標高は200mほど。

醸造・熟成:手摘み収穫。葡萄をケースごと4日間冷蔵庫で寝かせ、その間に酵素発酵が始まる。

35%を全房のまま直接圧搾、果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す。

全体を圧搾後、2018年の同じキュヴェとアッサンプラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。

(2021+2022) Rouge d'Amphore Vin de France

ルージェ・ダンフォール ヴァンド・フランス 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

“アンフォラの軽い赤、濃いロゼ”の意味。ルージェは赤(ルージュ)とロゼを掛け合わせた造語。

赤でもなくロゼでもないため、ルージェがキュヴェ名となりました。

葡萄:アブリュー100% 畑・土壌:二つの区画。樹齢84年と23年。

土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。標高は200mほど。

醸造・熟成:2021年:アブリューを直接圧搾、プレスしたジュの上に全房の葡萄を投入。砂岩アンフォラでアルコール発酵、醸し。2年間熟成。

2022年:圧搾前に低温浸漬、2021年が入っているアンフォラにブレンドして5か月間熟成。



(2017+2018) Fée Main Vin de France

フェ・マン ヴァンド・フランス 参考上代¥2,800 (税込¥3,080)

「Fait Main(手作り)」と「Fée(妖精)」を掛け合わせた名前のワイン。

葡萄:カベルネ・ソーヴィニオン 60%(17年が25%、18年が35% 樹齢45年)、

アブリュー40%(18年のみ樹齢80年)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。カベルネの区画は粘土石灰質。

醸造・熟成:カベルネ・ソーヴィニオンは、17年、18年ともに、全房のままステンレスタンクで8~12日間の低温マセラシオン・セミ・カルボニック。発酵後コンクリートタンクでMLF。

アブリューは、除梗した葡萄でピエド・キューブ(醗酵のスターター)を作る。その上に破碎せずに全房の葡萄を投入して、8~12日間の低温でのマセラシオン・セミ・カルボニック。ステンレスタンク。バトナーージュ、スーティラーージュせず。

2018年5月に全てをアッサンプラージュして7月に瓶詰。濾過も清澄もせず。瓶詰め時SO2添加せず。

(2020+2021+2022) Fée Main Vin de France**フェ・マン ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,900 (税込¥4,290)

Fait Main(手作り)」と「Fée(妖精)」を掛け合わせた名前のワイン。2020年80%、2021年10%、2022年10%

葡萄:メルロー50%(樹齢80年、赤い砂利質土壌)、アブリュー30%(樹齢80年、砂質土壌)

カベルネ・ソーヴィニヨン20%(樹齢45年、粘土石灰質)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。カベルネの区画は粘土石灰質。

醸造・熟成:除梗した後、各品種ごとにタンクで3週間アルコール発酵。75%タンク、25%砂岩アンフォラ

2020年は32カ月、2021年は20カ月、2022年は9ヶ月熟成。濾過も成長もせず。

**(2017+2018) Ad Naturam Rouge Vin de France****アド・ナチュラム ルージュ ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

ラテン語で“自然に還る”の意味。フランス語でDNAを意味するADN、細胞の世界、命の根源というメッセージ。

葡萄・樹齢:カベルネ・ソーヴィニヨン70%(17年75%、18年25%:樹齢30年)、アブリュー30%(18年:樹齢80年)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。カベルネの区画は粘土石灰質。

醸造・熟成:収穫は手摘み。各品種を別々に醸造。除梗した葡萄をステンレスタンクで2週間低温マセラシオン。

破碎せず。アルコール発酵が終わるころ圧搾、セパージュ毎にドイツ製砂岩質アンフォラでアルコール発酵を終了させる。

2017年のカベルネ・ソーヴィニヨンはドイツ製砂岩質アンフォラで20か月間の熟成。バトナージュもスーティラージュも行わない。

2018年のカベルネ・ソーヴィニヨンとアブリューは、同様のアンフォラで9か月間の熟成後アッサンブラージュして3か月間コンクリートタンクで熟成。その後ヴィンテージもアッサンブラージュして更に3か月間コンクリートタンクで熟成。

濾過も清澄も施さず。瓶詰め時SO2添加せず。

**(2019) Just Juice Vin de France****ジュス・ジュース ヴァンド・フランス** 参考上代¥3,500 (税込¥3,850)

“果汁だけ”という意味。

葡萄:メルロー30%(樹齢70年)、マルベック30%(樹齢50年)、カベルネ・フラン30%(樹齢100年)、残り10%がアブリュー(樹齢80年)、フェル・セルヴァドウ(樹齢70年)

畑・土壌:土壌は全てソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。標高は200mほど。

醸造・熟成:メルロー、マルベック、アブリューとフェル・セルヴァドウは混醸。除梗なし、破碎なし、全房。

ステンレスタンクで30日間マセラシオン・セミ・カルボニック。圧搾後セメントタンク熟成。

カベルネ・フランは除梗するが破碎せず、ステンレスタンクで10日間低温マセラシオン。

ブレンド後熟成。醸造、熟成、瓶詰め時のSO2添加なし。

(2017+2018+2020) Coup Franc Vin de France**クー・フラン ヴァン・ド・フランス**

参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:カベルネ・フラン 100%

(2017年15%、2018年45%、2020年40%)

樹齢:70年~100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ。

樹齢100年以上の樹はフィロキセラに耐えられた。今は根が深さ15メートルまで達している。

畑は約1ヘクタール。半分は100年以上前に植えられた。もう半分は

1948年に最初の半分の葡萄の木の枝をマルコタージュ(取り木法と呼ばれる、フィロキセラ禍前の栽培方法)で植えられたもの。

畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

標高は200mほど。(馬による畑耕作)

醸造・熟成

2017年、とても良い年で醸し期間が長め。除梗。破碎はせず。

ステンレスタンクで14日間低温浸漬。発酵を終えるまで21日間マセラシオン。ピジャージュせず。発酵後に圧搾。ブルゴーニュ産の古樽で12か月熟成。

2018年、雹害のため醸し期間を短くする。除梗して破碎はせず。

ステンレスタンクで8日間低温浸漬。発酵を終えるまで14日間マセラシオン。ピジャージュせず。発酵後に圧搾。2017年とブレンドしてセメントタンク30か月熟成。

2020年、除梗して破碎はせず。

ステンレスタンクで15日間低温浸漬。発酵を終えるまで21日間マセラシオン。ピジャージュせず。

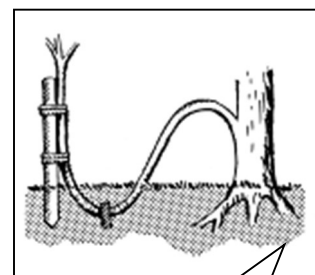
発酵後に圧搾。50%を砂岩質水平アンフォラで6か月熟成。50%をコンクリートタンクで6か月熟成。

2021年3月に2017+2018とブレンド。3か月タンク熟成後に瓶詰め。

2017+2018の熟成中にSO₂を2g/HL添加。瓶詰め時には添加せず。

濾過・清澄せず。重力で手動瓶詰め。

2019年は霜害が酷く、収穫量が少ないため葡萄は使用せず。



マルコタージュ: 地中に枝を埋めて小株とし、根付いたら切り離す。

2022 Coup Franc Vin de France**クー・フラン ヴァン・ド・フランス 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)**

葡萄:カベルネ・フラン 70%、メルロー30%

樹齢:メルローは80年。カベルネ・フランは70年~100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ。樹齢100年以上の樹はフィロキセラに耐えられた。今は根が深さ15メートルまで達している。

畑は約1ヘクタール。半分は100年以上前に植えられた。もう半分は1948年に最初の半分の葡萄の木の枝をマルコタージュ(取り木法と呼ばれる、フィロキセラ禍前の栽培方法)で植えられたもの。

畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈。

標高は200mほど。(馬による畑耕作)

醸造・熟成:カベルネ・フランはすべて除梗して破碎はせず。ステンレスタンクで8日間低温浸漬。そのまま14日間浸漬発酵。ピジャージュせず。

メルローは75%除梗、25%全房。破碎せず。ステンレスタンクで7日間低温浸漬。そのまま13日間浸漬発酵。ピジャージュせず。

メルローはドイツ製砂岩質アンフォラで9か月熟成、カベルネ・フランはイタリアのアンフォラで9か月熟成。

濾過・清澄せず。重力で手動瓶詰め。