



France

次のように語った。

「私がワインを知ったのは30を過ぎてからのことです。その頃、サンテミリオンで生活することなど考えもしなかったし、まさか葡萄栽培家になるとは想像だにしませんでした。私がサンテミリオンのシャトー・モンブスケを購入してこの世界に第一歩を踏み入れたのはちょうど今から20年前のことです。当時、パヴィの丘を見上げて、例外的なテロワールと理想的な日照に恵まれたあんな場所の葡萄を醸造できたらなんて幸せだろうと独りごちていました。

夢は1998に実現しました。しかし、ブルミエグランクリュクラッセAへの道のりは簡単ではありませんでした。必死に努力し続けてきました。幸い私は挑戦するのが好きです。そして、私と共に働く人達はシャトー・パヴィが大好きで、そこで共に働くことに誇りを持ち、毎年最高を目指しています。

幸い、パリで働いていた娘のアンジェリックと娘婿のエンリックがサンテミリオンに戻り、これまでの我々の活動を継続してくれることになり大変嬉しく思っています。一番難しいこと、それは決して人々を失望させないことだということを私は知っています。これからも働き続けなくてははいけません。」 ◆

シャトー・デュ・タリケ創立100周年祝賀夕食会



シャトー・デュ・タリケ (Château du Tariquet) はこのほど、フランス南西部、エオーズに約300人の関係者を招き創立100周年の祝賀夕食会を開いた。

エオーズは言うまでもなくアルマニャック生産の中心地で、シャトー・デュ・タリケも現オーナーの祖父、ピエール・アルトがフィロキセラ禍でほとんど無価値化した7haの葡萄畑を購入し、穀物栽培、牧畜などの農業の傍らアルマニャックの生産を行ってきた。名声を得たのは1972年にドメーヌを引き継いだピエール・アルトの二人の子供、マイテとイヴが当時はだれも信じなかったアルマニャックの産地、ガスコーニュで辛口白ワインを作ることに挑戦



してからだ。最初に瓶詰めした1982年産が1983年のヴァン・ド・ターブルのコンクールで優勝し、その後、英国市場に進出し、1987年にロンドンで最優秀白ワインに選ばれたのを機に世界的に注目を集めるようになった。

最初に作った白ワイン『クラシック』はアルマニャック用のユニ・ブラン100%で作られていたが、1980年代半ばからボルドー大学のドゥニ・デュブルデュ氏が提唱した低温発酵とスキンコンタクトの技術を取り入れると共にコロンバルやソーヴィニオンをブレンドしてフレッシュ&フルーティで味わいのある独特のスタイルを作り上げた。またグロマンサン、プチマンサンを使った甘口白ワインの開発でも成功した。

こうした中で、1980年代末に購入した300haの広大な土地に、これまでガスコーニュでは使われていなかったシャルドネやシュナンなどを作付け、ピュアなテイストと手軽な価格帯の個性的なヴァン・ド・ペイ(現IGP)を作り上げ売り上げを驚異的に伸ばした。

さらに2005年にイヴの息子、アルマンとレミがドメーヌに加わってから規模を一層拡大。現在、アルマニャック用の葡萄畑100haを含め、合計作付面積は900haに上り、年間販売量はIGPコート・ド・ガスコーニュ800万本、バ・アルマニャック12万本に達している。これはファミリー経営のドメーヌとしてはフランスで最大級だ。昨年、最新鋭の瓶詰めラインを設置し、将来1200万本の出荷体制を整えている。

夕食会に先立って開かれたガーデンパーティで主力ボトルを一通り試飲したが、どれも現代的なテイストでキレがあり、日常消費ワインとしてはきわめて質が高く、収穫機材、醸造設備に十分な投資をしていることがうかがわれる。フランス国内での小売価格は5ユーロ前後。特に、主力製品のクラシックは5ユーロを切っており、素晴らしいコストパフォーマンスだ。 ◆